

potato planet

Revue Indépendante pour les Professionnels de la Pomme de Terre



« Origine Beauce »
15 années de référence-lavable
Potato Europe 2010 à Hanovre

Ratte du Touquet
fête sa récolte

024
2010
sept./oct.

ISSN 1055-1045 • Le numéro: 9 euros

Événements



Aux jardins du Touquet La Ratte fête sa récolte

Toujours dans le haut de gamme 20 ans après son lancement, la Ratte du Touquet est portée par ses producteurs qui n'hésitent pas à aller à la rencontre du consommateur pour témoigner de leur passion et de leur engagement en faveur de la qualité et de l'environnement.

Du beau monde dans les jardins familiaux du Touquet, le 4 septembre dernier, pour la fête de la récolte de la Ratte : cette manifestation qui réunissait officiels, partenaires et clients de la société Touquet Savour a été l'occasion de célébrer 45 ans de passion, depuis la régénération de cette petite variété biscornue par André Hennuyer, producteur de plants dans le Boulonnais et son développement patient par Dominique Dequidt, gendre du premier.

10 000 plants de ratte avaient été confiés aux jardiniers du Touquet et quelques pieds ont été récoltés au croc dans ces charmants potagers, pour être remis aux invités présents.

Cette journée était l'occasion pour la société Touquet Savour d'évoquer ses orientations stratégiques, bien accompagnée en cela par les six producteurs passionnés qui cultivent actuellement la Ratte. Cette large participation des producteurs à la communication auprès du public est un pivot de la stratégie de Touquet Savour, qui a débuté autour de l'action « Sauvons la Pompadour » et se poursuit avec la célébration de la Ratte. L'idée est d'aller à la rencontre des consommateurs pour témoigner d'un métier qui participe du patrimoine culinaire français et s'inscrit dans le souci de préserver l'environnement. Il faut dire que Dominique Dequidt, son promoteur depuis 45 ans est lui-même producteur, de même que son associé dans la création de Touquet Savour



Depuis sa régénération en 1976, Ratte du Touquet est portée par Dominique Dequidt qui s'est dépensé sans relâche pour son succès et qui était à l'honneur en cette journée de fête.

en 1990 Audoin de l'Épine. Quatre autres producteurs, installés de la côte d'Opale aux terres de Picardie partagent aujourd'hui la culture de la Ratte du Touquet, tous cooptés par leurs pairs et partageant les mêmes valeurs et objectifs.

Ils cultivent cette variété délicate et peu productive dans des sols légers avec un itinéraire technique très ajusté pour contrôler la forme et le taux de matière sèche de cette obtention centenaire !

« Nous acceptons d'apparaître avec nos visages sur les emballages, de témoigner personnellement sur le site internet, d'enregistrer des vidéos, précise Olivier, producteur qui organise également des visites de son exploitation. J'aimerais que le public abandonne

ses a priori et redécouvre la réalité du métier d'agriculteur ». Chacun a ses sujets préférés : Audoin de l'Épine vante avec enthousiasme les qualités gustatives de la Ratte et plaide en faveur d'un choix dicté par le palais plutôt que par l'œil. Eric et Benoît ont des exploitations certifiées ISO 14001 et se préoccupent d'agriculture durable, avec économie d'eau par micro-irrigation ou management environnemental. Dominique Dequidt intervient sur la qualité des plants, Marc-Antoine se passionne pour la protection de la faune et a créé une ferme pédagogique et un conservatoire de races d'âne...

En effet, une étude de l'Inpsos/Agriconfiance en 2007 établit que « plus de la moitié des consommateurs estime que les

producteurs sont les plus à même de renseigner sur l'origine, la qualité et le respect de l'environnement des produits qu'ils achètent »

Signature d'une charte de qualité

L'engagement des producteurs en faveur de l'environnement et de la biodiversité se concrétise aujourd'hui par la création d'une Charte Qualité. Il s'agit de respecter 28 points autour des thèmes suivants : qualité des produits, protection de l'environnement et de la biodiversité, adoption d'une politique sociale dans l'exploitation ; tout cela dans une démarche de progrès qui vise à mettre en place de nouvelles mesures chaque année.

Déjà Globalgap ou ISO 14001, les exploitations ont accentué leur action en faveur de la biodiversité, en se mobilisant notamment pour la préservation des abeilles : implantation de jachères fleuries mellifères, correspondant à 2 % de la surface plantée en Ratte du Touquet ; traitements en dehors des heures de butinage avec des produits qui respectent les abeilles. La charte spécifie aussi la plantation ou l'entretien d'au moins 100 m de haie pour favoriser la petite faune sauvage et la sensibilisation du personnel de l'exploitation à la faune environnante.

Cette charte qui permet de

démarquer un peu plus la production de Ratte du Touquet est identifiée dès la récolte 2010 par un logo et un petit texte explicatif sur les emballages. Elle renvoie au site www.larattedutouquet.com qui héberge des informations plus complètes. Son respect est contrôlé par l'organisme indépendant Visagri.

Nouveaux conditionnements

La gamme de conditionnements de la Ratte du Touquet en barquettes bois et flowpack de 1 kg est désormais associée au visage de Dominique Dequidt, avec un petit texte sur l'historique de la variété. Une nouvelle référence apparaît dans l'optique d'un produit plus naturel : des pommes de terre simplement brossées en sac papier 1,5 kg.

Audoin de l'Epine en faisait la présentation à la journée du 4 septembre :

« Non lavées et protégées par un film de terre, les pommes de terre se conservent plus longtemps. On économise de l'eau de lavage et on gagne environ 10 % de produit en pouvant ainsi conserver plus de tubercules avec de petits défauts. Le sac papier issu de forêt scandinave durable est



Audoin de l'Epine présente la gamme des nouveaux packagings.



Du non lavé brossé en sac papier

100 % recyclable. S'il a une ouverture sur un côté, il reste hermétique et ne dégage pas de poussières ».

Enfin, dans le domaine du produit pratique, le doypack, sachet micro-ondable de 400 g est identifié comme « prêt à rissoler en 10 minutes chrono ».

« Les internautes ont déclaré préférer la ratte en cuisson rissolée. Cela nous a donné l'idée de cette formule : 5 mn au micro-onde puis 5 mn à la poêle, une cuisson rapide qui préserve la saveur et le croustillant du produit ! » a expliqué Alexis Dequidt, directeur marketing de Touquet Savour.

Après les exposés marketing est venue le temps de la dégustation : Le Chef de l'Hôtel Westminster William Elliot avait mis la Ratte du Touquet en valeur avec diverses spécialités appréciées des convives, dont une bouillabaisse accompagnée de tubercules au fumet alléchant. ✨