

*LA 09-01*

**POMMES DE TERRE POMPADOUR**  
**LABEL ROUGE**

(Articles L. 115 – 21 à L 115 – 26 du Code de la Consommation  
Décret n° 96 – 193 du 12 mars 1996)

Caractéristiques certifiées communicantes :

- *Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson.*
- *Sans traitement après récolte.*

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE  
ET INTERNATIONALE

Groupement demandeur :

- 6 JUL. 2001

**ASSOCIATION  
POMPADOUR LABEL ROUGE**

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET  
DE L'ORGANISATION DES FILIERES  
Bureau des Signes de Qualité et de  
l'Agriculture Biologique

23, Rue de la Mairie – 80 970 SAILLY FLIBEAUCOURT  
Téléphone : 03.22.23.21.84 - Télécopie : 03.22.23.21.83

Organisme certificateur :

**CERTIPAQ**

Centre de Certification des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité  
Organisme certificateur agréé sous le n° LA 06 et accrédité COFRAC sous le n°7-010/97  
9, Avenue George V – 75 008 PARIS

-----  
Téléphone : 01.53.57.48.60 – Télécopie : 01.53.57.48.65  
Email : certipaq@certipaq.com





<p>Rédaction / Approbation : Audouin de l'EPINE Président de l'Association</p>	<p>ASSOCIATION POMPADOUR LABEL ROUGE</p>	
<p>Validation : Gérard JEANNOT Président du Comité de Certification p/o Loïk GALLOIS Directeur de la Certification</p>	 <b>Certipaq</b>	

## SOMMAIRE

<b>I. PREAMBULE.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1. Présentation générale du cadre de la certification du produit.....</b>	<b>5</b>
1.1.1. Le marché français de la pomme de terre.....	5
1.1.2. Présentation du groupement qualité.....	6
1.1.3. Positionnement de la Pompadour Label Rouge.....	8
<b>1.2. Domaine d'application.....</b>	<b>10</b>
1.2.1. Produit labellisé.....	10
1.2.2. Principales caractéristiques.....	10
1.2.3. Caractéristiques certifiées.....	11
<b>II. TEXTES DE REFERENCE.....</b>	<b>12</b>
2.1. Textes de l'Union européenne.....	12
2.2. Textes français.....	12
<b>III. DEFINITION – ABREVIATIONS.....</b>	<b>13</b>
<b>IV. SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....</b>	<b>14</b>
4.1. Culture des pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge....	14
4.2. Travail en station.....	15
<b>V. CARACTERISTIQUES.....</b>	<b>16</b>
<b>5.1. Culture.....</b>	<b>16</b>
5.1.1. Préambule.....	16
5.1.2. Choix des parcelles.....	16
5.1.3. Plantation.....	18
5.1.4. Traitements phytosanitaires.....	18
5.1.4.1. Caractéristiques implicites.....	18
5.1.4.2. Caractéristiques explicites.....	19
5.1.5. Fertilisation.....	21
5.1.6. Irrigation.....	22
5.1.7. Défanage.....	22
5.1.8. Récolte.....	23
<b>5.2. Conservation – Stockage.....</b>	<b>24</b>
<b>5.3. Réception – Agréage.....</b>	<b>25</b>



<b>5.4. Triage – Conditionnement.....</b>	<b>26</b>
5.4.1. Conditions de calibrage et de triage.....	26
5.4.2. Calibrage.....	27
5.4.3. Triage.....	27
5.4.4. Conditionnement.....	28
5.4.4.1. Caractéristiques implicites.....	28
5.4.4.2. Caractéristiques explicites.....	29
<b>5.5. Produits finis.....</b>	<b>29</b>
5.5.1. Caractéristiques physico-chimiques.....	29
5.5.2. Caractéristiques organoleptiques.....	30
<b>5.6. Traçabilité.....</b>	<b>32</b>
<b>VI. ETIQUETAGE.....</b>	<b>34</b>



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 5 sur 34</b>
---	--	---

## I. PREAMBULE

### 1.1. Présentation du cadre général de la certification du produit.



#### 1.1.1. Le marché français de la pomme de terre.

Avec environ 4,2 millions de tonnes brutes produites, la France est, pour la campagne 98/99, le troisième pays producteur européen de pommes de terre de conservation, derrière l'Allemagne (6,2 millions de tonnes) et la Grande Bretagne (5,1 millions de tonnes).

Après calibrage et triage, 30 % sont destinés au marché français du frais, 36 % aux industries françaises et 33 % à l'exportation.

En 1998/99, les volumes commercialisés sur le marché du frais ont représenté un peu plus de 1,1 millions de tonnes, soit une consommation de 18,5 kilogrammes par personne et par an.

Les volumes du marché du frais ont décliné au début de la décennie mais se sont maintenant stabilisés. Par contre, l'offre proposée au consommateur a considérablement évolué impliquant également d'importantes évolutions en terme de production.

Les pommes de terre lavées dominent désormais largement le marché avec plus de 70 % des volumes. Ce produit lavé correspond à une logique d'achat "visuelle" déjà existante sur les fruits et légumes et à un besoin pratique dans l'usage du produit.

L'offre de produit lavé nécessite l'obtention de pommes de terre de qualité car le consommateur recherche un tubercule de couleur claire, de forme régulière et à la peau lisse. Elle nécessite donc un choix variétal et des techniques de culture et de stockage adaptés qui permettront d'offrir au consommateur le produit recherché.

Par ailleurs, le marché de la pomme de terre a été fortement segmenté. Cette segmentation s'est notamment articulée autour de variétés spécifiques et de leurs usages culinaires.

Depuis une dizaine d'années, les variétés à chair ferme (charlotte, ratte, B.F. 15, Belle de Fontenay, pompadour...) sont ainsi devenues des piliers de cette segmentation. De 6 % de part de marché en volume en 1986, elles sont passées à 20 % en 1996 et continuent leur progression avec notamment plus 4 % en volume en 1998 / 99.

Les variétés intermédiaires, dites variétés de consommation courante, (monalisa, manon...) ont également bien progressé et profité de cette segmentation. Entre 1986 et 1996, elles sont en effet passées de 25 à 44 % des achats des ménages avec également une augmentation de plus 12 % en volume sur la campagne 1998 / 99.

<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 6 sur 34</b>
---	--	---

Par contre, la bintje, variété qui fut très appréciée pour l'étendue de ses aptitudes culinaires (potages, au four, purées et frites) a vu sa place prédominante très sérieusement érodée ces dernières années. Elle ne représentait plus que 37 % des achats de pommes de terre des ménages en 1996, contre 68 % dix ans plus tôt et sur le secteur de la grande distribution, les volumes commercialisés ont encore diminué de 28 % en 1998 / 99, soit 30 % de parts de marché.

La différenciation des produits au travers des variétés et de leurs aptitudes culinaires s'est également accompagnée d'innovations importantes sur le plan des emballages. Les sacs de 5, 10 ou 25 kilogrammes sont toujours présents dans les rayons mais ils côtoient désormais des conditionnements de manipulation beaucoup plus aisée :

- girsac 2,5 kg,
- barquette 1 kg ou 500 g,
- sachet type salade (flow pack).

Du statut d'aliment de base, la pomme de terre est passée à celui de légume valorisé et bénéficiant d'une grande variété de présentation. Depuis 10 ans, le prix moyen a ainsi été multiplié par 1,8. Cette évolution cache cependant d'importantes disparités entre les variétés et les différents types de conditionnement.

La bintje, en filet de 5 ou 10 kilogrammes est, en effet, commercialisée 1 à 2 francs par kilogramme, les variétés courantes lavées, en filet de 5 kilogrammes, 3 à 4 francs par kilogramme et les variétés à chair ferme en girsac 2,5 kilogrammes ou en barquette autour de 5 à 6 francs par kilogramme et même jusqu'à 10 francs pour certaines variétés.

### **1.1.2. Présentation du groupement qualité.**

L'association Pompadour Label Rouge regroupe des agriculteurs producteurs de pommes de terre à chair ferme de la variété Pompadour (cinq exploitations actuellement impliquées) et l'atelier de conditionnement auquel ils livrent leur production, la SARL Touquet Savour.

Cette entreprise, créée en 1990 par trois agriculteurs a toujours mené une politique qualité soutenue. Cette politique lui a permis de s'impliquer fortement dans le mouvement de segmentation du marché de la pomme de terre que nous avons évoqué précédemment.

Touquet Savour s'est spécialisé dans la commercialisation et la promotion des pommes de terre à chair ferme. Ces variétés, techniquement très exigeantes, se révèlent de haute qualité, quand elles sont cultivées dans des conditions optimales.



L'entreprise s'est notamment développée autour de la production de la ratte commercialisée sous la marque "Ratte du Touquet", marque déposée dès 1986 dans le cadre d'un GIE regroupant les trois producteurs fondateurs de Touquet Savour. De 300 tonnes de ratte produites la première année, la commercialisation est passée aujourd'hui à quelques 3 000 tonnes sur un total de 10 000 tonnes toutes variétés confondues.

Le succès commercial de l'entreprise repose également sur une politique innovante en terme de conditionnement, permettant un positionnement haut de gamme des produits :

- Utilisation de barquettes bois,
- Présentation en sachet similaire aux conditionnements utilisés en 4<sup>ème</sup> gamme,
- Utilisation quasi-exclusive d'un film à perméabilité sélective améliorant très nettement la conservation du produit.

L'originalité et le caractère innovant des conditionnements proposés ainsi que la politique constante de qualité ont permis à l'entreprise de devenir un opérateur incontournable de ce segment de marché.

La conduite de cette politique qualité n'a cependant été possible qu'en associant très fortement les producteurs de l'entreprise à cette démarche. Cet aspect constitue également une originalité de Touquet Savour.

La production et le négoce de la pomme de terre pour le marché du frais sont en effet des activités traditionnellement très spéculatives. En dehors du monde coopératif, la contractualisation autour d'exigences qualitatives est donc peu répandue.

Les agriculteurs fondateurs de l'entreprise ont toujours mené une politique différente sur ce point.

Les producteurs de pommes de terre de l'entreprise s'engagent en effet au travers d'un contrat sur un mode de production respectant les principes de l'agriculture raisonnée et sur les conditions de stockage des tubercules et leur qualité.

C'est donc dans cette logique de maîtrise de la qualité tout au long de la filière et de valorisation des produits que Touquet Savour s'est rapproché de ses producteurs pour créer l'Association Pompadour Label Rouge.

Cinq exploitations adhèrent aujourd'hui à l'association mais l'objectif est d'accueillir rapidement d'autres producteurs volontaires afin de pouvoir développer la production de pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge.

De même l'association est également ouverte à d'autres structures de conditionnement désireuses de s'engager dans cette politique de valorisation de la qualité de leur production.



### 1.1.3. Positionnement de la Pompadour Label Rouge.

La Pompadour appartient au groupe des variétés de pommes de terre dites à chair ferme. Elle se caractérise par une faible teneur en matière sèche qui lui confère une très bonne tenue à la cuisson mais surtout des caractéristiques organoleptiques supérieures, notamment une texture peu farineuse et fondante en bouche.

Variété de qualité supérieure, elle correspond donc parfaitement au positionnement qualitatif du Label Rouge.

Techniquement très exigeante, cette variété nécessite cependant une parfaite maîtrise de la phase de culture et de conservation pour extérioriser et développer pleinement son potentiel qualitatif.

Ce référentiel définit donc des conditions de production et de conservation visant au respect de normes qualitatives strictes (1) mais également des méthodes de production et de conservation spécifiques qui visent notamment à développer les qualités organoleptiques et de dormance de la Pompadour (2)

(1)

- Rotation longue des cultures.
- Utilisation de plants certifiés.
- Raisonnement de la fertilisation, des traitements phytosanitaires et de l'irrigation dans le respect du référentiel agriculture raisonnée du C.N.I.P.T.
- Teneur en nitrates limitée.
- Triage strict permettant l'obtention d'un produit fini de grande qualité.
- Absence de traitement antigerminatif, possible grâce au potentiel de dormance de la variété, associé aux techniques culturales et de stockage évoquées ci après.

(2)

- Zone de production climatologiquement adaptée : zone d'influence maritime limitant les excès de températures qui favorise l'accumulation d'amidon (donc de matière sèche) et réduise la dormance.
- Conduite de l'irrigation suivie pour éviter tout stress hydrique et favoriser une croissance harmonieuse du produit, facteur déterminant quant à sa texture. Cette croissance régulière permet de contrôler le cycle végétatif et notamment, d'éviter son allongement qui favorise l'accumulation de matière sèche, et des sommes de température induisant une texture farineuse et une dormance réduite.
- Contrôle de la matière sèche et des calibres en cours de culture afin pour déterminer un arrêt la végétation optimum pour le produit.
- Défanage thermique obligatoire.
- Conservation en palox chambre froide.





<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 9 sur 34</b>
---	--	---

Associé à des conditionnements innovants et attractifs, la Pompadour Label Rouge est donc résolument positionnée dans le haut de gamme du marché du frais de la pomme de terre.

Cette politique stricte de qualité permet en outre une valorisation forte puisque les prix de vente au consommateur se situent d'ores et déjà entre 8 et 11 francs par kilogramme dans un marché généralement plus proche de 6 à 8 francs par kilogramme pour les variétés à chair ferme.

Touquet Savour commercialise aujourd'hui 1 700 tonnes de Pompadour pour une production française totale de 2 700 tonnes. L'objectif est de valoriser rapidement 30 % des volumes de l'entreprise au travers du Label Rouge, soit 500 à 600 tonnes.

Si d'autres producteurs se joignent à cette démarche, ce que souhaitent vivement les partenaires de l'Association, les volumes pourraient atteindre à moyen terme, un potentiel de 1 000 tonnes en Label Rouge.



## 1.2. Domaine d'application.

### 1.2.1. Produit labellisé.

Pommes de terre à chair ferme de la variété Pompadour, sélectionnées pour leur tenue à la cuisson, la finesse de leur chair et leur qualité gustative, cultivées selon les principes de l'agriculture raisonnée, conservées sans traitement chimique, lavées, calibrées et triées avant commercialisation.

### 1.2.2. Principales caractéristiques.

Stade	Principales caractéristiques
<u>Culture</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Culture selon les principes de l'agriculture raisonnée.</li><li>- Parcelles situées au nord de la Loire et à moins de 150 km des côtes afin d'éviter le stress dû à de fortes chaleurs.</li><li>- Rotation culturale de 5 années minimum.</li><li>- Absence d'épandage de boues de station d'épuration urbaine ou de compost urbain.</li><li>- Parcelles irrigables.</li><li>- Utilisation de plants certifiés de la variété Pompadour.</li><li>- Traitement des plants contre le rhizoctone et les gales avant plantation.</li><li>- Raisonnement des traitements phytosanitaires en fonction des avertissements et de la pression de maladie.</li><li>- Limitation des produits de traitement utilisables.</li><li>- Contrôle annuel du matériel de traitement.</li><li>- Fertilisation en fonction des résultats d'analyse de sol et des préconisations du laboratoire d'analyse.</li><li>- Irrigation raisonnée selon la méthode des bilans.</li><li>- Défanage thermique exclusivement.</li><li>- Récolte au minimum 4 semaines après défanage.</li><li>- Réglage des matériels de récolte afin de limiter les chocs.</li></ul>



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 11 sur 34</b>
---	--	--

Stade	Principales caractéristiques
<u><b>Stockage - Conditionnement</b></u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agréage des parcelles à la récolte :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. Teneur en matière sèche <math>\leq 20,5</math> % ou note de tenue à la cuisson <math>\leq 0,5</math>.</li> <li>. Teneur en nitrates <math>\leq 200</math> ppm.</li> </ul> </li> <li>- Stockage en palox dès la récolte.</li> <li>- Identification de chaque palox de la récolte au conditionnement.</li> <li>- Absence de traitement anti-germinatif.</li> <li>- Contrôle des équipements de conditionnement au tubercule électronique.</li> <li>- Température des tubercules <math>\geq 8^{\circ}</math> C pour la réalisation des opérations de calibrage, triage et conditionnement.</li> </ul>
<u><b>Produit fini</b></u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produit conforme à la catégorie 1 de l'arrêté du 3 mars 1997.</li> <li>- Ecart de calibre au sein d'une même unité de vente <math>\leq 20</math> mm.</li> <li>- Teneur en matière sèche <math>\leq 20,5</math> ou note de tenue à la cuisson <math>\leq 0,5</math>.</li> </ul>

### 1.2.3. Caractéristiques certifiées.

Les caractéristiques certifiées communiquées au consommateur sont les suivantes :

- Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson.
- Sans traitement après récolte.



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 12 sur 34</b>
---	--	--

## II. TEXTES DE REFERENCE.

### 2.1. Textes de l'Union européenne.

Directive C.E.E. n° 93-43 du Conseil du 14 juin 1993 (J.O.C.E. du 19 juillet 1993) relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

### 2.2. Textes français.

Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 (J.O.R.F. du 14 mars 1996) relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 (J.O.R.F. du 4 mai 1991) fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.

Articles R 112-1 à R112-33 du code de la consommation relatif à l'étiquetage des denrées alimentaire préemballées.

Arrêté du 28 mai 1997 (J.O.R.F du 1<sup>er</sup> juin 1997) relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à la consommation humaine.

Arrêté du 3 mars 1997 (J.O.R.F. du 26 mars 1997) relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

Arrêté du 8 août 1996 (J.O.R.F du 29 août 1996) modifiant l'arrêté du 28 octobre 1974 concernant les poids nets des fruits et légumes vendus au détail.

Arrêté du 5 août 1992 (J.O.R.F. du 2 septembre 1992) modifié, relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale.

Arrêté du 25 février 1975 (J.O.R.F du 3 mars 1975) modifié par les arrêtés du 5 juillet 85 et du 24 septembre 1996, relatif à l'application des produits phyto-pharmaceutiques à usage agricole.





### III. DEFINITIONS - ABREVIATIONS.

C : Méthode de contrôle : activité telle que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre, une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les caractéristiques aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402 – 1994).

Caractéristique explicite : caractéristique spécifique au produit labellisé. La conjugaison de l'ensemble des caractéristiques explicites permet au produit d'atteindre un niveau de qualité supérieure.

Caractéristique implicite : caractéristique de type réglementaire ou relevant de normes ou codes des usages d'application obligatoire, concernant le produit et/ou sa production. L'application des caractéristiques implicites suit donc l'évolution constante de la réglementation.

Défanage : opération consistant à brûler la partie foliaire des plantes à l'aide de moyens physiques ( broyage / défanage thermique) ou chimiques afin de stopper la croissance des tubercules et l'accumulation de matière sèche sous forme d'amidon. Cette opération est suivie d'une phase de maturation des tubercules en terre avant l'arrachage.

***Le référentiel Pompadour Label Rouge n'autorise que le défanage thermique.***

Hazard Analysis Critical Control Point (H.A.C.C.P.) : démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Codex Alimentarius).

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité de la parcelle à l'utilisateur. Cette notion peut recouvrir différentes significations en fonction des étapes du schéma de vie du produit.

- Chez le producteur : culture de Pompadour chez un même producteur dans une même parcelle.
- A réception : livraison pour une même journée provenant d'un même producteur et d'une même parcelle.
- Produit fini : quantité conditionnée une même journée à partir d'un même lot réceptionné.

M : Méthode de maîtrise : intervention et activité permettant de prévenir ou éliminer une perte de conformité du produit ou de le ramener à un niveau acceptable. Elle peut être préventive ou corrective après qu'une action de contrôle ait montré que la valeur cible n'était pas atteinte.

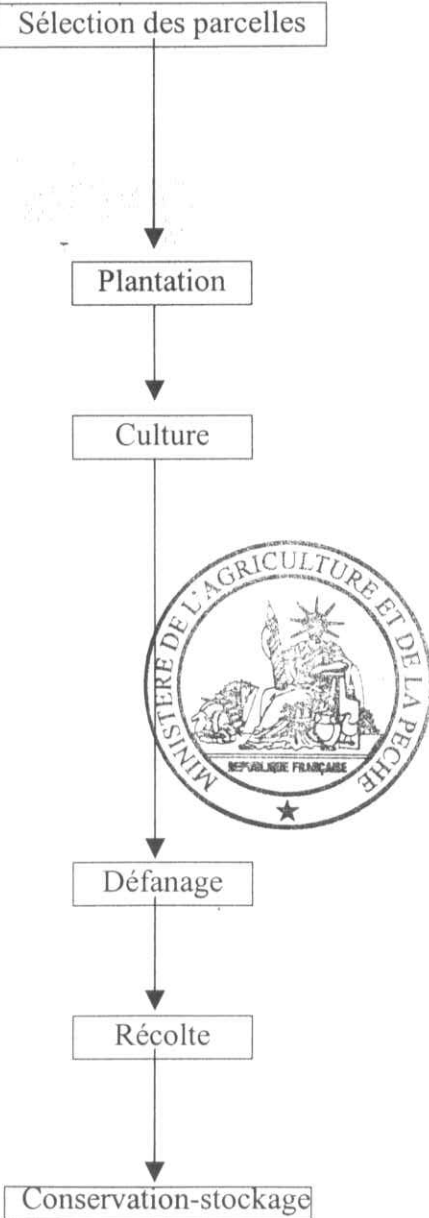
Parcelle : unité géographique de production cultivée suivant le même itinéraire technique chez un producteur. Elle peut correspondre à plusieurs parcelles cadastrales ou plusieurs îlots parcellaire d'un seul tenant formant une seule parcelle.

Plants certifiés : plants produits conformément à la réglementation régissant la production de plants de pommes de terre. Le respect de ces règles est contrôlé par le S.O.C.

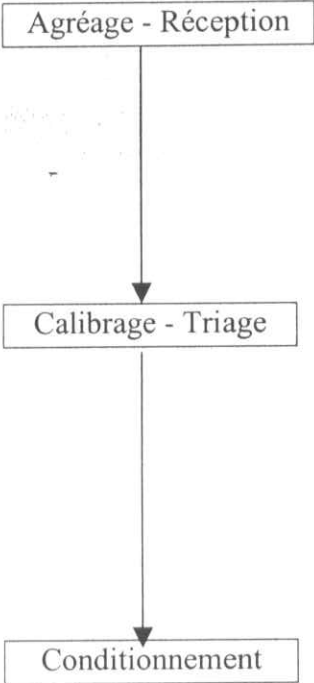
Rotation des cultures : période au cours de laquelle alternent différentes productions. Cette alternance permet de préserver et optimiser le potentiel agronomique du sol et son équilibre phytosanitaire.

#### IV. SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

##### 4.1. Culture des pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge

Schéma de vie	Point à maîtriser
 <pre> graph TD     A[Sélection des parcelles] --&gt; B[Plantation]     B --&gt; C[Culture]     C --&gt; D[Défanage]     D --&gt; E[Récolte]     E --&gt; F[Conservation-stockage]         </pre>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Situation géographique.</li> <li>. Rotation culturale.</li> <li>. Absence de cailloux ou techniques culturales adaptées.</li> <li>. Absence de boues de station d'épuration urbaine et de compost urbain.</li> <li>. Possibilité d'irrigation.</li>   <li>. Utilisation de plants certifiés de la variété Pompadour.</li> <li>. Traitement contre le rhizoctone et les gâles.</li>   <li>. Suivi cultural.</li> <li>. Traitements phytosanitaires :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation.</li> <li>- Raisonnement des traitements.</li> <li>- Listes de produits autorisés.</li> <li>- Contrôle annuel du matériel.</li> </ul> </li> <li>. Fertilisation raisonnée :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse de sol.</li> <li>- Mesure du reliquat azoté.</li> <li>- Adaptation des apports.</li> </ul> </li> <li>. Irrigation raisonnée (méthode des bilans).</li>   <li>. Suivi de l'évolution du calibre et du taux de matière sèche.</li> <li>. Défanage thermique exclusivement.</li>   <li>. Délai après récolte.</li> <li>. Réglage des matériels pour éviter les chocs.</li> <li>. Stockage en palox.</li> <li>. Identification individuelle des palox.</li>   <li>. Stockage en palox.</li> <li>. Conservation en chambre froide dès la récolte.</li> <li>. Absence de traitements anti-germinatif.</li> </ul>

4.2. Travail en station.

Schéma de vie	Point à maîtriser
 <pre>graph TD; A[Agréage - Réception] --&gt; B[Calibrage - Triage]; B --&gt; C[Conditionnement];</pre>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Teneur en matière sèche ou tenue à la cuisson.</li><li>. Teneur en nitrates.</li><li>. Défauts d'aspect.</li><li>. Commercialisation hors Label Rouge des lots non-conformes.</li> <li>. Contrôle des équipements au tubercule électronique.</li><li>. Température des tubercules.</li><li>. Elimination des tubercules <math>\geq 50</math> mm.</li><li>. Homogénéité de calibre au sein d'une même unité de vente.</li><li>. Elimination des défauts d'aspect : conformité à la catégorie 1.</li> <li>. Gamme de poids.</li><li>. Poids net des unités de vente.</li><li>. Identification individuelle.</li><li>. Traçabilité.</li></ul>



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 16 sur 34</b>
---	--	--

## V. CARACTERISTIQUES.

### 5.1. Culture.

#### 5.1.1. Préambule.

Les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge sont cultivées selon les principes de l'agriculture raisonnée. Les choix et pratiques culturales s'inscrivent donc dans une perspective de préservation de l'environnement et du potentiel culturel, de santé des agriculteurs opérateurs et des consommateurs et d'équilibre économique.

Ces choix raisonnés impliquent notamment que toute intervention soit le résultat d'une observation à laquelle, après analyse, est appliquée une technique adaptée privilégiant l'aspect environnemental dans la limite du respect de la qualité interne et visuelle du produit. Toute pratique systématique et maximaliste est donc exclue.

L'ensemble de l'itinéraire technique et cultural doit en outre faire l'objet d'un enregistrement.

Le présent cahier des charges reprend par ailleurs les exigences du guide interprofessionnel élaboré par l'I.T.P.T. pour la culture raisonnée de la pomme de terre.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Culture des pommes de terre selon les principes de l'agriculture raisonnée	M	Diffusion des exigences concernant la culture aux producteurs – Adaptation des pratiques culturales aux observations réalisées.	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire.	
Enregistrement des opérations culturales	M	Formation des producteurs à l'utilisation des documents de traçabilité.	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire.	

#### 5.1.2. Choix des parcelles.

La zone de culture doit bénéficier d'un climat tempéré et d'origine maritime afin d'éviter des périodes de stress dues à de fortes chaleurs. Ces phases sont en effet préjudiciables pour la qualité organoleptique du produit. Elles favorisent l'accumulation d'amidon, induisant une texture farineuse et une dormance réduite.





<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 17 sur 34</b>
---	--	--

Les parcelles retenues pour la culture de la Pompadour Label Rouge doivent donc être situées au Nord de la Loire et à moins de 150 kilomètres des côtes françaises les plus proches pour bénéficier de l'influence océanique.

Par ailleurs, afin de garantir un bon état sanitaire des cultures, une rotation culturale de 5 années minimum est nécessaire. La succession culturale doit donc comporter au minimum 4 années sans culture de pommes de terre.

Les terres cultivées pour l'obtention de la Pompadour Label Rouge sont également exemptes de cailloux. Dans le cas contraire, les techniques culturales utilisées doivent permettre de les éliminer (épierrage et culture en billons notamment).

Les parcelles ne doivent pas faire, ou avoir fait, l'objet d'épandage de boue de station d'épuration urbaine ou de composts urbains.

En outre, pour éviter les périodes éventuelles de stress hydrique également préjudiciables à la qualité des tubercules, les parcelles sélectionnées doivent être irrigables.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Situation géographique des parcelles sélectionnées (Nord de la Loire Distance $\leq$ 150 km des côtes)	M	Qualification des producteurs de pommes de terre	Liste des parcelles labellisables
	C	Contrôle documentaire et/ ou visuel de l'implantation des parcelles.	
Rotation culturale $\geq$ 5 ans	M	Diffusion aux producteurs des critères de sélection des parcelles.	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire des précédents culturaux.	
Terres exemptes de cailloux ou techniques permettant de les éliminer	M	Diffusion aux producteurs des critères de sélection des parcelles.	
	C	Contrôle visuel au champ.	
Absence d'épandage de boues de station d'épuration urbaine ou de compost urbain	M	Diffusion aux producteurs des critères de sélection des parcelles.	Engagement des producteurs
	C	Contrôle documentaire et visuel au champ.	
Sélection de parcelles irrigables	M	Diffusion aux producteurs des critères de sélection des parcelles.	Fiche de culture
	C	Contrôle visuel au champ et documentaire.	



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 18 sur 34</b>
---	--	--

### 5.1.3. Plantation.

La seule variété autorisée est la Pompadour, inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés des plantes cultivées dans la rubrique "pommes de terre de consommation à chair ferme". Elle se caractérise notamment par une très bonne tenue à la cuisson ce qui justifie la caractéristique certifiée communiquée : "Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson".

Les plants utilisés doivent être des plants certifiés, bénéficiant ainsi de la garantie officielle du S.O.C. Cette garantie permet une meilleure maîtrise de la pureté variétale et de l'état sanitaire de la culture.

Avant plantation, les plants font en outre l'objet d'un traitement contre le rhizoctone, la gale commune et la gale argentée et le cas échéant d'autres maladies susceptibles d'apparaître.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Utilisation exclusive de Pompadour	M	Diffusion des plants aux producteurs par l'entreprise de conditionnement - Traçabilité	Bon de livraison ou facture des plants <i>ou</i> Etiquette SOC
	C	Contrôle visuel au champ et documentaire	
Utilisation de plants certifiés	M	Diffusion des plants aux producteurs par l'entreprise de conditionnement - Traçabilité	Bon de livraison ou facture des plants <i>ou</i> Etiquette SOC
	C	Contrôle documentaire	
Traitement des plants contre le rhizoctone et les gâles avant plantation	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire	

### 5.1.4. Traitements phytosanitaires.

#### 5.1.4.1. Caractéristiques implicites.

Les traitements phytosanitaires effectués doivent respecter l'arrêté du 25 février 1975 modifiés par les arrêtés du 5 juillet 1985 et du 24 septembre 1996 relatifs à l'application des produits phyto-pharmaceutiques à usage agricole.

Les taux de résidus de pesticides doivent par ailleurs être inférieurs aux limites maximales fixées par l'arrêté du 5 août 1992 (J.O.R.F. du 22 septembre 1992) modifié, pour les matières actives correspondant aux spécialités commerciales autorisées pour les usages relatifs à la pomme de terre.



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 19 sur 34</b>
---	--	--

Seules les spécialités commerciales autorisées pour les usages relatifs à la pomme de terre peuvent donc être utilisées. Leur utilisation doit en outre satisfaire aux conditions d'application précisées dans les décisions d'homologation (doses utilisables, délais avant récolte...).

<b>Points à maîtriser ou contrôler</b>	<b>Méthodes de maîtrise et de contrôle</b>		<b>Documents de référence</b>
Respect de la réglementation concernant les produits phytosanitaires.	M	Liste des produits phytosanitaires utilisables et de leurs conditions d'utilisation diffusée aux producteurs.	Liste des produits utilisables Fiche de culture Bulletin d'analyse
	C	Contrôle documentaire et contrôle analytique (chromatographie en phase gazeuse) par sondage sur le produit.	

#### 5.1.4.2. Caractéristiques explicites.

Les producteurs de pommes de terre bénéficient d'avertissements ou de bulletins d'alerte transmis par les services de la protection des végétaux ou tout autre service technique du même type (Chambre d'Agriculture, service technique de l'entreprise de conditionnement...).

Les décisions de traitements sont prises en fonction de ces avertissements et des observations réalisées dans les parcelles de Pompadour Label Rouge ou des parcelles environnantes.

Ces observations prennent en compte les conditions climatiques, le développement de la végétation et la pression de maladies ou de parasites.

Dans le cas des insectes, seule l'observation réelle de colonies (œufs, larves ou insectes suivant le cas) dans la parcelle ou des parcelles adjacentes justifie le traitement.

Les observations réalisées et les traitements effectués font l'objet d'un enregistrement.

Par ailleurs, les produits phyto-pharmaceutiques sont classés en trois groupes :

- les produits pouvant être utilisés librement (liste verte),
- les produits à utiliser sous certaines conditions (liste orange),
- les produits interdits (liste rouge).



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 20 sur 34</b>
---	--	--

Cette classification (Cf. annexe 1) tient compte de la sécurité du produit pour l'utilisateur, des risques de toxicité pour les organismes vivant dans l'eau et le sol et des risques de toxicité vis à vis de l'air, de l'eau et du sol. Elle fait l'objet d'une actualisation annuelle proposée par le groupement demandeur et validée par l'organisme certificateur.

Le producteur peut utiliser librement les matières actives de la liste verte. Il peut utiliser, d'une manière limitée, les matières actives de la liste orange lorsque les produits de la liste verte ne sont pas assez efficaces.

En aucun cas, le producteur ne peut utiliser de produits mentionnés sur la liste rouge.

Par ailleurs, les matières actives homologuées pour un usage relatif à la pomme de terre ne figurant sur aucune des trois listes doivent faire l'objet avant utilisation, d'une proposition de classification par le groupement demandeur et d'une validation par l'organisme certificateur.

Les matériels de traitements doivent également faire l'objet d'un contrôle annuel par un organisme habilité. Ce contrôle donne lieu à l'établissement d'un rapport. Les dysfonctionnements éventuellement constatés doivent en outre faire l'objet de réparations.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Inscription des producteurs à un service d'alerte	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Bulletins d'alerte
	C	Contrôle documentaire	
Traitements réalisés en fonction des alertes et des observations sur la parcelle – Dans le cas des insectes, présence de colonies nécessaire	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire (enregistrement des traitements et des observations)	
Respect des listes verte, orange et rouge	M	Diffusion aux producteurs de la liste des produits phytosanitaires utilisables et de leurs conditions d'utilisation	Fiche de culture – Bulletin d'analyse
	C	Contrôle documentaire et analytique (chromatographie en phase gazeuse par sondage sur le produit)	
Actualisation annuelle des listes de produits utilisables	M	Établissement des listes par le groupement en fonction de la sécurité du produit et des risques de toxicité et validation par l'organisme certificateur	Liste des produits utilisables
	C	Contrôle documentaire	



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 21 sur 34</b>
---	--	--

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Contrôle annuel du matériel de pulvérisation et réparation éventuelle	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Rapport de contrôle et factures de réparations éventuelles
	C	Contrôle documentaire	

### 5.1.5. Fertilisation.

La fertilisation est établie en fonction des résultats d'analyse de sol et des besoins de la culture.

Chaque producteur doit être en possession d'une analyse chimique de sol réalisée l'année précédant la plantation dans chaque parcelle de culture de Pompadour Label Rouge. L'analyse porte sur les éléments phosphore (P), potassium (K), calcaire actif (CaO) et magnésium (MgO) et la matière organique.

De même, une mesure du reliquat azoté doit être réalisée le plus près possible de la plantation et avant toute fertilisation azotée.

Les préconisations de fertilisation fournies par le laboratoire d'analyse constituent la limite maximale de fertilisation autorisée.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Réalisation d'une analyse de sol par parcelle l'année précédant la plantation	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Bulletin d'analyse
	C	Contrôle analytique et documentaire	
Réalisation d'une mesure du reliquat azoté avant plantation	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Bulletin d'analyse
	C	Contrôle analytique et documentaire	
Respect des préconisations fournies par le laboratoire en complément des résultats d'analyse	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire	



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 22 sur 34</b>
---	--	--

### 5.1.6. Irrigation.

La conduite de l'irrigation doit permettre d'éviter tout stress hydrique. Ces phases sont en effet préjudiciables à la qualité visuelle des tubercules et à leur teneur en matière sèche. Ce dernier critère influence fortement la tenue à la cuisson, la qualité organoleptique du produit mais également la durée de la phase de dormance des tubercules.

L'irrigation est donc menée à partir de la méthode des bilans. Elle tient compte de la pluviométrie, de l'évapotranspiration potentielle (E.T.P.) correspondant aux besoins de la plante et des apports réalisés.

Ces apports font en outre l'objet d'enregistrements.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Conduite de l'irrigation à partir de la méthode des bilans	M	Abonnement des producteurs à un service de diffusion des données météorologiques et enregistrement des apports	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire	



### 5.1.7. Défanage.

Le défanage thermique, seule méthode de défanage autorisée dans le présent référentiel, consiste à brûler la végétation des plants de pommes de terre afin de stopper la croissance des tubercules et l'accumulation de matière sèche sous forme d'amidon.

Le défanage est donc réalisé en fonction des critères qualitatifs recherchés pour le produit fini et plus particulièrement du calibre et / ou du taux de matière sèche des tubercules.

Les opérations de défanage sont notamment réalisées quand une proportion de 40 % (tolérance de plus ou moins 10 %) de tubercules atteint un calibre supérieur à 40 millimètres et dans tous les cas si le taux de matière sèche atteint 20,5 %. Au-delà de cette limite, les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge peuvent en effet présenter un risque de mauvaise tenue à la cuisson.

Un suivi de ces facteurs est assuré par les producteurs et / ou les techniciens, à partir d'échantillons prélevés ou observés dans la parcelle.

Le défanage est exclusivement réalisé suivant une méthode thermique, sans utilisation de produits chimiques.

<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 23 sur 34</b>
---	--	--

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Défanage en fonction des critères qualitatifs recherché pour le produit fini	M	Suivi de l'évolution des calibres des tubercules au champ et du taux de matière sèche	
Utilisation d'une méthode thermique exclusivement	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Fiche de culture
	C	Contrôle visuel et documentaire	

### 5.1.8. Récolte.

La récolte des tubercules a lieu au minimum quatre semaines après le défanage. Ce délai permet d'atteindre une complète maturité des tubercules avant l'arrachage.

Au cours de la récolte, les producteurs veillent au réglage des matériels afin de ne pas abîmer et choquer les pommes de terre (hauteur de chute inférieure ou égale à 30 centimètres, matériel gainé, amortisseurs de chute...).

Dès la récolte, le stockage des Pompadour Label rouge doit être effectué en caisses palette (ou palox). En outre, chaque palox doit être identifié avec une étiquette mentionnant le nom du producteur, la variété, le calibre, le numéro de la parcelle, la date de récolte et la qualité Label Rouge. Ces informations peuvent apparaître en clair ou codées. Elles doivent être maintenues jusqu'au conditionnement du produit.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Récolte au minimum 4 semaines après défanage	M	Diffusion aux producteurs des exigences du cahier des charges	Fiche de culture
	C	Contrôle documentaire	
Réglage des matériels afin de ne pas abîmer et choquer les tubercules	M	Consignes destinées aux producteurs et réglage du matériel de récolte	
	C	Contrôle visuel	
Stockage en palox identifiés dès la récolte et jusqu'au conditionnement	M	Etiquetage individuel des palox mentionnant le producteur, la variété, la parcelle et le calibre, la date de récolte.	Fiche d'identification
	C	Contrôle visuel et documentaire	



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 24 sur 34</b>
---	--	--

## 5.2. Conservation - Stockage.

Le stockage des pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge est effectué chez les producteurs.

L'absence de traitements anti-germinatifs pour les pommes de terre Pompadour Label Rouge nécessite de conserver les tubercules en chambre froide dès la récolte. La mise au froid se fera dès la récolte en abaissant progressivement la température pour atteindre 4 à 5 °C dans un délai de 45 à 60 jours. L'abaissement progressif de la température, qui contribue au séchage des tubercules, devra être compris entre 2° et 3 °C par décade.

Dans tous les cas, les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge doivent être commercialisées sans traitement anti-germinatif. En cas d'utilisation de systèmes de nébulisation pour traiter d'autres variétés, les tubercules de Pompadour Label Rouge doivent être stockés dans une enceinte isolée afin de pas recevoir de traitement.

Ces éléments justifient la caractéristique certifiée communiquée au consommateur : "Sans traitement après la récolte".

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Conservation en chambre froide dès la récolte	M	Capacités de stockage adaptées aux quantités produites. baisse progressivement la température pour atteindre 4 à 5 °C dans un délai de 45 à 60 jours	Fiche de suivi de stockage
	C	Enregistrement des Températures Contrôle visuel et documentaire	Consigne Fiche relevé de température
Absence de traitement anti-germinatif	M	Consignes destinées aux opérateurs – Stockage séparé le cas échéant	Fiche de suivi de stockage – Bulletin d'analyse
	C	Contrôle analytique (recherche des CIPC) par sondage	





### 5.3. Réception - Agréage.

A la récolte, un mois après défanage, pour chaque parcelle un premier agréage basé sur les points suivants est réalisé :

-Une mesure du taux de matière sèche est réalisée, Ce dernier doit être inférieur ou égal à 20,5 %. Au-delà de 20 % de matière sèche, les lots font l'objet d'un test de cuisson sur un échantillon représentatif selon le protocole d'essai du C.N.I.P.T. (conforme si note < 0,5).

La tenue à la cuisson est en effet une caractéristique importante des pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge. Ce critère est notamment conditionné par un taux de matière sèche modéré.

-Une mesure de la teneur en nitrates des tubercules est également réalisée par parcelle sur un échantillon prélevé à la récolte dans les mêmes conditions que pour la mesure du taux de matière sèche. Conformément aux recommandations interprofessionnelles, les pommes de terre Pompadour Label Rouge doivent présenter une teneur inférieure ou égale à 200 ppm.

-Une recherche sur les molécules interdites ( liste rouge).

Si l'une de ces mesures ne se révèle pas conforme ( Matière sèche >20.5 ou note test de cuisson > 0.5, teneur en nitrates >200ppm, présence de résidus molécules interdites) **le lot est déclassé et ne peut être commercialisé sous Label Rouge.**

Un second agréage est réalisé à réception au centre de conditionnement, les lots de Pompadour Label Rouge (réception d'une même parcelle, d'un même producteur, une même journée) font l'objet d'un agréage sur un échantillon représentatif.

Les défauts d'aspect (défauts visuels (vertes, coupées, crevasses...) et maladies) sont comptabilisés au cours de ce contrôle. Les lots présentant plus de 40 % de déchets (exprimé en poids) ne peuvent être labellisés.

Points à maîtriser ou contrôler		Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents de référence
Teneur en matière sèche $\leq$ 20,5 % ou note de tenue à la cuisson $\leq$ 0,5 (à la récolte)	M	Conditions de culture - Suivi de l'évolution des tubercules avant défanage	Fiche d'agréage
	C	Contrôle analytique (mesure au féculomètre ou test CNIPT) et documentaire	
Teneur en nitrates $\leq$ 200 ppm (à la récolte) Recherche résidus produits de la liste rouge	M	Fertilisation adaptée aux besoins de la plante et aux possibilités de fourniture par le sol Diffusion des listes de produits Phyto.	Bulletins d'analyses et fiche d'agréage
	C	Contrôle analytique (test colorimétrique ou NF V 03-010-2) et documentaire	
Déclassement des lots non-conformes pour commercialisation hors Label Rouge	M	Consignes destinées aux opérateurs – Identification des lots non-conformes	Documents de traçabilité
	C	Contrôle documentaire	



Ass. Pompadour Label Rouge Version 2	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	LA 09/01 Emission 03-06-01 Page 26 sur 34
--	--	---

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Agréage des lots à réception	M	Echantillonnage des lots à réception – Consignes destinées aux opérateurs	Résultats d'agréage
	C	Contrôle documentaire	
Défauts d'aspect (défauts visuels et maladies) ≤ 40 %	M	Conditions de culture, de récolte et de stockage – Pré-triage des tubercules à la récolte	Résultats d'agréage
	C	Contrôle visuel et documentaire	

#### 5.4. Triage - Conditionnement.

##### 5.4.1. Conditions de calibrage et triage.



Avant calibrage et triage, les tubercules sont ramenés à une température supérieure ou égale à 8° C.

Des chocs à basse température provoquent en effet l'apparition de taches sous épidermiques qui évoluent et s'aggravent dans le temps après le conditionnement. Le réchauffement des tubercules à une température supérieure ou égale à 8° C permet d'éviter l'apparition de ce type de défauts.

Par ailleurs, les équipements de conditionnement doivent faire l'objet d'un contrôle à l'aide d'un tubercule électronique ou de toute autre méthode équivalente.

Ce dispositif permet de quantifier les chocs reçus par les tubercules au cours de leur passage sur les chaînes de triage et de conditionnement. Il permet ainsi d'évaluer les risques de dégradation du produit.

Les points sensibles détectés au cours de ce test doivent donner lieu à la mise en place d'actions correctives afin de limiter les risques de dégradation de la qualité des tubercules.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Température des tubercules ≥ 8° C pour les opérations de calibrage-triage	M	Consignes de température des enceintes de stockage	Relevés de température
	C	Contrôle documentaire	

<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 27 sur 34</b>
---	--	--

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Contrôle des matériels de calibrage, triage et conditionnement au tubercule électronique	M	Conception des matériels de la station de conditionnement	Rapport de contrôle
	C	Contrôle documentaire	
Mise en place d'actions correctives sur les points sensibles détectés	M	Conception et adaptation éventuelle des matériels (systèmes de protection et d'amortissement des chocs)	Rapport de contrôle
	C	Contrôle visuel et documentaire	



#### 5.4.2. Calibrage.

Les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge sont calibrées avant conditionnement afin d'éliminer les tubercules d'un calibre supérieur à 55 millimètres.

Par ailleurs, au sein d'une même unité de vente consommateur, les tubercules ne doivent pas présenter un écart de calibre supérieur ou égal à 20 millimètres.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Calibrage et élimination des tubercules > 50 mm	M	Utilisation de grilles de calibrage adaptées	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle visuel et documentaire	
Ecart de calibre $\leq$ 20 mm au sein d'une même unité de vente	M	Utilisation de grilles de calibrage adaptées	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle visuel et documentaire	

#### 5.4.3. Triage.

Les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge font ensuite l'objet d'un triage permettant d'éliminer les tubercules présentant des défauts d'aspect : maladies, vertes, coupées, crevasses, difformes...

Les opérations de triage doivent permettre d'obtenir un produit conforme à la catégorie 1 de l'arrêté du 3 mars 1997 (J.O.R.F. du 26 mars 1997) relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 28 sur 34</b>
---	--	--

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Triage et élimination des tubercules présentant des défauts d'aspect	M	Consignes destinées aux opérateurs	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle visuel et documentaire	
Produit fini conforme à la catégorie 1 de l'arrêté du 3 mars 1997	M	Consignes destinées aux opérateurs	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle visuel et documentaire	

#### 5.4.4. Conditionnement.

##### 5.4.4.1. Caractéristiques implicites.

Le poids net contenu dans les emballages doit être conforme aux dispositions prévues par l'arrêté du 20 octobre 1978 (J.O.R.F du 22 novembre 1978) modifié relatif aux produits préemballés et portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (J.O.R.F du 16 février 1978).

Conformément à l'arrêté du 28 octobre 1974 (J.O.R.F du 15 novembre 1974) modifié, les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge ne doivent être vendues jusqu'à 10 kilogrammes que dans des emballages renfermant l'un des poids suivants : 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2,5 kg, 5 kg ou 10 kg.

Au-delà de 10 kg, la gamme de poids est libre et adaptée aux demandes formulées par les clients des stations de conditionnement de pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Poids net des emballages conforme aux dispositions de l'arrêté du 20 octobre 78 modifié	M	Réglage des peseuses	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle pondéral et documentaire	
Respect de la gamme de poids définie	C	Contrôle visuel et documentaire	Gamme d'emballages utilisés



<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 29 sur 34</b>
---	--	--

#### 5.4.4.2. Caractéristiques explicites.

Les pommes de terre à ferme Pompadour Label Rouge doivent avoir été lavées ou brossées avant conditionnement.

A des fins de conservation, les tubercules peuvent, le cas échéant, être tourbés (passage des pommes de terre dans de la tourbe après calibrage et triage). Ce produit naturel et hydrophile permet en effet d'absorber l'humidité excessive et d'améliorer ainsi la conservation du produit. Dans ce cas, les pommes de terre sont assimilables à un produit non lavé et la tourbe adhérente et non adhérente ne doit pas représenter plus de 1 % en poids.

Par ailleurs, chaque emballage unitaire doit être identifié au moyen d'un code permettant d'assurer la traçabilité du produit et de retrouver son origine.

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Lavage ou brossage des pommes de terre avant conditionnement	M	Consignes destinées aux opérateurs	
	C	Contrôle visuel	
Quantité de tourbe éventuellement utilisée $\leq 1$ % en poids	M	Consignes destinées aux opérateurs	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle visuel et pondéral	
Identification de chaque unité de vente consommateur	M	Consignes destinées aux opérateurs	Fiche de fabrication Étiquetage
	C	Contrôle visuel et documentaire	



### 5.5. **Produit fini.**

#### 5.5.1. **Caractéristiques physico-chimiques.**

Le produit fini doit être conforme à la catégorie 1 définie par l'arrêté du 3 mars 1997 (J.O.R.F. du 26 mars 1997) relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

Les tubercules doivent en outre, présenter une teneur en nitrates inférieure ou égale à 200 ppm.

<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 30 sur 34</b>
---	--	--

Par ailleurs, les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge doivent avoir une teneur en matière sèche inférieure ou égale à 20,5 % ou obtenir au test de tenue à la cuisson, une note inférieure ou égale à 0,5 (test du C.N.I.P.T.).

Points à maîtriser ou contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle		Documents de référence
Tubercules de catégorie I (arrêté du 3 mars 97)	M	Consignes de triage destinées aux opérateurs	Fiche de contrôle produit fini
	C	Contrôle visuel et documentaire	
Teneur en nitrates $\leq$ 200 ppm	M	Raisonnement de la fertilisation azotée	Bulletin d'analyse
	C	Contrôle analytique (méthode colorimétrique ou NF V 03-010-2) et documentaire	
Teneur en matière sèche $\leq$ 20,5 ou note de tenue à la cuisson $\leq$ 0,5	M	Conditions de culture - Suivi de l'évolution des tubercules avant défanage	Résultats d'agrèage
	C	Contrôle analytique (mesure au féculomètre ou test CNIPT) et documentaire	

### 5.5.2. Caractéristiques organoleptiques.

Les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge font l'objet d'une évaluation organoleptique par un jury externe de consommateurs. Elles sont comparées à des produits ayant des caractéristiques semblables (Pompadour non labellisable ou autres variétés à chair ferme destinées à un usage culinaire identique).

Avant évaluation, les tubercules sont épluchés et placés entiers dans un autocuiseur, sans adjonction de sel, pour une cuisson de 15 minutes, la durée étant la même pour tous les produits comparés.

L'approche hédonique est basée sur la mesure du niveau de satisfaction des sujets et sur l'évaluation des préférences au travers d'un classement par rang. Elle est réalisée par des consommateurs dits "naïfs".

L'approche descriptive est basée sur la technique du profil sensoriel. Cette analyse permet de dresser la carte d'identité sensorielle des échantillons étudiés afin d'identifier les différences organoleptiques entre les produits. Le groupe interrogé est constitué de sujets qualifiés.



Les caractéristiques sensorielles évaluées dans le cadre du profil sont les suivantes :

- Couleur :	ivoire	↔	jaune
- Présence de défauts visuels :	absence	↔	présence
- Intensité odeur :	faible	↔	forte
- Typicité odeur :	faible	↔	forte
- Texture :	ferme	↔	fondante
- Onctuosité :	faible	↔	forte
- Impression en bouche :	farineuse	↔	lisse
- Goût amidon :	faible	↔	forte
- Goût acide piquant :	faible	↔	fort
- Goût moisi :	faible	↔	fort



### 5.6. Traçabilité.

Les entreprises produisant des pommes de terre Pompadour Label Rouge mettent en place des enregistrements permettant une identification et une traçabilité depuis la culture jusqu'au produit fini.

Les tableaux suivants présentent les éléments mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité :

Etape	Informations à enregistrer	Documents d'enregistrement
Culture	<p>Les entreprises tiennent à jour une liste des parcelles labellissables reprenant pour chacune d'elle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom ou numéro du producteur,</li> <li>- le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- la situation géographique (nom de la commune),</li> <li>- la surface.</li> </ul> <p>Le producteur tient à jour une fiche de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- son nom ou numéro de producteur,</li> <li>- le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- la localisation (commune),</li> <li>- la surface,</li> <li>- les précédents culturaux,</li> <li>- la variété,</li> <li>- le lot de plants utilisé,</li> <li>- le traitement du plan,</li> <li>- la date de plantation,</li> <li>- les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses, observations),</li> <li>- la fertilisation (amendements, dates et quantités utilisées),</li> <li>- les apports d'irrigation pratiqués (dates, doses et observations),</li> <li>- le défanage pratiqué (date, moyen utilisé et observations),</li> <li>- la date d'arrachage.</li> </ul> <p>Les bons de livraison des plants (ou une étiquette SOC par lot) et les bulletins d'analyse de sol ayant servi à l'élaboration du plan de fumure sont conservés en annexe de la fiche de culture.</p>	<p>Liste des parcelles</p> <p>Fiche de culture</p> <p>Bons de livraison – Bulletins d'analyse de sol</p>





<b>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</b>	<b>LABEL ROUGE</b>  <b>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</b>	<b>LA 09/01</b> <b>Emission 03-06-01</b> <b>Page 33 sur 34</b>
---	--	--

Etape	Informations à enregistrer	Documents d'enregistrement
Conservation – Stockage	<p>Chaque caisse-palette fait l'objet d'une identification individuelle reprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom ou numéro du producteur,</li> <li>- le nom ou numéro de la parcelle,</li> <li>- la variété.</li> <li>- la date d'arrachage</li> </ul> <p>Chaque bâtiment de stockage fait l'objet d'une fiche de suivi de stockage ou d'un plan de masse reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les lots présents,</li> <li>- leur agencement dans le bâtiment et leur mode de séparation éventuel,</li> </ul>	Fiche d'identification individuelle           Fiche de suivi de stockage
Réception	A réception, la fiche d'identification des palettes est complétée par la date de réception du lot. Le lot est enregistré sur un registre d'entrée des lots.	Fiche d'identification  Registre d'entrée
Conditionnement	Pour chaque lot préparé (lavage ou brossage, triage et conditionnement), l'atelier établit une fiche de fabrication reprenant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de conditionnement,</li> <li>- les lots conditionnés,</li> <li>- le code d'identification utilisé sur le produit fini.</li> </ul>	Fiche de fabrication
Commercialisation – Expédition	Chaque emballage unitaire est identifié au moyen d'un code permettant de retrouver les informations des niveaux précédents. L'entreprise de conditionnement tient à jour un registre des expéditions permettant de retrouver la destination des lots de produit fini lors de leur première mise en marché.	Code d'identification

Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l'élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les documents de traçabilité sont conservés au minimum pendant 3 ans.

Dans tous les cas, les différents documents mis en place doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites ci-dessus.



<p>Ass. Pompadour Label Rouge Version 2</p>	<p style="text-align: center;"><i>LABEL ROUGE</i></p> <p style="text-align: center;"><i>POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR</i></p>	<p style="text-align: right;">LA 09/01 Emission 03-06-01 Page 34 sur 34</p>
---	---	---

## VI. ETIQUETAGE.

Les étiquetages doivent être élaborés en accord avec l'organisme certificateur et ont été soumis à la validation de la C.N.L.C. avant leur utilisation.

Les textes figurant sur les étiquetages et destinés à accompagner les produits doivent être conformes aux Articles R 112-1 à R112-33 du code de la consommation relatif à l'étiquetage des denrées alimentaire préemballées et à l'arrêté du 3 mars 1997 (J.O.R.F. du 26 mars 1997) relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

Les mentions suivantes propres à la Pompadour Label Rouge sont exigées :

➤ Dénomination de vente :

- Pommes de terre à chair ferme : Pompadour

- Logotype Label Rouge conforme aux prescriptions du livre des normes
- Marque commerciale éventuelle appartenant au conditionneur. Afin de ne pas créer d'ambiguïté entre un produit bénéficiant du Label Rouge et son homologue non labellisé, la marque commerciale retenue devra être différenciée dans le cadre du Label Rouge.
- Coordonnées en clair du conditionneur, identification de l'unité de conditionnement
- Numéro d'homologation du Label sous la forme : Homologation LA09/01
- Certifié par CERTIPAQ – 9, Avenue George V – 75 008 PARIS
- Marque collective de certification, sous la forme du logotype CERTIPAQ à proximité des coordonnées du CERTIPAQ
- Caractéristiques certifiées :

- Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson.
- Sans traitement après récolte.

- Service réclamations : Association Pompadour Label Rouge  
23 rue de la Mairie 80970 Sailly-Flibeaucourt.



Une étiquette supplémentaire contenant toutes les mentions obligatoires est systématiquement apposée sur chaque UVC.

Par ailleurs, ces différents éléments doivent être complétés par des mentions destinées à informer le consommateur sur les spécificités du produit et des conseils d'utilisation ou de conservation.



*Selection*  
**TOUQUET SAVOUR**



à la vapeur  
à la salade  
à la cuisson  
à la friture  
à la poêle  
à la vapeur  
à la cuisson  
à la friture  
à la poêle



DECRET DU 12.3.95

**CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES**

Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson  
Sans traitement après récolte

CERTIPAQ - 9, avenue Georges V - 75008 Paris



Service consommateurs : Association Pompadour Label Rouge  
23, rue de la Mairie 80970 Sailly-lès-Beaucourt  
Conditionnée par Touquet Savour 80160 Prouzel

*Pommes de terre à chair ferme*  
**Pompadour**