

Ludivine Thenard, Terroir d'Origine :

« La pomme de terre Regina permettra aux supermarchés de se différencier »

Maintenant que les pommes de terre de l'ancienne récolte ne sont plus disponibles, le producteur et conditionneur Terroir d'Origine attend avec impatience la nouvelle récolte. « Il y a beaucoup de demande, mais l'offre est restreinte en ce moment. La situation devrait s'améliorer à partir de la semaine prochaine, quand nous commencerons à récolter en Beauce, » rapporte Ludivine Thenard, responsable commerciale et développement au sein de l'entreprise. Terroir d'Origine commencera la campagne environ deux semaines plus tôt que l'année dernière, sous réserve d'une météo propice.

« Variété cherche distributeur »

Terroir d'Origine est entre autres spécialisée dans la variété Regina, pour laquelle elle a l'exclusivité en France. La production pour 2020 est estimée à 12 000 tonnes. Il est prévu qu'elle augmente à 20 000 tonnes d'ici trois ans. Aujourd'hui l'entreprise est à la recherche d'un ou deux partenaires qui souhaiteraient développer la commercialisation de cette pomme de terre en France. « Nous ciblons des grossistes, mais surtout les GMS, » explique Ludivine.

Selon Ludivine, la Regina permettra aux supermarchés de se différencier. « Quasiment toutes les grandes enseignes en France offrent les mêmes variétés en pommes de terre. Il s'agit toujours de chairs fermes comme la Charlotte et l'Amandine. La Regina incarne vraiment une autre proposition. La cible est un consommateur en quête d'authenticité, ainsi que de goût. » La Regina est déjà présente chez Auchan, mais en petite quantité.



La pomme de terre du jardin

La Regina n'est pas assez longue pour être classée comme chair ferme en France. Cependant elle l'est en Allemagne. La variété se prête à plusieurs utilisations culinaires : vapeur, four, gratin, purée, rissolée et tartiflette. « C'est comme la pomme de terre du

jardin avec laquelle on peut quasiment tout faire, sauf les frites, » rapporte Ludivine. « En plus, la Regina a plusieurs avantages au rayon : elle ne verdit pas facilement et elle n'est pas sensible à la germination. Elle demande très peu d'anti-germinatif. Nous la traitons d'ailleurs à l'huile de menthe. »

La Regina est produite en Beauce et dans les Hauts-de-France. Elle est arrachée en septembre. En fonction des stocks disponibles, elle se conserve jusqu'à fin juin.

Ludivine ajoute que la gamme n'est pas définie. « Nous pourrions la définir en étroite collaboration avec les acheteurs potentiels. Plusieurs types d'emballages sont possibles, ainsi qu'une livraison en vrac. Nous avons également différents calibres, des pommes de terre lavées ou non-lavées, etc. » En ce moment, Terroir d'Origine commercialise la variété Regina surtout via des grossistes qui fournissent la restauration. La variété est commercialisée sous la marque Blondie.



Pour plus d'informations :
Ludivine Thenard
Terroir d'Origine
Tél. : +33 6 45 35 13 22
lthenard@terroirdorigine.fr
www.terroirdorigine.fr

Date de publication: jeu. 16 juil. 2020
Auteur: [Elselien Treure](#)
© [FreshPlaza.fr](#)