



Avec Laurette Pom' Ideal

PART

À LA CONQUÊTE DES FRANÇAIS



DOSSIER DE PRESSE

MAI 2018

SOMMAIRE

PORTAIT D'UNE JEUNE POUSSE QUI FAIT SOUFFLER UN VENT DE FRAÎCHEUR SUR LE MARCHÉ DE LA POMME DE TERRE 3

Une entreprise **en pleine croissance** 3

Le dénicheur de variétés **goûteuses et performantes** 3

L'animateur d'une **filière responsable** 3

A la tête de Pom'Idéal, **un tandem visionnaire** 4

LA LAURETTE, UNE POMME DE TERRE GOÛTEUSE ET PRODUCTIVE 5

Le goût, avant tout 5

Une tenue **irréprochable** 5

Idées de recettes 5

Une variété créatrice de valeur pour tous 5

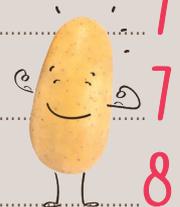
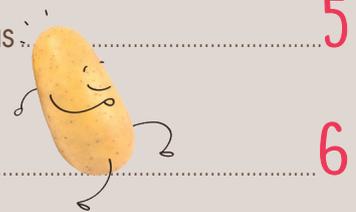
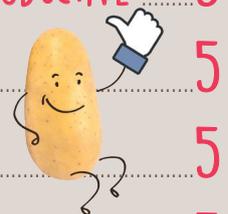
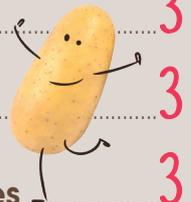
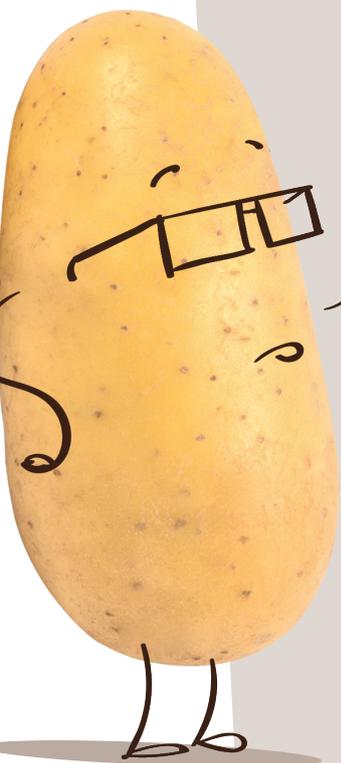
37 producteurs engagés
pour une pomme de terre française 6

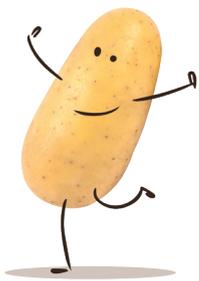
POUR SÉDUIRE LES FRANÇAIS, LA LAURETTE FAIT SON SHOW 7

Faire découvrir une pomme de terre
made in France et fière de l'être 7

4 premières escales à **Lille, Chartres, Lyon et Nantes** 7

Programme 8





Portrait d'une jeune pousse qui fait souffler un vent de fraîcheur sur le marché de la pomme de terre

UNE ENTREPRISE EN PLEINE CROISSANCE

Créée en 2010, suite au rachat de Pomone, Pom'ideal, basée à Witternesse (62) est un spécialiste du négoce de pommes de terre. Du **développement de variétés** à leur **commercialisation**, en passant par le suivi technique, l'entreprise fédère, en France, Espagne, Israël, un réseau d'**une trentaine de producteurs partenaires** et **11 conditionneurs français**. Avec eux, dans le cadre de plans de production pluriannuels régis par une **charte équitable**, Pom'ideal produit, chaque année, **40 à 45 000 tonnes destinées** aux circuits GMS, multi-frais, primeuristes et grossistes. L'entreprise, en pleine croissance, réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de **6 millions d'euros, en hausse de 24%**.

LE DÉNICHEUR DE VARIÉTÉS GOÛTEUSES ET PERFORMANTES

Pour percer dans un marché plutôt traditionnel, Pom'ideal joue la carte de l'innovation et du marketing. Avec l'ambition de redonner à la pomme de terre ses lettres de noblesse, l'entreprise construit une gamme savamment élaborée. En 7 ans, elle lance 8 variétés qu'elle dote de marques fortes. De la Prunelle à la Laurette en passant par la Lily Rose, la Bonnie ou la Cheyenne, chacune répond à la même exigence : **offrir un profil agronomique performant, sans concession sur la valeur gustative**. Une 9^{ème} variété est actuellement en préparation.

REPÈRES

30 à 35 producteurs partenaires

11 conditionneurs

40 à 45 000 tonnes selon les campagnes

8 variétés lancées en 7 ans

6 millions d'euros de chiffre d'affaires en hausse de 24%.

DATES-CLÉS

2010

Reprise POMONE SARL (62), société de négoce de pommes de terre avec une activité technique de suivi de culture.

2011

Création de POM'IDEAL SAS, spécialisée dans le développement des activités techniques et variétales.

Lancement de la variété Laurette.

2012

Transformation POMONE SARL en SEM'IDEAL SARL.

Lancement des variétés Prunelle et Cheyenne.

2015

Reprise de PHILOPOPOULOS SA, société de négoce spécialiste du marché Grec.

Lancement de la variété Lily Rose.

2016

Fusion de PHILOPOPOULOS SA et de SEM'IDEAL SARL.

Lancement de la variété Bonnie.

2017

Reprise de CONDILYS SA, société de conditionnement de pommes de terre porteuse du partenariat de TOUQUET SAVOUR SA.

Lancement des variétés Lion Heart et Zen.

2018

Lancement de la variété Elvis.

Lancement de la production biologique des variétés Laurette, Cheyenne, Zen et Azilis sous marque distributeur.

L'ANIMATEUR D'UNE FILIÈRE RESPONSABLE

D'un bout à l'autre de la chaîne, les acteurs des filières Pom'Idéal s'engagent pour une agriculture sûre et saine. La production est mise en place avec des semences certifiées, exclusivement **d'origine française**, garantissant une **complète traçabilité**. Chaque parcelle est suivie tout au long de la campagne, du choix de l'implantation à la récolte. A chaque étape de leur développement, les plants sont observés et analysés régulièrement afin d'apporter les justes dosages en eau, engrais et traitements.

Répondant déjà aux critères exigeants des certifications Certiphyto, DRAFF et inscrite dans le plan Ecophyto piloté par le Ministère de l'Agriculture, Pom'Idéal entend aller plus loin encore. Avec ses producteurs, l'entreprise met le cap **vers le Zéro résidu de pesticides**, label lancé en février dernier par le collectif Nouveaux champs.



À LA TÊTE DE POM'IDEAL, UN TANDEM VISIONNAIRE

Fins connaisseurs du marché de la pomme de terre, **François Lefebvre** (47 ans) et **André Sambussy** (36 ans) combinent leurs expertises **pour apporter au marché un vent de renouveau**. Le premier débute son parcours dans la grande distribution, au rayon Fruits et Légumes. Rapidement, il devient responsable Qualité développant ainsi un savoir-faire technique qu'il met aujourd'hui au service d'une sélection variétale exigeante et d'un suivi de production rigoureux. André, lui, est un spécialiste de la commercialisation et du

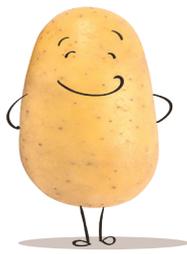


André Sambussy



François Lefebvre

marketing. Tout juste rentré d'Australie où il travaille dans des exploitations agricoles, il gère le service pomme de terre d'un courtier français qui réalise 80% de son activité à l'export. Puis, il intègre des sociétés de négoce au sein desquelles il pilote notamment le lancement et la commercialisation de nouvelles variétés.



Laurette, une pomme de terre goûteuse et productive

LE GOÛT, AVANT TOUT

La Laurette, c'est la madeleine de Proust de la pomme de terre. Fondante en bouche, douce au palais, elle réveille les papilles de notre enfance avec ses saveurs suaves. Les grands chefs étoilés ne s'y sont pas trompés. La Laurette s'affiche à la carte de Marc Meurin ou de Florent Ladeyn.

UNE TENUE IRRÉPROCHABLE

Ferme et charnue, la Laurette se distingue par une **excellente tenue à la cuisson**. Résultat : elle s'adapte à toutes les recettes. **En salade, poêlée, à la vapeur ou façon patatoes**, sa présentation en assiette est toujours parfaite.

“ J'ai cuisiné de la Laurette nouvelle récolte, pochée au saindoux et au laurier farci pied de cochon et moutarde... C'est extra comme cuisson, car cela donne une rondeur hallucinante sans que cela ne soit gras ! ”

Florent Ladeyn

CHEF ÉTOILÉ — L'AUBERGE DU VERT MONT

“ Je cuisine Laurette en potatoes avec sa peau, pour accompagner une pièce de boeuf c'est parfait ! Laurette c'est le goût retrouvé de la pomme de terre, son parfum est exaltant. ”

Marc Meurin

CHEF ÉTOILÉ — LE CHÂTEAU DE BEAULIEU



Idées de recettes SUR LAPOMMEDETERRE.FR



Recette de saison

Laurette saveur provençale

Recette de Marc Meurin



Ingédients
1 kg Laurette de calibre hôtelier, 35/50 mm
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 courgette, 1 aubergine
100 g de crème
Capres, Olive noires dénoyautées
Fleur de thym et de sel
Basilic et Romarin
Vinaigre balsamique blanc
Huile d'olive



Difficulté
2/5



Préparation
20 minutes



Cuisson
45 minutes

- Eplucher les pommes de terre, les couper en deux, et cuire à la vapeur.
- Emincer finement les poivrons, et les plonger dans l'eau bouillante 1 minute.
- A l'aide d'une mandoline, faire de fines lamelles de Courgette, les ébouillanter 1 minute et les rouler.
- Couper l'aubergine en fine lamelle, et ébouillanter 1 minute, ajouter un peu de vinaigre blanc.
- Dresser les moitiés de Laurette. Ajouter les légumes en lamelles, suivi des olives noires.
- Parsemer le plat de capres, romarin, basilic, Fleur de thym et de sel.
- Assaisonner avec quelques gouttes de vinaigre blanc. Accompagné d'un léger filet d'huile d'olive.

Bonne dégustation !



Recette de saison

Espuma de Laurette aux Saint Jacques

Recette de Florent Ladeyn



Ingédients pour 4 personnes

8 noix de Saint Jacques
350 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
50 g de beurre doux
50 g de champignons de Paris
200 g eau
30 g de pignon de pain sec
15 g de champignon lyophilisé
1 échalotte
Bouillon de poule
Crème fraîche
1 branche de persil frais
Sel Poivre



Difficulté
2/5



Préparation
20 minutes



Cuisson
40 minutes

- Eplucher les pommes de terre, les couper grossièrement et les faire suer au beurre.
- Ajouter une échalotte hachée, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, l'eau et saler. Cuire 20 minutes dans une casserole.
- Mixer la préparation et la passer au chinois et verser dans le siphon. Mettre à chauffer le bouillon de poule.
- Dans le fond du verre, mettre un carpaccio de champignon, deux noix de Saint Jacques, une demi échalotte, le persil, le tout finement émincé.
- Verser par-dessus le bouillon de poule bouillant pour recouvrir les ingrédients et terminer par le siphon de Laurette.
- Saupoudrer avec le pain mixer, de champignons lyophilisés, et quelques herbes de saison.

Bonne dégustation !

UNE VARIÉTÉ CRÉATRICE DE VALEUR POUR TOUS

Du producteur au consommateur, la Laurette s'impose comme une variété performante. Avec un rendement moyen de 50 à 60 tonnes à l'hectare et une très bonne résistance aux maladies, **elle offre aux agriculteurs un profil agronomique des plus performants**. Sa culture est, de plus, intégralement contractualisée dans le cadre de plans de production pluriannuels. En rayon, dotée d'excellentes qualités de conservation, elle occasionne **peu de pertes**. Et **côté consommateur**, positionnée en milieu de gamme, elle affiche **un rapport qualité-prix d'exception**.

“La Laurette s'adapte très bien sur notre terroir, elle a bonne productivité, et une belle présentation !”

Monsieur Legendre,
PRODUCTEUR DE LAURETTE À JANVILLE (28)

ZONES DE PRODUCTION

BEAUCE (Eure et Loir, Loiret)

CHAMPAGNE (Aube)

HAUTS-DE-FRANCE (Nord, Pas de Calais, Somme, Oise)

AQUITAINE (Bordelais)

ESPAGNE (Séville, Carthagène)

BELGIQUE (Flandre-Occidentale)

ISRAËL (Beer Sheva)

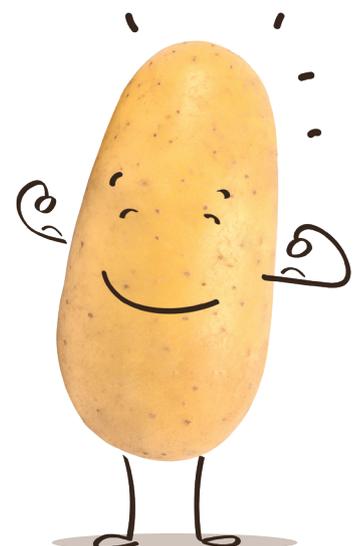
37 PRODUCTEURS ENGAGÉS POUR UNE POMME DE TERRE FRANÇAISE

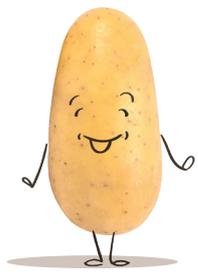
D'origine française par sa semence, la Laurette est très majoritairement produite dans l'Hexagone, des Hauts-de-France à l'Aquitaine en passant par le Centre, la Vendée, la Bretagne, le Rhône-Alpes, et la Champagne-Ardenne. Son profil d'exception lui a aujourd'hui permis de s'exporter en Espagne et Israël qui représentent désormais 10% de la production totale.

Animés par la même volonté d'offrir aux consommateurs **une pomme de terre à la fois goûteuse et responsable**, les **37 producteurs engagés dans cette filière ont fait le choix d'une agriculture raisonnée**.

Profitant des qualités agronomiques de la variété, ils répondent à une charte édictée par Pom'Idéal qui limite les intrants et prennent aujourd'hui la voie du **label Zéro Résidu de pesticides**. Une démarche ambitieuse que Pom'Idéal accompagne d'un suivi technique permanent visitant 7 à 8 fois chaque parcelle.

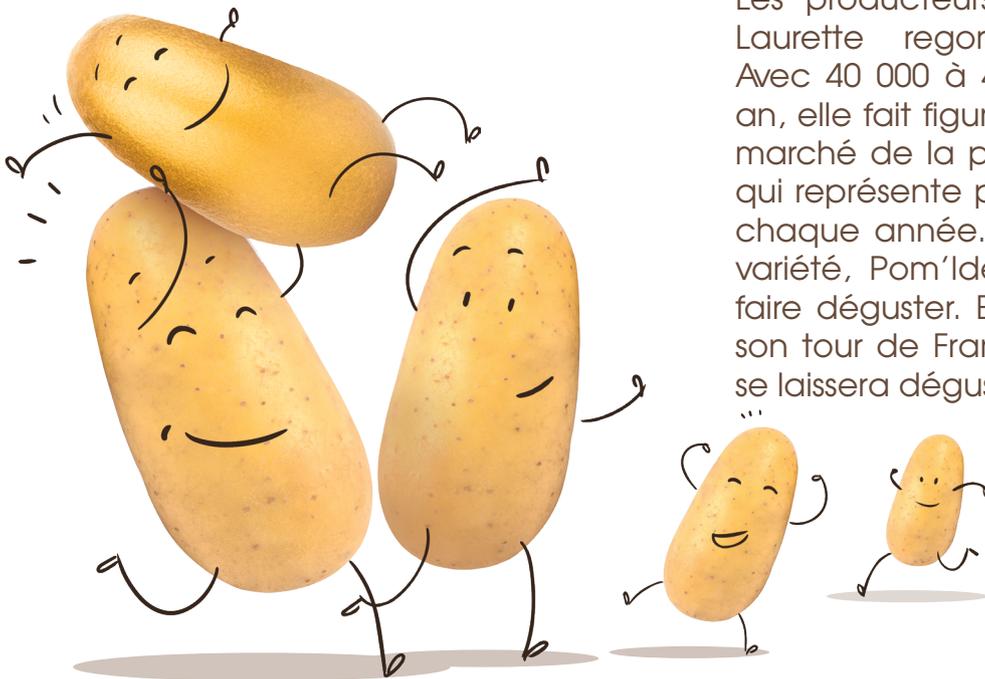
En 2018, la Laurette se lance aussi dans une nouvelle aventure. A Vermelles (59) et Saint Jean d'Illac Aquitaine, la variété est désormais **produite en agriculture biologique**.





Pour séduire les Français, la **Laurette** fait son show

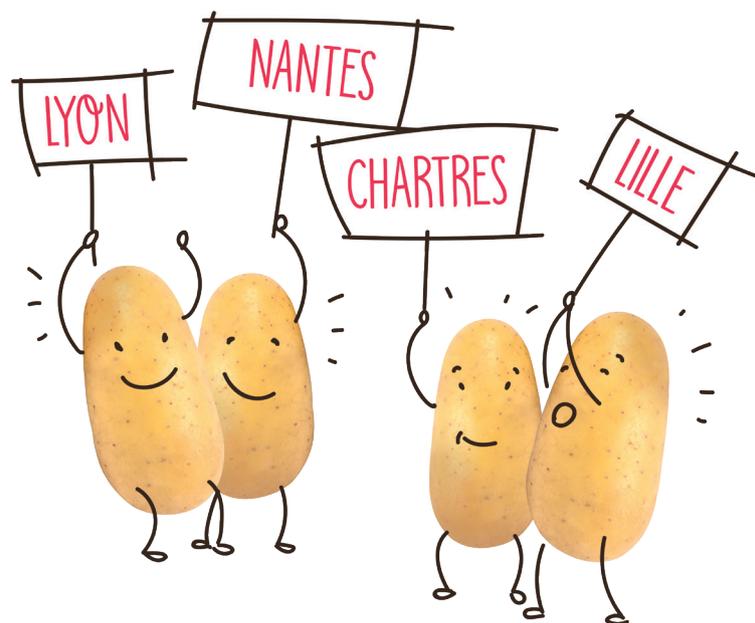
FAIRE DÉCOUVRIR UNE POMME DE TERRE MADE IN FRANCE ET FIÈRE DE L'ÊTRE



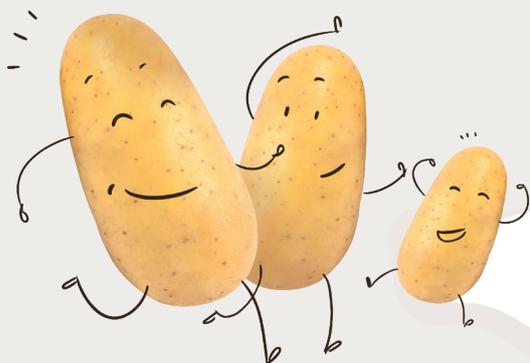
Les producteurs en sont convaincus. La Laurette regorge d'atouts méconnus. Avec 40 000 à 45 000 tonnes produits par an, elle fait figure de petit poucet dans un marché de la pomme de terre hexagonal qui représente plus de 5 millions de tonnes chaque année. Pour valoriser sa première variété, Pom'Idéal va tout simplement la faire déguster. En juin, la Laurette entame son tour de France. À chaque étape, elle se laissera déguster.

4 PREMIÈRES ESCALES À LILLE, CHARTRES, LYON ET NANTES

Avant l'été, la Laurette part à la rencontre de tous les gourmets. La variété a du caractère et entend le faire savoir. Rendez-vous les samedis de juin, à Lille, Chartres, Lyon et Nantes, Pom'Idéal fera l'animation en cœur de ville. Au programme de l'évènement : dégustation gratuite de Laurette rissolées. Chaque visiteur sera également invité à donner son avis sur la variété avant de repartir avec un sac de pomme de terre offert, histoire de poursuivre l'expérience culinaire. Le plus chanceux découvrira également la pomme de terre d'Or glissée dans l'un des sacs à chaque escale. Magique, cette pomme de terre lui permettra d'accéder au tirage au sort pour remporter un séjour de 2 personnes d'une valeur de 1500 €, 2 Cookeo® ou 1 lpad®.



PROGRAMME



Dans ces 4 villes, Laurette va installer son podium de star durant plusieurs heures pour combler les habitants de petites attentions :

- Dégustation offerte de Laurette
- Distribution gratuite de sac de Laurette
- Une Laurette d'Or cachée dans un sac par ville pour gagner des lots (1 voyage d'une valeur de 1500€, 1 Ipad®, 2 Cookéo®...)
- Une deuxième chance de gagner des smartbox® culinaires en partageant la recette réalisée avec les Laurette

LILLE



CHARTRES



NANTES



LYON



DÉCOUVREZ NOS DATES ET EMPLACEMENTS



PLUS D'INFOS

sur lapommedeterre.fr/laurettedor



@pommedeterrelaurette



@laurette_potato

CONTACTS PRESSE

Presse & Cie

Véronique Rétaux vretaux@presse-cie.com 06 30 07 93 35

Marine Merveillie mmerveillie@presse-cie.com 06 75 39 59 12

Visuels téléchargeables sur : <http://presse-cie.com/presse/pomideal/>