

Pommes de terre du Parc naturel régional du Queyras



Originaires des montagnes andines, la pomme de terre constituait encore, au début du XX^e, l'aliment de base des hommes pendant tout l'hiver. Chacun la cultivait alors pour la consommation familiale. Aujourd'hui, des agriculteurs locaux développent avec le Parc cette production peu gourmande en énergie.

L'altitude lui est bénéfique, dit-on : sols riches en minéraux, froid intense de l'hiver, étés secs et lumineux permettent de produire quelques variétés choisies, sans avoir recours à des pratiques intensives.

Dans un contexte où la mondialisation des marchés met en péril les petites productions particulières, cette marque encourage l'agriculture de montagne, garante de la qualité des paysages des vallées et de la diversité de la vie. Elle contribue aussi à la conservation d'un patrimoine mondial ancestral riche de milliers de variétés de pommes de terre.

Producteurs bénéficiant de la marque :

Christophe Gauthier

*Mas de Fond Vieillou, les Queyras, 05600 Ceillac,
tel : 04 92 45 19 55
vente à la ferme et sur le marché d'Abriès*

Béatrice Bellon

*Bâtiment mairie, 05460 Abriès
tel : 06 82 83 68 30
vente directe*

Christian Albert

*Brunissard, 05350 Arvieux
tel : 04 92 46 74 94
vente directe*

La marque est attribuée selon des critères bien spécifiques définis par une charte.

En voici quelques exemples :

T e r r i t o i r e

- Les pommes de terre sont cultivées exclusivement sur des terrains localisés à l'intérieur du Parc naturel régional du Queyras,
- Chaque producteur s'engage à maintenir au moins une variété ancienne, dans un souci de conservation de la biodiversité domestique...

D i m e n s i o n h u m a i n e

- Le producteur maîtrise l'ensemble de la filière, de la production à la distribution,
- Privilégier la vente directe et le partenariat avec les restaurateurs locaux...

R e s p e c t d e l ' e n v i r o n n e m e n t

- La fertilisation minérale est interdite,
- Tout traitement phytosanitaire (pesticides) est interdit
- Le défanage chimique est interdit...

Vous qui marquez votre intérêt pour les productions locales... Nous souhaitons recueillir votre avis !

Quelles sont vos variétés préférées ?

- Mona lisa , Charlotte , Chérie , Rosabella,
 Early rose , Altesse , Anaïs , Noisette,
 autres :

Pouvez-vous nous faire part des pratiques culinaires spécifiques que vous effectuez avec telle ou telle variété de pomme de terre ?

Merci d'adresser vos suggestions au Parc naturel régional du Queyras, Maison du Parc, 05 350 Arvieux, tel : 04 92 46 88 20, fax : 04 92 46 88 29, mel : pnrq@pnr-queyras.fr