

BIO

LA POMME DE TERRE PRIMEUR

 **BiO**
BREIZH



100% BIO

La pomme de terre appartient à la famille des solanacées. Née sur les terres d'Amérique du Sud, ce tubercule rapporté par les espagnols a mis beaucoup de temps avant de se faire apprécier en France. Au milieu du 19e siècle, les maraîchers de la région parisienne se mirent à produire des pommes de terre primeur, succès qui gagna les régions au climat doux comme la Bretagne, la Provence et l'Aquitaine notamment.

La première pomme de terre est une culture de tunnels. C'est une production fragile et délicate qui nécessite de la part du producteur beaucoup de soin et d'attention. Le tubercule doit être planté dans des conditions optimales, c'est-à-dire un sol exempt de champignon, une terre souple et réchauffée (naturellement biensûr !). Les premiers sarclages et buttages s'opèrent un mois après la plantation. S'en suivent les phases d'observations des températures, de l'hygrométrie car la culture reste très sensible. L'arrachage se fait manuellement de manière à ne pas brusquer le légume.

A l'arrivée on obtient une pomme de terre primeur à l'apparence peuleuse, à la peau fine et claire.

On retrouve ensuite la pomme de terre de plein champ, toute aussi délicate et pleine de saveur. Pour exemple, la pomme de terre de l'Ile de Batz pousse dans des terres fertilisées aux algues, un fertilisant naturel, qui donne à la pomme de terre un goût et une saveur unique. Méritant autant d'attention, la pomme de terre de l'Ile de Batz est récoltée à la main.



La pomme de terre primeur est particulièrement riche en vitamines A et C.

Bio, sans aucun traitement de conservation vous pourrez la manger rissolée ou cuite à l'eau avec sa peau et préserverez ainsi toutes ses richesses.

Société Coopérative Agricole BIOBREIZH
T 02 98 63 19 03 - F 02 98 63 17 93
www.biobreizh.org - contact@biobreizh.org



WWW.BIOBREIZH.ORG