

- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

APPELLATION D'ORIGINE ~~CONTROLEE~~

~~pomme de terre primeur~~
« **Béa du Roussillon** »



Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.
Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SOMMAIRE

Sommaire	2
SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE	3
GROUPEMENT DEMANDEUR	3
TYPE DE PRODUIT	3
1- NOM DU PRODUIT	3
2- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3- L' AIRE GÉOGRAPHIQUE	4
4. ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE	5
5- DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1 La variété	7
5.2 Techniques culturales	8
<i>La pré-germination</i>	<i>8</i>
<i>Préparation du sol.....</i>	<i>8</i>
<i>La plantation</i>	<i>8</i>
<i>Les abris</i>	<i>9</i>
<i>La gestion de l'eau</i>	<i>9</i>
<i>La fertilisation minérale ou organique</i>	<i>9</i>
<i>Le désherbage</i>	<i>9</i>
<i>La récolte.....</i>	<i>10</i>
<i>Le rendement</i>	<i>10</i>
5.3 Lavage, tri, conditionnement et commercialisation	11
6. ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	12
6.1 Spécificité de l'aire	12
<i>Le milieu naturel</i>	<i>12</i>
<i>Les facteurs humains</i>	<i>14</i>
6.2 Spécificités du produit	18
<i>Caractéristiques spécifiques du produit.....</i>	<i>18</i>
<i>La notoriété</i>	<i>19</i>
6.3 Lien Causal	21
7- RÉFÉRENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE.....	25
8- ELÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE.....	25
9- EXIGENCES NATIONALES.....	26

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE
51 rue d'Anjou
75008 PARIS
TEL: (33) (0) 1 53 89 80 00
FAX: (33) (0) 1 42 25 57 97
Courriel: info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de défense de la Pomme de terre primeur du Roussillon
Adresse : Marché de Gros – 66200 ELNE
Tél. : 04 68 35 97 68 ou Tél. / Fax : 04 68 22 86 95

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

~~En 2004, le syndicat regroupe une trentaine d'adhérents soit globalement le tiers des producteurs avec en volume une représentativité de 60% de la production pomme de terre primeur de la zone et de 85 à 90% de la production de pomme de terre primeur de variété Béa.~~

TYPE DE PRODUIT

classe 1.6: fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1- NOM DU PRODUIT

~~« Pomme de terre primeur »~~ **« Béa du Roussillon »**

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

La pomme de terre « **Béa** du Roussillon » est une pomme de terre **primeur, c'est-à-dire** récoltée avant maturité complète, **commercialisée à l'état frais.**

La ~~pomme de terre primeur~~ « **Béa** du Roussillon » provient exclusivement de la variété Béa, issue de plants certifiés.

~~Le tubercule se caractérise par une forme oblongue, allongée plate, et très régulière ainsi que par un épiderme jaune clair et lisse. La peau est fine et fragile, ce qui donne à la pomme de terre un aspect peleux mais non pelé. La couleur de la chair est jaune pâle.~~

La « Béa du Roussillon » se présente sous une forme oblongue, allongée, elle est plate et régulière. Sa peau, brillante et lisse, de couleur jaune clair, est fine ce qui lui donne un aspect peleux mais non pelé. La couleur de sa chair est jaune pâle. D'un point de vue gustatif, elle possède une odeur intense de légumes primeurs. En bouche elle se caractérise par une saveur légèrement sucrée et des arômes intenses de légumes primeurs (artichaut, petit pois, fève). La texture de sa chair est fondante.

Elle présente un calibre inférieur à 65 mm et un taux de matière sèche inférieur à 20 % lors du conditionnement.

~~Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine, les pommes de terre à l'état frais appartenant à la catégorie commerciale définie par l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre primeur et de conservation.~~

Les pommes de terre sont mises en circulation sous l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ **Pomme de terre primeur « Béa du Roussillon »** à compter du 1^{er} mai **et jusqu'au 31 juillet** qui suit leur récolte.

~~Conformément à l'arrêté du 3 mars précité, elles ne peuvent plus être commercialisées à compter du 1^{er} août.~~

~~D'un point de vue gustatif, elle se caractérise par une odeur et des arômes de légumes primeurs et de légumes secs. L'intensité des odeurs et des arômes en bouche est forte. La texture de la chair est fondante. La pomme de terre présente une saveur légèrement sucrée, sans amertume.~~

3- L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les pommes de terre sont pré-germées, cultivées, triées, et conditionnées dans l'aire géographique de production qui s'étend au sein du département des Pyrénées-Orientales au territoire des communes de la plaine du Roussillon suivantes : Alénia, Argelès-sur-Mer, Baho, Bompas, Canet, Corneilla-la-Rivière, Elne, Latour-Bas-Elne, Le Soler, Ortaffa, Palau-del- Vidre, Perpignan, Pezilla-la-Rivière, Pia, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Sainte-Marie, Saleilles, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Rivière.

Ces 22 communes se répartissent sur quatre bassins :

- le bassin du Ribéral, localisé sur la rive gauche de la Têt,
- le bassin de la Salanque, localisé sur la rive droite de l'Agly,
- le bassin du Réart, localisé sur la rive droite de la vallée du Réart,
- le bassin d'Elne, localisé sur les rives droite et gauche de la vallée du Tech

Cette aire géographique est caractérisée par des facteurs climatiques, topographiques, géologiques et pédologiques. Il s'agit d'un climat méditerranéen typique marqué par un fort ensoleillement et une température moyenne annuelle supérieure à 15 °C. Par ailleurs, le bassin du Roussillon est bordé par des massifs résultant de phénomènes tectoniques, liés aux orogénèses hercyniennes et pyrénéennes et qui sont :

- au nord les reliefs calcaires des Corbières méridionales,
- à l'ouest les massifs du Canigou et de l'Agly,
- au sud le massif des Albères.

Ce bassin s'est comblé au cours du Miocène et du Pliocène, grâce à des dépôts molassiques marins et continentaux alternants, superposés ou juxtaposés. La sédimentation a été alimentée par des réseaux hydrographiques préfigurant les vallées du Tech, du Réart et de la Têt. Les sédiments les plus grossiers (blocs et galets de calcaires, quartz, schistes et gneiss plus ou moins altérés) se sont déposés près des reliefs dont ils étaient issus, cimentés par des argiles rouges ou jaunâtres. Les éléments les plus fins se sont déposés plus loin, vers l'actuelle plaine du Roussillon. A la fin du Pliocène, le Roussillon est un vaste glacis, plus ou moins ondulé.

Au quaternaire, une sédimentation met en place un système classique de terrasses alluviales, étagées sur 3 niveaux. Elles portent des sols constitués d'une matrice limono-argilo-sableuse,

entourant des particules de quartz, gneiss, granites et schistes en proportions variées selon l'origine des apports.

Sous l'effet du climat méditerranéen caractérisé par de forts épisodes pluviaux automnaux, des limons d'inondation se sont déposés sur une épaisseur variable, constituant les sols de prédilection pour l'implantation de la culture de la « **Béa** du Roussillon ».

Les pommes de terre sont récoltées dans l'aire géographique de production, dans une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelle, telle qu'elle a été approuvée par le comité national **en charge** des produits agroalimentaires de l'INAO en sa séance du 19 mai 2005, et ce en fonction des critères suivants :

- topographie : parcelles planes ou à faible dénivellement ;
- pédologie : sols souples, profonds, typiques de la plantation de « **Béa** du Roussillon", développés sur alluvions récentes et sur sous-sols graveleux filtrants ;
- climat : situation protégée du vent ;
- les sols caillouteux, hydromorphes, salés ou calcaire à pH basique ont été éliminés.

Par ailleurs, les parcelles retenues doivent en outre répondre aux critères suivants liés aux exigences culturelles de la pomme de terre : préparation du sol, abris, paillage, irrigation.

L'aire parcellaire représente ainsi une superficie de 5500 hectares sur les 22 communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine « ~~Pomme de terre primeur~~ « **Béa** du Roussillon ».

L'aire parcellaire ainsi délimitée est reportée sur les plans cadastraux déposés à la mairie des communes concernées.

4. ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le dispositif réglementaire spécifique à la « **Béa** du Roussillon » prévoit :

- l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine et de leurs moyens de production,
- la mise en place de registres et des déclarations depuis la phase de pré-germination jusqu'à celle de commercialisation, retraçant l'ensemble des mouvements des produits et des opérations effectuées,
- un contrôle des conditions de production de l'appellation
- un contrôle des produits au moyen d'examens analytique et organoleptique réalisés par sondage.

Par opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation, on entend notamment :

- le producteur qui cultive des pommes de terre,
- la station de tri et de conditionnement qui réalise notamment des opérations de lavage, de tri et de conditionnement.

La déclaration d'identification consiste en un engagement de chaque opérateur de la filière au respect des conditions de production ainsi qu'en une connaissance de ses moyens de production mis en œuvre. Cette déclaration doit être souscrite auprès du groupement, sur imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO, au plus tard le 1er

novembre de la première année de revendication de l'appellation par les producteurs et les opérateurs réalisant les opérations de lavage, de tri et de conditionnement.

La déclaration d'identification du producteur comporte :

- les références du producteur ;
- les références des germoirs ;
- les références des parcelles ;
- les références des récolteuses.

La déclaration d'identification de la station de tri et de conditionnement comporte notamment :

- les références de la station ;
- les références du responsable ;
- les références des installations de lavage ;
- les références des installations de tri ;
- les références des installations de conditionnement.

La comptabilité matières tenue au moyen de registres, doit retracer l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement de manipulations, ainsi que les volumes mis en œuvre et les quantités commercialisées à chaque phase de la production et de la mise en œuvre des pommes de terre.

Ils sont tenus à disposition des agents chargés du contrôle sur les lieux mêmes où sont entreposés les produits.

Les pommes de terre pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ sont comptabilisées séparément des autres.

Pour les producteurs de pommes de terre :

- un registre précisant les dates d'entrées et de sorties des germoirs, la date de plantation, le nombre de plants, les dates de récolte et la quantité récoltée par parcelle, la destination des pommes de terre.

Pour les opérateurs réalisant des opérations de collecte, de tri, de lavage et de conditionnement :

- un registre précisant pour chaque apport, les dates d'entrée et de sortie, les références du producteur et des parcelles d'origine, les quantités entrées et commercialisées ;
- un registre des opérations de lavage, de tri et de conditionnement, précisant les dates de réalisation de ces opérations, les références des producteurs et des parcelles d'origine, les quantités mises en œuvre et les quantités conditionnées.

Les registres sont tenus à disposition des agents chargés du contrôle sur les lieux mêmes où sont entreposés les produits.

Les données figurant dans les registres sont conservés par leur détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années suivantes.

Les producteurs de pommes de terre tiennent à jour un cahier de culture permettant le suivi des opérations culturales effectuées sur chaque parcelle.

Il est renseigné comme suit :

- références de la parcelle ;
- modalités et dates des opérations d'amendement ;
- dates des opérations d'irrigation.

Les données contenues dans le cahier de culture sont conservées au cours de l'année à laquelle elles se rapportent et pendant les 2 années suivantes.

Par ailleurs, les opérateurs sont tenus de souscrire annuellement, en fonction de leur qualité, les déclarations suivantes, établies sur imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

Tout opérateur qui ne souhaite pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ doit souscrire une déclaration de non-intention d'affectation des moyens de production en cause à l'appellation. Elle est effectuée sur un imprimé délivré par le groupement. Elle est adressée avant le 1er mai de l'année de plantation auprès du groupement.

Elle indique notamment:

- les références de l'opérateur,
- les références des moyens de production non affectés à la production ou à la mise en œuvre des pommes de terre d'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « ~~Pomme de terre primeur~~ » **Béa** du Roussillon ».

Chaque producteur de pomme de terre effectue annuellement, à l'issue de la campagne de récolte, une déclaration de récolte. Elle est adressée avant le 31 août de l'année de récolte auprès du groupement.

Elle indique notamment :

- les références du producteur ;
- la quantité totale récoltée par parcelle identifiée
- la destination des pommes de terre.

Pour les opérateurs effectuant des activités de collecte, de tri et de conditionnement, une déclaration récapitulative de commercialisation est adressée avant le 31 août de l'année de récolte auprès du groupement.

Elle indique notamment :

- les quantités mises en œuvre ;
- les quantités conditionnées et commercialisées.

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique, effectué par sondage, qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Cet examen est effectué sur des lots de pommes de terre primeurs conditionnés ou prêts à être conditionnés.

5- DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

L'ensemble des conditions définies ci-après vise d'une part à l'obtention d'une production précoce et d'autre part, à la conservation du caractère primeur de ce produit très fragile (aspect peuleux mais non pelé).

5.1 La variété

La « **Béa** du Roussillon » provient exclusivement de la variété Béa, inscrite au catalogue officiel en 1954. Sa maturité est précoce à demi-précoce. Elle est issue exclusivement de plants certifiés.

Les tubercules proviennent des classes A, élite et super élite telles que définies par les dispositions relatives à la production et à la certification des plants de pomme de terre.

5.2 Techniques culturales

Les techniques culturales, ainsi que les opérations de tri, lavage et conditionnement, doivent concourir à l'obtention et à la conservation du caractère primeur des pommes de terre, c'est à dire un aspect peuleux mais non pelé.

La pré-germination

~~C'est la fondation de la culture de « Pomme de terre primeur Bée du Roussillon ».~~

Les plants, sont placés en pré-germination dès leur réception de mi décembre à mi janvier, afin d'éviter les germes filants, longs et cassants.

La pré-germination dure 4 semaines minimum avant la plantation ; la durée de cette opération et la date de plantation varient en fonction de la date de mise en pré-germination :

- Pour les plants mis en pré-germination à compter du 15 décembre, leur durée de pré-germination est comprise entre 6 et 12 semaines et leur plantation s'effectue du 25 janvier au 15 mars.
- Pour les plants mis en pré-germination à compter du 31 décembre, leur durée de pré-germination est comprise entre 4 et 12 semaines et leur plantation s'effectue du 31 janvier au 31 mars.
- Pour les plants mis en pré-germination à compter du 15 janvier, leur durée de pré-germination est comprise entre 10 et 12 semaines et leur plantation s'effectue du 31 mars au 20 avril.

La pré-germination est réalisée en serres ou sous tunnels lumineux et aérés, équipés de dispositif hors gel, dans des caisses ajourées (clayettes) empilées et espacées sur une ou deux épaisseurs de plants.

Préparation du sol

La formation des billons ou sillonage, peut être réalisée dans un sol nu ou paillé permettant, en remplacement de la pratique ancienne d'utilisation de fumier de cheval, en premier lieu de conserver la structure du sol contre les excès météorologiques (croûtage superficiel dû à la pluie, lessivage du sol dû aux orages, crevasses dues à l'alternance pluie/sécheresse) mais aussi de limiter l'usage de désherbants et le lessivage des engrais.

La plantation

Elle doit être réalisée entre le 25 janvier et le 20 avril. La plantation se fait en billons sur sol nu ou paillé.

Afin de préserver les germes, le dépôt des plans est effectué manuellement, le geste humain restant primordial. Dans le cas de plantation semi-manuelle, la planteuse fait un trou dans le billon ou ouvre une raie de plantation (rapich) et c'est l'homme qui dépose le plant.

Après plantation, sont établies « l'embègue » et la « contre embègue » (canaux de part et d'autre de la parcelle reliant les extrémités de chaque sillon) assurant l'évacuation des eaux vers « l'agouille » (canal d'évacuation).

La densité de plantation, est déterminée selon plusieurs critères, visant principalement à rechercher un effet de soutien contre les vents violents.

En fonction du calibre, la densité doit être comprise entre 42 et 78 000 pieds/ha, la distance de plantation entre les rangs de 70 à 80 cm, la distance sur le rang de 17 à 32 cm conformément au tableau ci-dessous :

CALIBRE DU PLANT	NOMBRE DE PIEDS/HA	DISTANCE DE PLANTATION ENTRE RANGS	DISTANCE DE PLANTATION SUR LE RANG
28/35 mm	60 000 à 78 000	70 à 80 cm	17 à 20 cm
>35mm	42 000 à 53 000	70 à 80 cm	25 à 32 cm

Les abris

La culture sous serre ou tunnels est interdite.

Seules les « chenilles », dénommées également petits tunnels nantais, sont autorisées ainsi que les couvertures temporaires pour lutter contre le vent et les gelées.

La gestion de l'eau

L'irrigation est autorisée à partir du stade 100 % levée jusqu'au 8ème jour précédent la récolte. En effet, le sol doit être ressuyé avant récolte pour éviter que le tubercule ne présente de lenticelles ouvertes.

Elle est pratiquée selon l'une des méthodes suivantes : à la raie, par aspersion ou en localisé.

Un arrosage peut être effectué la veille de la récolte ou le jour même lorsque le sol est trop sec pour faciliter la levée des tubercules sans altération de l'épiderme.

La fertilisation minérale ou organique

Elle est autorisée par épandage avant la plantation en fumure de fond. Elle est interdite par aspersion.

Le désherbage

Le désherbage chimique est autorisé.

L'utilisation du paillage noir au sol sur les billons permet de limiter le développement des mauvaises herbes et donc du désherbage. Pour les sols paillés le désherbage chimique doit être réalisé dans la limite des demi-doses préconisées.

La récolte

Le défanage avant récolte est interdit. En effet, cette pratique conduit rapidement les tubercules à maturité et à un durcissement de la peau. Si cette opération facilite l'arrachage des tubercules rendus alors moins fragiles, elle altère également le caractère peuleux de la peau.

Seul le broyage des fanes est autorisé le jour même de la récolte.

La durée du cycle de production des pommes de terre à compter de la plantation jusqu'à la récolte est de 100 jours maximum.

L'objectif est de récolter en conservant tous les caractères primeurs du produit :

- récolte avant maturité et avant le 31 juillet ;
- matière sèche faible ;
- épiderme facilement détachable.

Outre la durée du cycle, un des facteurs déclenchant de la récolte est le calibre des tubercules : la récolte d'une parcelle débute lorsque 70 % des tubercules de cette parcelle ont un calibre compris entre 28 et 55 millimètres.

La récolte est effectuée à la main ou à l'aide de récolteuses répondant aux critères suivants visant à préserver l'intégrité de la pomme de terre :

- posséder une identification individuelle (n° de série, ...)
- disposer d'un procédé d'enlèvement totale du paillage en cas de paillage plastique ;
- système de récolte sur un seul rang ;
- ne pas provoquer, pour les tubercules, plus d'une chute, celle-ci étant limitée au maximum à 35 cm de hauteur ;
- assurer l'accompagnement des tubercules jusqu'au personnel de récolte dans un lit de terre ;
- permettre la mise en caisse manuelle des pommes de terre dans des caisses d'une contenance maximale de 30 kg.

Tout opérateur souhaitant procéder à une modification d'une récolteuse référencée dans sa déclaration d'identification doit en informer les services de l'INAO par écrit au plus tard le 1er mars de l'année en cause.

Les pommes de terre sont placées manuellement dans des caisses d'une contenance maximale de 30 kilogrammes et livrées le jour même de la récolte aux stations de tri et de conditionnement.

Le rendement

Les pommes de terre sont issues de parcelles culturales dont le rendement net maximum est de 30 tonnes par hectare.

On entend par parcelle culturale une ou plusieurs parcelles cadastrales ou partie de parcelles cadastrales plantées à la même date.

5.3 Lavage, tri, conditionnement et commercialisation

La « **Béa** du Roussillon » est très sensible aux chocs et à la lumière (brûlure du soleil, verdissement rapide). Il ne doit pas s'écouler plus de 24 heures entre la récolte et le conditionnement des pommes de terre.

La réalisation des opérations de lavage, de tri et de conditionnement dans l'aire géographique contribue :

- à la préservation de la qualité de ce légume frais et fragile. Ainsi, afin notamment de conserver l'aspect peuleux de la « **Béa** du Roussillon », son conditionnement doit être effectué très rapidement après sa récolte. Ceci induit que les opérations préalables de lavage et de tri doivent elles-mêmes être réalisées dans un délai restreint. Cela garantit en outre sa traçabilité jusqu'au consommateur final. Cette traçabilité est par ailleurs renforcée par la mise en place sur chaque contenant unitaire d'un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente au consommateur final.
- La réalisation de ces opérations fait appel à des savoir-faire locaux, qui se traduisent par l'utilisation de machines adaptées (lavage, tri et conditionnement) à cette production. Celles-ci ont pour objectif d'éviter tous les chocs au produit. Ainsi, tout au long du processus de lavage, de tri et de conditionnement, les tubercules ne doivent pas subir de frottements, de chocs, et de chute supérieure à 50 cm de hauteur. Au-delà de 30 cm de chute, le tubercule doit être accompagné par une bavette ou tomber sur un tapis souple.

✓ Lavage, le calibrage, le tri

Le lavage des tubercules est interdit préalablement à leur réception par les stations de tri et de conditionnement.

Le conditionnement des pommes de terre est effectué dans un délai de vingt-quatre heures maximum après leur récolte.

Les pommes de terre sont lavées, triées et conditionnées dans des stations répondant aux critères suivants :

- disposer d'un plan de travail pourvu d'une balance de précision au 10^{ème} de kg,
- disposer d'un appareillage technique comprenant :
 - o un bain d'eau brassé à l'air ;
 - o des tubes non rotatifs de reprise des tubercules ;
 - o une rampe d'aspersions pour le rinçage ;
 - o un plan de tri éclairé muni de tubes rotatifs ;
 - o un ensemble de tubes rotatifs en mousse pour le ressuyage ;
 - o une calibreuse à rouleaux ;
 - o un tapis d'évacuation par calibre ;
 - o un dispositif d'identification des emballages.

Tout opérateur souhaitant procéder à une modification du matériel utilisé référencé dans sa déclaration d'identification doit en informer les services de l'INAO par écrit au plus tard le 1^{er} mars de l'année en cause.

A l'issue des opérations de tri, les tubercules d'appellation d'origine « Béa du Roussillon » présentent les caractères suivants :

- **entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ;**
- **sains ;**
- **fermes ;**
- **non éclatés, c'est-à-dire ne comportant pas de crevasses de croissance ;**
- **pratiquement propres, exempts de matières étrangères visibles, notamment de terre**

adhérente ;

- **exempts de dommages dus à la chaleur ou au gel ;**
- **exempts de coloration verte ;**
- **exempts de défauts internes graves ;**
- **exempts d'humidité extérieure anormale ;**
- **exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.**

✓Le conditionnement

Les pommes de terres doivent être conditionnées dans des emballages rigides dont le poids ne peut excéder 15 kilogrammes, ceci afin d'éviter de dégrader l'épiderme lors de frottements de la pomme de terre avec son emballage ou des pommes de terre entre elles, et donc d'altérer le produit. Les conditionnements sont munis d'un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente du consommateur final.

Les pommes de terre sont conditionnées en fonction des calibres suivants :

- de 17 à 28 mm, les tubercules pouvant être commercialisés sous la dénomination « grenaille » ~~en application de l'arrêté du 3 mai 1997 précité ;~~
- de 28 à 65 mm

Les pommes de terre sont mises en circulation sous l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « ~~Pomme de terre primeur~~ « Béma du Roussillon » à compter du 1^{er} mai **et jusqu'au 31 Juillet** de l'année de récolte. ~~Conformément à l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre primeur et de conservation, elles ne peuvent plus être commercialisées à compter du 1^{er} août~~

6. ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

Le milieu naturel

Les terrains destinés traditionnellement à la culture optimale de la ~~« Pomme de terre primeur »~~ « **Béma** du Roussillon » sont localisés sur les sols des alluvions récentes des rives de la Têt, de l'Agly, du Réart et du Tech, qui sont en général peu évolués, profonds, perméables et de texture limoneuse ou sableuse, très souples et drainants.

En effet, on y trouve essentiellement des sols limono-sableux en Salanque et des sols sablo-limoneux, au sous sol souvent graveleux permettant un drainage naturel, autour de Perpignan et dans le bassin d'Elne. Ces sols sont caractérisés par une grande souplesse et une pierrosité faible ou nulle, ils sont aisément identifiables, ce qui a permis l'établissement au-delà d'une aire géographique d'une délimitation parcellaire.

La pomme de terre « **Béa du Roussillon** » bénéficie, en Roussillon, d'un climat méditerranéen typique, avec une saison sèche estivale marquée encadrée par deux périodes pluvieuses, l'une au début du printemps, l'autre en automne. Ce climat, allant d'une tonalité sub humide douce (région d'Elne et Argelès sur Mer) à une tonalité semi aride (région de Perpignan), est optimal pour la culture de la « **Béa du Roussillon** » en pomme de terre primeur :

- ensoleillement et températures favorables : le soleil brille 2530 heures par an, notamment au printemps, période de début de végétation de la ~~pomme de terre primeur~~ « **Béa du Roussillon** », et en été période de sa maturation. L'hiver est doux (température moyenne de 8°C), et l'été est chaud mais modérément (températures moyennes les plus élevées, voisines de 24 °C) ;
- Précipitations : la moyenne annuelle des précipitations est comprise entre 550 et 650 mm d'eau répartie sur une centaine de jours par an. Ces pluies sont caractéristiques d'un régime méditerranéen : relativement faibles pour leur valeur annuelle, elles atteignent leur maximum en automne sous forme parfois d'évènements violents à l'origine de nombreux épisodes d'abats d'eau et d'inondations appelées « *aiguât* » ;
- Les vents parfois violents : la région est soumise à des vents fréquents dont les principaux sont : le marin, chaud et humide d'orientation est/sud est ; la tramontane, froide sèche et violente, d'orientation nord/ nord ouest dont le maximum de la vitesse est atteint au printemps. La tramontane peut avoir un effet négatif sur la croissance des fanes de pomme de terre ; elle a un effet desséchant qui accentue la sécheresse climatique.

~~Ce climat a induit la localisation de la culture, des techniques culturales particulières et la création d'un paysage maraîcher original et facilement identifiable.~~

Dans la zone étudiée, la végétation naturelle se caractérise par une végétation méditerranéenne typique : elle correspond à la série de chêne vert (série normale de l'étage méditerranéen) qui se situe ici dans sa totalité, à l'intérieur des limites de l'aire de répartition de l'olivier. Les conditions biologiques sont celles des pays méditerranéens. Le bois de chêne vert est quasiment totalement absent car la pression culturale a considérablement réduit la végétation naturelle. Seuls les talus et fossés portent quelques rares plantes appartenant au cortège du chêne vert (romarin, filaires, chêne kermès) mélangées à des plantes rudérales. En bordure des cours d'eau, on retrouve des formations caractéristiques des marges fluviales : saules, peupliers noirs et blancs, joncs....

~~La plaine du Roussillon est encadrée :~~

- ~~— au nord par les garrigues et maquis méditerranéens de la série du chêne vert~~
- ~~— au sud par le passage progressif de l'étage méditerranéen (série du chêne vert et du chêne liège) à l'étage sub-méditerranéen et enfin à l'étage montagnard (versant nord des Albères)~~
- ~~— à l'ouest par le passage de la série du chêne vert à l'étage sub-méditerranéen et enfin à l'étage montagnard, sur le versant oriental du Canigou.~~

Les facteurs humains

✓ **Historique et antériorité de la production**

Grâce à l'irrigation mise en place par les Wisigoths, au défrichement et à l'assèchement des étangs réalisé par les Maures, les *Hortas* (jardins) du Roussillon se sont développés très tôt, dès le XII^{ème} siècle.

En 1750 un premier recensement fit état de 100 hectares irrigués et de 81 hectares occupés par la production horticole autour de Perpignan.

Dès le XIX^{ème} siècle, la pomme de terre trouve sa place dans le maraîchage roussillonnais, avec 500 hectares cultivés en 1855. ~~Mais à la fin du siècle, la situation n'est pas restée aussi favorable, notamment suite à la mise en place de la politique de libre échange inaugurée par Napoléon III (loi de 1869): les maraîchers se plaignent (1890) de la concurrence des produits étrangers importés en France sans s'acquitter de droit de douane; ils protestent en particulier contre les importations de pomme de terre d'origine espagnole, preuve que la pomme de terre était présente en Roussillon de manière significative.~~

Au début du XX^{ème} siècle, les méthodes et moyens de production et les techniques culturales progressent rapidement. Les maraîchers adaptent leurs productions aux possibilités d'un climat favorable pendant la saison froide et s'orientent vers les cultures d'hiver et de printemps. ~~Après la guerre, l'extension se poursuit et les exportations par voie ferrée se développent.~~ Les expéditions de pommes de terre primeur, qui se déroulent entre le 15 avril et fin juillet, représentent en moyenne entre 1925 et 1936, 4000 tonnes sur les 44 000 tonnes de légumes du Roussillon (soit 9 % des volumes expédiés, en troisième place après la salade 41 % et la tomate 24 %).

Entre 1946 et 1960, 2800 hectares, en moyenne, de pommes de terre sont cultivés en Roussillon. Puis, entre 1960 et 1994, les fluctuations sont nombreuses, les surfaces varient entre 1100 hectares et 1800 hectares. Ces fluctuations sont liées à la santé économique des exploitations. En effet, l'achat de plants, devenu une source considérable de dépense, les surfaces plantées dépendent alors directement des résultats économiques de l'année précédente.

Après 1975, la production de pomme de terre a retrouvé un bon niveau en primeur atteignant 2200 hectares, avant de retomber dans les années 90 à 500 hectares, avec une représentativité de la variété Béa de l'ordre de 27% soit 160 hectares en 1994 ~~(conséquences d'une orientation sur des variétés plus industrielles qui s'est soldée par un échec, comme cela a été expliqué plus haut).~~

Cette baisse est liée à de multiples facteurs : déprise agricole essentiellement dans les zones périurbaines de Perpignan, concurrence de nouvelles variétés et d'autres productions fruitières et maraîchères (tomate et laitues sous serres et tunnels, vergers de pêche et nectarine), introduction d'outils de production mal adaptés, concurrence bretonne et importation des pays du Sud (Espagne, Maroc Egypte...) etc...

La rentabilité du « jardin le plus au sud de la France » s'est amoindri en raison d'une baisse des cours et de charges de production devenues très lourdes.

Ainsi, durant cette période, pour compenser les pertes de revenus, les producteurs du département ont dû innover, améliorer les techniques de production et augmenter les rendements. Béa, la variété traditionnelle ne correspondait plus à ces nouveaux objectifs

(rentabilisation par les volumes). C'est ainsi que furent introduites d'autres variétés : dans les années 80 on dénombre 25 à 30 variétés cultivées contre une dizaine dans les années 70.

Certaines nouvelles variétés, de forme allongée, plus productives que la variété Béa, ont bien souvent été commercialisées sous le nom de cette dernière, ce qui démontre l'ancrage de celle-ci dans le Roussillon. La variété Béa se commercialisait entre 0,5 et 1, 00 franc/kg de plus que les autres. ~~la tentation était forte et il faut reconnaître qu'à terme, tout le monde a perdu à ce jeu.~~

La culture de ces nouvelles variétés a introduit dans le département une nouvelle approche sur la structure des exploitations :

- restructuration
- remodelage des réseaux d'alimentation et d'écoulement des eaux
- abattage des haies

et **a conduit** in fine **soit** à l'abandon définitif de la culture de la Béa, car désormais trop exposée au vent **soit**, ~~ainsi que parfois~~ à l'abandon ~~rapide~~ de toute culture de pomme de terre **primeur**.

Mais **cette période est** surtout **marquée par** l'introduction d'un matériel de type « grande culture », tel qu'on le rencontre dans les grandes zones de production du nord de la France, mais qui ne convenait plus à la production de la variété Béa :

- les planteuses automatiques arrivées dans le Roussillon en 1972-75 prêtaient peu d'attention à la fragilité des germes, surtout pour la variété Béa sensible à l'égermage,
- les expéditeurs conditionneurs se sont équipés de laveuses plus productives,
- la récolte s'est mécanisée (récolteuses aux capacités atteignant les 26 T/jour), nécessitant moins de main d'œuvre
- les pommes de terre étaient jetées dans des palox adaptés à la récolte de masse et aux nouvelles laveuses, pour être finalement emballées dans des sacs **souples ou filets** de 25 kg.

Les chocs se multipliaient à chaque étape de production se finalisant par une faible qualité et donc un prix de vente peu élevé. ~~Car rappelons le, la pomme de terre primeur est un produit frais et fragile.~~

Toutefois, la variété Béa **en provenance du Roussillon**, produite dans des conditions préservant ses caractéristiques de pomme de terre primeur suscitait toujours l'intérêt des commerciaux.

C'est à cette période que les producteurs engagèrent une réflexion sur l'avenir de cette production, en commençant par le plant, pour aboutir, après de multiples travaux, à la création du Syndicat de Défense de la pomme de terre primeur **Béa** du Roussillon. Les producteurs, sensibilisés à la qualité, sont revenus aux anciennes techniques et la pomme de terre primeur de variété Béa a retrouvé sa place parmi les productions maraîchères du Roussillon.

Aujourd'hui, ce bassin est le seul (France, Italie, Espagne réunis) à proposer cette variété en primeur.

En résumé, la variété Béa a été inscrite au catalogue officiel national des espèces et variétés en 1954. C'est une des variétés les plus anciennes inscrites au catalogue, encore cultivées de nos jours. En 1956, elle occupait déjà le second rang des productions de pomme de terre dans de nombreuses exploitations roussillonnaises, pour atteindre 70 à 80 % des 2800 hectares de pomme de terre primeur.

Elle est cotée rapidement à part des autres variétés primeurs, comme l'attestent dès 1959 les cotations du marché de gros d'Elne.

✓ La variété

~~La plante est caractérisée par des fanes aux folioles arrondies de couleur « vert bleuté ».~~
~~L'ancienneté de la variété Béa est bien réelle, son inscription au catalogue officiel national des espèces et variétés date de 1954. Par ailleurs, la variété Béa fait partie des variétés les plus anciennes inscrites au catalogue, encore cultivées de nos jours.~~

~~Terroir de primeur, la pomme de terre primeur de variété Béa s'est imposée dès le début dans le Roussillon. Elle est en effet cotée dès 1959 au marché de gros d'Elne et différenciée des autres pommes de terre primeur. La variété Béa se démarque commercialement grâce à ses attraits : forme allongée, belle présentation visuelle...~~

~~Sa production est même plus ancienne, les producteurs se rappellent avoir cultivés la variété Béa en 1956 où elle occupait déjà le second rang des productions de pomme de terre dans de nombreuses exploitations roussillonnaises.~~

~~A cette époque, la pomme de terre primeur de variété Béa représentait 70 à 80 % des 2800 hectares de pomme de terre primeur.~~

~~Aujourd'hui, et depuis quelques années, la « Pomme de terre primeur du Roussillon », de variété Béa, retrouve la confiance des acheteurs grâce au savoir faire roussillonnais. sur les 400 ha de pommes de terre primeur cultivées dans les Pyrénées Orientales, la variété Béa représente environ 50% des surfaces soit 5000 tonnes environs. La production de pomme de terre de la variété Béa est uniquement réalisée en primeur. En 2004 elle est le fait de quelques 50 60 producteurs, la commercialisation étant assurée principalement par 4 opérateurs en dehors des ventes directes réalisées dans le marché traditionnel.~~

~~Les prix pratiqués **en début de campagne** sont intermédiaires entre **ceux pratiqués pour les productions de « pomme de terre de l'île de Ré »** ou **de Noirmoutier** et les productions de Bretagne, d'Aquitaine et de Basse Normandie **en début de campagne**, pour se situer au niveau **de l'appellation « pomme de terre de l'île de Ré »** en milieu de campagne, et d'arriver à un prix élevé en fin de campagne.~~

✓ **Le savoir faire des maraîchers du Roussillon**

Le savoir faire des maraîchers s'exprime à toutes les phases de l'itinéraire technique depuis le travail préparatoire à la parcelle en passant par la pré germination jusqu'à la récolte.

➤ **La pré-germination est une étape essentielle de l'itinéraire cultural. Elle se réalise dans l'aire d'appellation et dans la quasi-totalité des cas au sein même de l'exploitation. En effet, la pomme de terre « Béa du Roussillon » est sensible à l'égermage et nécessite donc une manipulation attentive. La casse des germes aurait des conséquences négatives sur la qualité de la production : émission de nouveaux germes diminuant la vigueur de la plante, culture plus longue, irrégulière et soumise aux problèmes parasitaires, diminution importante du rendement etc....**

La conjugaison de deux phénomènes, celui de la sensibilité à l'égermage et celui du faible indice de rendement de la variété Béa, a largement participé à son extinction sur l'ensemble des bassins primeuristes.

➤ **Seules les plantations manuelles et semi-manuelles (le positionnement du plant reste manuel) sont pratiquées pour la « Béa du Roussillon ». Les planteuses automatiques bouleversent considérablement les germes des plants et en cassent un grand nombre et sont donc interdites.**

Pour répondre à la problématique des multiples vents qui soufflent sur la plaine du Roussillon et plus particulièrement du vent dominant, la « tramontane », parfois très violent, les producteurs ont installé des brises vents naturels composés majoritairement de Cyprès ou de Canne de Provence. Ces brise-vent bordent les parcelles maraîchères de l'aire géographique de la « Béa du Roussillon » et dessinent les parcelles de production qui portent encore le nom de « jardin ». Ceci crée un paysage typique très caractéristique d'un maillage de petites parcelles bordées de haies, unique en Roussillon. Les producteurs complètent la mise en place de brises vents comme outil de protection des plants de Béa du Roussillon avec des densités de plantation élevées afin d'obtenir un effet de soutien des plants entre eux pour résister à la tramontane.

Les agriculteurs ont donc tendance à privilégier les gros calibres donnant plus de germes et à « serrer » les plantations pour assurer l'effet de « soutien » et éviter ainsi la casse due au vent préjudiciable à la qualité de la « Béa du Roussillon ».

Le nombre de pieds à l'hectare est compris entre 60 000 et 78 000 plants /ha avec un calibre de semence 28/35mm et de 42 000 à 53 000 plants/ha avec un calibre de semence de plus de 35 mm.

A titre de comparaison, ces densités élevées utilisées pour la « Béa du Roussillon » sont supérieures à celles utilisées par exemple par la filière de plants (50 000 pieds/ha) pourtant réputée comme utilisant de très hautes densités pour des besoins spécifiques de production de pomme de terre de petits calibres. En production de pomme de terre de conservation, les densités sont comprises entre 30 000 et 40 000 pieds/ha.

Le savoir-faire se manifeste également à la récolte avec l'emploi de récolteuses conçues localement afin de préserver les tubercules très fragiles de la « Béa du Roussillon ».

Il est important de remarquer que le terme de « cueillir » est très souvent employé par les producteurs à la place de « récolter ». Il symbolise à lui seul toute l'attention à apporter à cette production et le respect d'une pomme de terre peleuse mais récoltée et commercialisée non pelée.

Ainsi, seules deux méthodes de récolte sont autorisées :

- ✱ L'ouverture du sillon avec un soc attelé à un motoculteur ou à un tracteur (remplaçant le cheval) suivie d'une fouille manuelle du sillon pour récolter les tubercules et les déposer en caisse toujours à la main.**
- ✱ L'utilisation de récolteuses tractées qui soulèvent le sillon et portent sur un lit de terre les tubercules jusqu'aux personnels de récolte. Ils fouillent ce lit de terre, prennent à la main les tubercules et les déposent dans les caisses.**

Ces deux méthodes sont contraires aux pratiques classiques de récolte où l'on recherche par vibrations rapides l'évacuation du plus de terre possible avec, en suivant la chute brutale des tubercules dans des palox.

Dans cet état d'esprit, le défanage est interdit seul un éventuel broyage le jour même de la récolte est autorisé pour faciliter les opérations de cueillette. En effet, après défanage l'épiderme s'épaissit, il se subérise, et les qualités organoleptiques changent. Cette technique, très bien adaptée aux productions de masse pour faciliter la mécanisation industrielle, est incompatible avec la production de la « Béa du Roussillon ».

6.2 Spécificités du produit

Caractéristiques spécifiques du produit

~~Les premières dégustations ont débuté en 1995 à l'occasion de journées organisées sur le thème de la « découverte du terroir » à la chapelle San Jordi à Elne avec la collaboration des restaurateurs « Qualité et Terroir ».~~

~~Depuis cette date, à chaque nouvelle récolte, la « Pomme de terre primeur Béa du Roussillon » fait l'objet d'analyses sensorielles organisées avec un laboratoire d'analyse sensorielle spécialisé et son panel de dégustateurs initiés aux techniques de la dégustation.~~

~~La dégustation démontre que ce lien au terroir est bien réel en identifiant la « Pomme de terre primeur Béa du Roussillon » dans son terroir de prédilection avec des descripteurs de forme, couleur et aromatiques.~~

~~Ces tests gustatifs ont permis de mettre en évidence :~~

~~le haut potentiel gustatif de la « Pomme de terre primeur du Roussillon » variété Béa par rapport aux autres pomme de terre primeur : une intense saveur de pomme de terre, un équilibre savant entre sucré et salé, des arômes de légumes printaniers (artichaut, petit pois frais, fèves) pouvant aller sur des notes de fruits secs, des arômes légers de fumé, de grillé et de beurre (surtout à l'état pelé et coupé) mais aussi une fermeté agréable et une texture fondante,~~

La « Béa du Roussillon » se présente sous une forme oblongue, allongée, elle est plate et régulière. Sa peau brillante et lisse, de couleur jaune clair est fine ce qui donne un aspect peuleux mais non pelé. Sa couleur de chair est jaune pâle. D'un point de vue gustatif, elle possède une odeur intense de légumes primeurs. En bouche, elle se caractérise par une saveur légèrement sucrée et des arômes intenses de légumes primeurs (artichaut, petits pois, fève). La texture de la chair est fondante.

Son taux de matière sèche peut aller jusqu'à un maximum de 20 %

Cultivées en dehors du bassin traditionnel de la Plaine du Roussillon, sur des sols de composition semblable (alluvions) mais avec des conditions climatiques différentes ou avec un aménagement des parcelles différent par exemple en absence de haie brise vent (Berlou dans l'Hérault sur des sols d'alluvions légers, Estagel dans les Pyrénées Orientales sur les alluvions de l'Agly, Aspères et Sommières dans le Gard sur des sols d'alluvions) ou encore sur des sols différents (Limoux dans l'Aude sur des sols argilo-calcaires, Sauto dans les Pyrénées Orientales en zone de montagne), les pommes de terre primeurs de variété Béa ont des caractéristiques jugées significativement différentes lors des analyses réalisées entre 1997 et 2000. Visuellement, elles sont épaisses, plus arrondies, d'aspect rugueux avec une couleur jaune plus foncée. Les arômes de légumes

primeurs sont absents ou beaucoup moins intenses, et ce contrairement au goût et aux odeurs de fumé et de brûlé qui dominant.

L'ensemble de ce travail confirme le lien étroit du produit avec son aire de production :

- **au niveau des soins apportés aux étapes de pré germination et de plantation, lesquels permettent de garantir le nombre et le bon positionnement des germes, critères indispensables pour une pousse régulière des tubercules ;**
- **le climat et les sols bien drainés contribuent à une forte photosynthèse ;**
- **la nature du sol contribue à une forme oblongue et régulière des pommes de terre et au maintien du caractère peuleux grâce à la texture des sols.**

~~L'influence du terroir : il existe des différences significatives d'aspect et de goût entre une pomme de terre primeur cultivée sur des terres d'alluvions récentes du Roussillon et une pomme de terre primeur issue d'autres terroirs (montagnes du département, autres départements);~~

~~La stabilité des caractéristiques de la « Pomme de terre primeur du Roussillon », qui lui confère d'année en année, ou tout au long d'une même campagne de récolte, cette typicité qui lui est propre.~~

La notoriété

Le nom « Roussillon »



~~Si on se projette dans un passé antérieur à l'époque révolutionnaire, on apprend que la plaine, où se situe l'actuelle production maraîchère, correspondait à une province connue sous le nom du Roussillon.~~

~~Il fallut attendre 1790 pour que l'actuel département des Pyrénées Orientales naisse. Il est « formé de l'ancien Roussillon, de la partie de la Cerdagne concédée à la France par le Traité des Pyrénées, et des pays de Sournia et de Fenouillet (*Fenolledès*) en Languedoc (*Llenguadoc*) ».~~

~~D'autres documents consultés aux Archives départementales, font état de l'existence de Vigueries (ou petites régions). Ils distinguent les différentes zones du département dont les caractéristiques topographiques, agronomiques, culturelles, diffèrent les uns des autres (source Ministère de l'Agriculture, 1959).~~

~~Ces vigueries étaient au nombre de 4 :~~

- ~~☐ la viguerie du Roussillon (Rosselló) ;~~
- ~~☐ la viguerie du Vallespir ;~~
- ~~☐ la viguerie du Conflent et de Capeir ;~~
- ~~☐ la viguerie de Cerdagne (Cerdanya).~~

~~Les Pyrénées Orientales furent alors « subdivisées en trois districts : celui de Perpignan qui représente une partie de l'ancienne viguerie du Roussillon et du Vallespir, celui de Prades qui regroupe les deux vigueries du Conflent et de la Cerdagne et qui sont particulièrement montagneuses ; enfin celui de Céret constitué de l'ancien Vallespir ».~~

~~L'étude de la délimitation de ces trois districts, permet de définir historiquement le Roussillon comme étant la basse plaine dans laquelle on rencontre les actuelles productions maraîchères et fruitières et notamment la production de « Pomme de terre primeur Béa du Roussillon »~~

La notoriété de cette pomme de terre ~~primeur~~ est établie tant au niveau des professionnels que des consommateurs.

La « Béa du Roussillon » est attendue sur le marché et dès son arrivée, prend le pas sur les autres variétés proposées localement en primeur.

~~Selon le témoignage de M. Rodriguez (Président du Syndicat des expéditeurs des Pyrénées Orientales en 1999), dès que la « Pomme de terre primeur du Roussillon » figure sur la liste des produits disponibles « le choix est vite fait », les autres pommes de terre trouvent alors difficilement acquéreur.~~

L'ancien président des expéditeurs précise que « reconnue par la clientèle comme une pomme de terre plate livrée dans un calibre homogène,... la variété Béa est devenue le symbole du Roussillon ». L'engouement que portent les centrales d'achat provient de « l'intérêt qu'elle suscite auprès des consommateurs, sensibles à sa qualité, à sa présentation visuelle et surtout à la polyvalence de son utilisation culinaire ».

Dans le même sens, le délégué national du MIN (Marché d'Intérêt National) de Toulouse précise **qu'en primeur**, la « Béa du Roussillon est incontestablement préférée par les opérateurs aux autres variétés à chair blanche ». La reconnaissance par « sa forme et sa couleur » liée à des « aptitudes culinaires » contribue à sa réputation. Cette variété produite dans d'autres secteurs en consommation « ne sort pas du lot ». Concluant par le fait que « la notoriété de Béa rattachée à un terroir n'est pas aussi ancrée dans l'esprit des opérateurs que la Béa du Roussillon pomme de terre primeur ».

Par ailleurs, une enquête a été menée en 1999 auprès de 16 expéditeurs du département sous l'initiative du groupement, afin de connaître dans quels termes s'exprime la clientèle pour formuler sa demande de pomme de terre.

D'après les résultats, on s'aperçoit que la ~~pomme de terre primeur~~ « **Béa du Roussillon** » est bien connue de la clientèle dont le choix n'est pas soumis au hasard. Ils ne recherchent pas simplement de la pomme de terre ou de la primeur mais bien de la pomme de terre primeur de variété Béa nom exprimé dans 85,5 % des cas.

Enfin, les résultats de cette enquête, étendue à l'origine géographique mettent également en évidence la reconnaissance du Roussillon, avec 60 % des réponses.

La ~~pomme de terre primeur~~ « **Béa du Roussillon** » est donc rattachée à son origine géographique, la plaine du Roussillon. Cette reconnaissance dépasse les frontières du département puisque les clients eux-mêmes, expriment leur demande dans ces termes : « Pomme de terre primeur du Roussillon » ou « **Béa du Roussillon** ».

Au niveau local, de nombreux restaurateurs attendent la sortie annuelle de cette pomme de terre primeur. Ils élaborent des plats autour de ce produit et la citent dans leurs menus.

En fait, la ~~pomme de terre primeur du Roussillon~~ « **Béa du Roussillon** » est souvent très simplement cuisinée rissolée, les « primeurs » des primeurs étant souvent préparées avec d'autres légumes locaux tels artichaut et fève. La tradition la plus ancienne étant d'avoir de ce précieux tubercule pour préparer l'agneau Pascal. Ainsi souvent un petit « carré » est planté bien à l'abri des gelées et du vent, objets de tous les soins pour être prêt à Pâques.

En contre partie les dernières pommes de terre profitaient aux plats plus riches d'arrière saison, tel le « fricot » ou le « suquet ».

Au-delà de la région, la notoriété ~~du produit~~ de la « **Béa du Roussillon** » est liée aux qualités gustatives, à l'aspect avenant et frais, à la polyvalence d'utilisation, à sa bonne tenue en cuisson nécessaire notamment dans la préparation de plats traditionnels catalans tels : bouillinade, suquet, zarzuela...

Depuis le milieu des années 1950 et encore aujourd'hui, de nombreux articles de presse locaux, régionaux et nationaux font référence à ce produit typique intimement lié à son terroir de production.

Chaque année, depuis plus de 10 ans, se déroule à Latour Bas Elne à la fin du mois de juillet une manifestation sur la Béa devenue la fête de l'AOC « Pomme de terre primeur du Roussillon ». La commune, les commerçants locaux, et les producteurs de pomme de terre primeur s'unissent pour proposer à près de 500 personnes, un repas où la pomme de terre « Béa du Roussillon » est mise à l'honneur, accompagnée de produits locaux de saison (Agneau catalan, fruits et légumes de saison).

6.3 Lien Causal

Paysage et savoir faire particulier

~~Toutes ces caractéristiques de terroir ont entraîné une adaptation qui se traduit par un paysage et un savoir faire particulier.~~

~~Le paysage induit est très particulier avec de petites parcelles, des haies élevées (pour lutter contre les effets directs du vent) et un circuit ancien de canaux d'arrivée d'eau et d'évacuation.~~

~~Les producteurs ont su maintenir ce paysage au fil des années.~~

~~En ce qui concerne le savoir faire celui-ci s'exprime à toutes les phases de l'itinéraire technique : la pré germination, phase essentielle ; la plantation manuelle avec une densité induite par le nombre de germes (densité élevée pour lutter contre les effets du vent) ; l'irrigation, encore pratiquée à la raie, mais qui laisse la place à l'aspersion plus économique en eau.~~

~~➤ La pré germination est une étape essentielle de l'itinéraire cultural où les maraîchers roussillonnais démontrent leur savoir faire par la maîtrise de la qualité des germes des semences. De ce fait, elle se réalise dans l'aire d'appellation et dans la quasi-totalité des cas au sein même de l'exploitation. En effet, la Pomme de terre primeur Béa du Roussillon est sensible à l'égermage et nécessite donc une manipulation attentive. La casse des germes aurait des conséquences négatives sur la qualité de la production : émission de nouveaux germes diminuant la vigueur de la plante ; culture plus longue, irrégulière et soumises aux problèmes parasitaires ; diminution importante du rendement etc....~~

~~La conjugaison de deux phénomènes, celui de la sensibilité à l'égermage et celui du faible indice de rendement de la variété Béa, ont largement participé à son extinction sur l'ensemble des bassins primeuristes.~~

~~Autrement dit, et depuis déjà de nombreuses années, seul le Roussillon conserve en production la variété Béa, avec un savoir faire local unique s'appuyant sur la maîtrise des~~

~~germes des semences via une pré-germination adaptée et des méthodes originales de plantation.~~

➤ ~~Seules les plantations manuelles et semi-manuelles sont pratiquées pour la Béa car les planteuses automatiques bouleversent considérablement les germes des plants et en cassent un grand nombre.~~

~~La prise manuelle de chaque plant est essentielle. Elle permet de respecter et de conserver l'intégrité des germes. Déposés à la main, les plants prennent naturellement leur place idéale dans les rangs de plantation.~~

➤ ~~Pour répondre à la problématique des multiples vents qui soufflent sur la plaine du Roussillon et plus particulièrement du vent dominant la « Tramontane » parfois très violent, les producteurs montrent encore leur savoir-faire avec les brise-vents et les densités de plantation.~~

~~Composés majoritairement de Cyprès ou de Canne de Provence, les brise-vent bordent la majorité des parcelles maraîchères de l'aire géographique de la « Pomme de terre primeur du Roussillon ». Ces brise-vent dessinent les parcelles de production qui portent encore parfois le nom de « jardin » et structurent le territoire en terroir maraîcher.~~

~~Au pied des brise-vent, où les terres se réchauffent rapidement, les producteurs plantent le plus souvent la partie la plus précoce de leur production et par conséquent la plus sensible aux aléas climatiques de début de printemps.~~

~~Les producteurs complètent la mise en place de brise-vent comme outil de protection des plants de Béa par des densités de plantation élevées. Celle-ci est fonction du calibre des plants avec la recherche d'un effet de soutien des plants entre eux pour la résistance mécanique à la Tramontane.~~

~~Les agriculteurs ont donc tendance à privilégier les gros calibres donnant plus de germes et à « serrer » les plantations pour assurer l'effet de « soutien ».~~

~~Le nombre de pieds à l'hectare est compris entre 60 000 et 78 000 plants/ha avec un calibre de semence 28/35mm et de 42 000 à 53 000 plants/ha avec un calibre de semence de plus de 35 mm.~~

~~Ces densités élevées utilisées pour la Béa sont supérieures à celles utilisées par exemple par la filière de plants (50 000 pieds/ha) pourtant réputée comme utilisant de très hautes densités pour des besoins spécifiques de production de pomme de terre de petits calibres. Ou encore en production de pomme de terre de conservation, les densités sont comprises entre 30 000 et 40 000 pieds/ha.~~

~~La haute densité de plantation, savoir-faire roussillonnais, apporte dans les champs un effet de cohésion et de masse entre les tiges. Par conséquent elles ne cassent pas mais se reposent les unes sur les autres sous l'effet du vent.~~

➤ ~~Le savoir-faire se manifeste également à la récolte avec l'emploi de récolteuses conçues localement afin de préserver un tubercule très fragile et par l'absence de défanage.~~

~~La « Pomme de terre primeur du Roussillon » est un légume frais très fragile.~~

~~Il est important de remarquer que le terme de « cueillir » est très souvent employé par les producteurs à la place de « récolter ». Il symbolise à lui seul toute l'attention et le savoir-faire apporter à cette production et le respect d'une pomme de terre primeur peleuse mais récoltée et commercialisée non pelée.~~

~~Dans cet état d'esprit, le défanage est interdit hormis un éventuel broyage le jour même de la récolte pour faciliter les opérations de cueillette. Une récolte qui interviendrait après plusieurs jours de défanage, qu'il soit mécanique, thermique ou chimique, modifierait les qualités de la « Pomme de terre primeur du Roussillon ». En effet, après défanage l'épiderme s'épaissit, il se subérise, et les qualités organoleptiques changent. Cette technique, très bien adaptée aux productions de masse pour faciliter la mécanisation industrielle, est incompatible avec la protection du savoir faire roussillonnais et la définition même de la « Pomme de terre primeur du Roussillon ».~~

~~Pour ne pas altérer la qualité des tubercules de Béa deux méthodes de récolte répondent pleinement à cet enjeu :~~

- ~~* L'ouverture du sillon avec un soc attelé à un motoculteur ou à un tracteur (avant le cheval) suivie d'une fouille manuelle du sillon pour récolter les tubercules et les déposer en caisse toujours à la main.~~
- ~~* L'utilisation de récolteuses tractées qui soulèvent le sillon et portent sur un lit de terre les tubercules jusqu'aux personnels de récolte. Ils fouillent ce lit de terre, prennent à la main les tubercules et les déposent dans les caisses.~~

~~En y regardant de près les producteurs utilisent à « contre pied » leurs matériels de récolte par rapport à leurs conceptions originelles. Ce « contre pied » ou « tour de main local » met en évidence encore une fois l'originalité des méthodes de production.~~

~~Initialement le matériel de récolte est étudié par les fabricants pour évacuer par vibration et secouage le plus de terre possible pour arriver en bout de chaîne, après passage sur une table de visite, à une chute importante des tubercules dans les caisses ou palox. Cette méthode est préjudiciable au maintien des qualités recherchées (préserver une pomme de terre peleuse mais non pelée) dans le cadre de la « Pomme de terre primeur du Roussillon ».~~

Le département des Pyrénées Orientales, et plus précisément la plaine du Roussillon, est un terroir idéal pour la production de légumes primeurs. A ce titre, la pomme de terre primeur s'y est bien implantée et sa production perdure depuis le XIXème siècle. La variété Béa, introduite dès le milieu des années 50, n'a jamais plus quitté ce territoire et est même restée, au fil des ans, la variété de pomme de terre la plus produite puisqu'elle occupe encore près de 50 % des surfaces de pommes de terre primeurs (la proportion des autres variétés étant bien inférieure).

Cette présence est liée à la conjonction de facteurs naturels et humains.

Les terroirs retenus sont de texture limoneuse ou sableuse. Souples et drainants, exempts de pierrosité en surface, ils reposent sur un sous-sol graveleux ce qui permet un bon écoulement de l'eau et un excellent développement des tubercules, et l'obtention de la forme allongée oblongue et plate caractéristique de la « Béa du Roussillon ».

Ceci est aussi dû au climat de la zone de production, climat méditerranéen typique avec notamment une période humide au printemps qui permet d'assurer un bon développement initial des plants, compensé par la suite par l'irrigation grâce à un réseau ancestral de petits canaux et « agouilles », que le savoir-faire conserve avec attention.

Avec un ensoleillement unique (plus de 2 530 h/an), un hiver doux et un été chaud mais tempéré par la proximité de la mer, cet ensemble de conditions naturelles permet un développement harmonieux des plants, propice à un développement régulier des tubercules.

Le vent « tramontane » qui souffle un jour sur trois en Roussillon souvent en force, aurait pu être un handicap, mais au contraire, il a un effet bénéfique sur la culture en limitant par son effet, le développement des maladies cryptogamiques néfastes à la forme et au caractère régulier et uniforme de la « Béa du Roussillon ». De plus, le savoir-faire humain a su en limiter l'impact sur une variété, la Béa, réputée pour la fragilité de ses germes et de ses plants dans la première période de pousse. Ainsi une pré-germination soignée dans des espaces aérés, lumineux sur une ou deux épaisseurs maximum de plants, favorise le développement des germes de tubercules de Béa ; une plantation manuelle ou semi-manuelle, (où le positionnement du plant demeure réalisé manuellement), à haute densité vise à préserver l'acquis de la pré-germination évitant de casser ces germes pour créer ensuite un effet de masse avec le développement de nombreuses tiges qui épaississent et carrées en phase de croissance s'adaptent ainsi naturellement à résister au vent.

Le savoir-faire se manifeste également par le maintien d'un patchwork de petites parcelles avec un maillage dense de canaux et d'agouilles destinés à l'alimentation et l'élimination de l'eau, facteurs essentiels à un développement harmonieux. Protégées par des haies brise-vents principalement constituées de cyprès l'homme crée ainsi un paysage typique indispensable pour éviter la casse due au vent et dont la destruction entraîne l'impossibilité ultérieure de culture de la « Béa du Roussillon ».

Tout ceci contribue à l'expression optimale des plants avec une masse foliaire dense.

La spécificité du produit se matérialise aussi par le taux de matière sèche élevé des pommes de terre « Béa du Roussillon ». Un travail a été réalisé sur ce sujet (de 1999 à 2001 par Agro-Emergence structure réalisant des analyses sensorielles) qui démontre que ce taux élevé est lié à de faibles précipitations qui limitent le développement végétatif au profit de la matière sèche totale. Il est lié également à une très forte photosynthèse, conséquence d'un fort ensoleillement, mais aussi à la durée longue de la pré-germination. Climat chaud relativement sec, fort ensoleillement induisent plus de photosynthèse et donc favorisent la production d'amidon, entraînant des taux de matière sèche élevés allant jusqu'à 20%.

Taux de matière sèche qui jusqu'à ce seuil permet d'obtenir :

- un produit peuleux mais non pelé (au-delà la peau s'épaissit)
- et les particularités gustatives de la « Béa du Roussillon ».

Toutes ces conditions de production sont complétées par un soin particulier apporté à la récolte avec l'absence de défanage chimique avant la récolte. Ceci limite le risque de durcissement de la peau qui peut être constaté lors de la conservation en terre des pommes de terre avant récolte.

Ainsi, seul un broyage mécanique des fanes le jour même de la récolte est autorisé. De même, le savoir-faire des producteurs s'exprime aussi à la récolte. En effet, les producteurs ont inventé les récolteuses appropriées à la fragilité de la Béa, qui prennent la pomme de terre dans un lit de terre contrairement aux récoltes classiques dont le but est d'éliminer le plus de terre possible avant de les projeter dans des palox.

Ceci permet de préserver des chocs ce tubercule fragile car disposant d'une peau très mince. Ces récolteuses travaillent à un rythme très lent et nécessitent une main d'œuvre importante, chaque tubercule étant déposé en caissette manuellement.

Il en va de même dans les opérations de lavage, tri et conditionnement où le tubercule est préservé des chocs, accompagné par des goulottes ou bavettes en plastique ou caoutchouc dans ses chutes de hauteur limitée, et conditionné non pas dans les traditionnels sacs ou filet, mais dans des emballages rigides ne pouvant excéder 15 kg afin de préserver l'intégrité des tubercules.

Sol, climat et savoir-faire humain contribuent à l'obtention d'un légume primeur, « Béa du Roussillon » reconnaissable, identifiable par des caractéristiques organoleptiques propres comme cela est mentionné au point précédent sur la description du produit.

Ainsi la « Béa du Roussillon » implantée dès sa reconnaissance officielle dans le terroir maraîcher des Pyrénées orientales au milieu des années 50, n'a plus quitté cette terre d'adoption bien qu'elle ait disparu en primeur de tous les autres bassins de production pour des raisons diverses dont, en particulier, une culture trop délicate, des exigences de sol et climat trop contraignantes, l'irrégularité de sa production et son exigence en main d'œuvre.

Cette production constitue l'aboutissement d'un savoir-faire ancestral maraîcher puis primeuriste du Roussillon initié avec les premiers réseaux d'irrigation mis en place par les Wisigoths, poursuivi par une culture de la pomme de terre très ancienne (déjà 500 ha cultivés en 1855) et achevé par l'introduction de cette variété Béa particulièrement adaptée.

7- RÉFÉRENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE

✓Nom : Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 51 rue d'Anjou 75 008 PARIS

Tél. : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National de l'Origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'Agriculture **déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004.**

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

✓Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75 703 PARIS Cedex 13

Tél. : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.

8- ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire de pommes de terre primeurs bénéficiant de l'appellation d'origine ~~contrôlée « Pomme de terre primeur « Béa du Roussillon »~~ doit comporter les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine ~~« Pomme de terre primeur « Béa du Roussillon »~~ inscrit en caractères de dimension au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,

- **à compter de l'enregistrement communautaire**, la mention « appellation d'origine **protégée** ~~contrôlée~~ » ou « **AOC** », « **AOP** »
- **à compter de l'enregistrement communautaire**, le logo AOP communautaire ~~à partir du 1er mai 2009~~.

La mention « appellation d'origine **protégée** ~~contrôlée~~ » doit être immédiatement située au-dessus ou au-dessous du nom de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ sans aucune mention intercalaire.

Ces indications doivent être regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette. Elles doivent être présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles, suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés, pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'un emballer ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots « Appellation » et « **protégée** » ~~contrôlée~~.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures **de pommes de terre** doivent comporter le nom de l'appellation d'origine **protégée** ~~contrôlée~~ « ~~Pomme de terre primeur~~ » **Béa du Roussillon** » et la mention « appellation d'origine **protégée** ~~contrôlée~~ » ou « **AOC** », « **AOP** ».

9- EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation.

Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Aire géographique: localisation des parcelles dans l'aire délimitée L'ensemble des opérations de pré germination, lavage, tri et conditionnement ont lieu dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et / ou visuel.
Variété les plants sont certifiés de variété Béa	Contrôle documentaire
Pré-germination - durée 4 semaines minimum avant plantation - elle est réalisée dans les conditions décrites dans le cahier des charges	Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle visuel
Plantation : - respect de la plantation sur billons sur sol nu ou paillé et du dépôt manuel des plans, - respect de la densité, - dates: entre le 25 janvier et le 20 avril	Contrôle visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire et / ou visuel

Interventions culturales: - la culture sous serre est interdite - pas de défanage avant la récolte, seul le broyage des fanes est autorisé le jour de la récolte - la durée du cycle est inférieure à 100 jours	Contrôle visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire et / ou visuel
Récolte : - la récolteuse répond aux exigences décrites dans le cahier des charges - le délai d'apport en station : le jour même - le rendement net est inférieur à 30 T/hectare	Contrôle visuel et /ou mesure contrôle visuel et /ou documentaire contrôle documentaire
Lavage, tri, conditionnement: - respect du délai de conditionnement: 24 heures maximum après la récolte. - le matériel des stations répond aux exigences décrites dans le cahier des charges	Contrôle visuel et / ou documentaire Contrôle visuel et/ou mesure
Emballage: - rigidité de l'emballage - poids des emballages < ou égal à 15kg	Contrôle visuel
Contrôle du produit: - caractéristiques analytiques (matière sèche < 20% et calibre compris entre 17 mm et 65 mm) - caractéristiques organoleptiques	Contrôle analytique Contrôle organoleptique