

potato planet

Revue Indépendante pour les Professionnels de la Pomme de Terre

Focus sur la réception

*Démo Grimme Technica 2010
Dewaele-Briche, spécialiste du sur mesure*

Les variétés aux Potato Days



025
2010
nov./déc.

ISSN 1955-1045 • Le numéro: 9 eur

Vu au SIAL

Concept Pop'tatoes Lauréat de l'innovation



Brice Vogel et une pop'tatoes au SIAL.

L'un des quatre lauréats du concours de l'innovation alimentaire d'île de France est une jeune société qui développe un concept de tubercules « bakers » comme restauration rapide. « En stage pendant 18 mois à Moscou, j'ai vu que cette formule très répandue là-bas est bonne et peu onéreuse », raconte Brice Vogel, le créateur. De retour, après une expérience professionnelle, il s'est lancé avec un ami associé : La société a été créée en février 2009 avec ce concept de proposer au consommateur une solution de repas rapide, gourmande, et économique. « Nous positionnons ce plat à base de pommes de terre au four avec des garnitures originales, bœuf et oignons,

surimi... de 4,70 à 6,40 € ». « Nous développons le concept de trois manières, précise Brice Vogel : d'abord avec un petit camion de vente mobile qui a un emplacement à Nanterre. « Nous travaillons avec les associations, les mairies pour être présents pendant des événements. Nous proposons aussi la mise à disposition du concept à des indépendants, autour d'un camion ou d'un kiosque semi mobile de 8m² qui peut travailler une offre plus large. Nous fournissons les emballages et la matière première ». Pop'tatoes a un partenariat avec la société Bayard Distribution pour la fourniture de tubercules de gros calibres de la variété Blue Belle. « Nous faisons appel à des produits frais et français pour fabriquer les recettes que nous avons élaborées. Notre fabricant se trouve en région parisienne ». Pop'tatoes attend une réponse de la mairie de Paris pour obtenir des emplacements publics, notamment à la Défense. Les jeunes gens ont été également présents sur le salon de la vente à emporter où leur concept a fait sensation. ✨

www.poptatoes.com

Chez Bayard Distribution

Ingénieur de l'ISA de Lille, Isabelle Drecq a été embauchée en avril 2010 comme responsable qualité chez Bayard Distribution, chargée notamment du Référentiel Centre Agréé.



La Bonnotte revient à Noirmoutier

Après l'année 2009 catastrophique, la campagne 2010 s'est révélée plus satisfaisante pour les 35 producteurs primeuristes. En 2011, c'est le grand retour de la Bonnotte, qui avait connu quelques problèmes de plant. On en attend 100 à 120 tonnes pour 2011. La coopérative va limiter ses surfaces à 400 ha de pommes de terre car elle institue une rotation avec

différentes céréales. Son directeur, Gérard Sémelin rappelle que l'optimisation logistique est une priorité pour la coopérative, qui doit acheminer ses produits jusqu'à Nantes par 90 km de routes encombrées de camions sans frêt retour. Il se félicite donc que le chef de file du groupe Creno Ame Haslé à Rennes soit une nouvelle plateforme d'éclatement, comme à Nantes et à Rungis. ✨



De gauche à droite, Gérard Sémelin, Luc Jeanneau, président et Valéry Bréchet, attaché commercial.

Coup de Pérou chez Touquet Savour

Une nouvelle référence a fait son apparition dans la gamme des spécialités de Touquet Savour en barquette bois 1 kg, la variété d'Agrico Andean Sunrise, issue d'un géniteur d'origine péruvienne, à 2n chromosomes et à teneur enrichie en carotène. « Ces spécialités sont proposées pour des opérations ponctuelles », précise la responsable des ventes Emmanuelle Joachim. ✨

