Nous nous retrouvons aujourd'hui dans le golfe de Gascogne et plus exactement sur l'île de Ré. Outre la vigne et le sel, on cultive sur cette île à produits l'exception la pomme de terre primeur AOP de l'île de Ré, apparue au XXᵉ siècle pour pallier le manque de revenus dû à la crise du phylloxéra sur les vignes. Au fil du temps, cette pomme de terre a obtenu sa renommée par sa qualité gustative et par sa précocité dans la saison. Et aujourd'hui, nous partons à la rencontre de Julien Dorin, producteur, et de Christophe Barter, directeur de la coopérative, pour nous expliquer toutes les spécificités de cette pomme de terre.     
Elle a été créée en 1998 et c'est vrai que c'est vraiment une réussite. Actuellement, il y a seize maraîchers, 120 hectares. Voyez, c'est vraiment des petites exploitations. La plus grosse exploitation tourne à huit hectares. Au niveau des variétés, on a deux variétés principales. Il y a l'ACT Maria qui est notre variété phare. On est les seuls à la faire en France et c'est vrai que l'opérateur nous le produit, les plants juste pour l'île de Ré. Donc ça, c'est quand même important. On fait à peu près 1200 tonnes d'autres Maria et ça, c'est la première compote au niveau de l'hiver. C'est une plante qui est vraiment robuste. Et puis l'autre variétés, c'est charlotte, donc la charlotte qu'on peut faire aussi en primeur mais qui est quand même plus connue des gens. Alors sur une sur une année normale, on est entre 2000 et 2200 tonnes de récolte, ce qui est par rapport aux surfaces lavées, c'est à dire les surfaces plantées. On plante à peu près 120 hectares. C'est des rendements quand même qui sont quand même assez faibles puisqu'on est à peu près autour de 17 18 tonnes hectare donc, ce qui n'est pas vraiment des gros volumes.     
Alors c'est un produit qui est ramassé avant maturité avec une matière sèche bien particulière. C'est un produit qui est un peu qui n'a pas de pot ou pas ou peu, et qui serait quand même beaucoup plus sucré qu'une pomme de terre qui viendrait plus tard. On a des sols qui sont très légers. C'est très, très, très sableux, qui nous permettent de travailler même à partir du 20 janvier. Et c'est ce qui donne cette typicité et ce goût. C'est un homme de terrain. On arrache avec des des machines, un rond qui sépare cailloux d'un côté et le tri final est fait par des opérateurs sur l'étape de visite qui finissent et qui affinent le tri. Alors on ramasse tôt le matin pour la conditionner le plus tôt possible et l'envoyer le plus tôt possible.     
Les pommes de terre arrivent nous vers vers 7 h et demie 8 h. Elles arrivent en paddock paddock. Donc c'est des grands, des grands récipients, si on peut dire en bois. Systématiquement, ils sont agréés, c'est à dire qu'on vérifie un peu les défauts qu'il peut y avoir dans chaque panneau. Donc on les agrée et après ils partent sur la chaîne de lavage. Qui dit chaîne de lavage de la pomme de terre est levée à l'étrier. Elle est aussi calibrée et après ? Une fois que tout ça est fait, elle partent sur les chaînes de conditionnement. On fait de la caisse bois, cinq kilos de bois, un kilos. On fait aussi du filet, on fait du sachet fraîcheur et en fonction des demandes de nos clients, on met ça en place. Le fait d'avoir une appellation, on sait que derrière, c'est important aussi par rapport au consommateur. C'est important par rapport aux distributeurs aussi parce qu'il sait qu'il y a du sérieux derrière. Ça veut dire quoi ? Ça veut dire des plantations qui sont réglementées ? Un apport d'azote aussi, surtout au niveau des pommes de terre, qui est limité. Et puis des rendements aussi qui sont limités et on dit se disent douze semaines à vendus. Donc ça veut dire qu'on la retrouve un peu sur la France entière. Des secteurs, je dirais ou on le retrouve le plus, c'est toute la partie Grand Ouest. Et puis après, sur la partie de la région parisienne.