

**Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

**Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151 /2012)

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 2/20

Table des matières

TABLE DES MATIERES.....	2
0. INTRODUCTION	3
0.1. OBJET DU DOSSIER.....	3
0.2. MOTIVATIONS.....	3
1. GROUPEMENT DEMANDEUR.....	4
2. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU REGLEMENT (UE) N° 115 1/2012)	4
2.1. NOM DU PRODUIT	4
2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT	4
2.2.1. <i>Généralités</i>	4
2.2.2. <i>Caractéristiques variétales</i>	4
2.2.3. <i>Caractéristiques physiques (aspect)</i>	4
2.2.4. <i>Caractéristiques organoleptiques</i>	5
2.3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	6
2.4. PREUVE DE L'ORIGINE ET TRAÇABILITE DU PRODUIT	7
2.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	8
2.5.1. <i>Culture</i>	8
2.5.2. <i>Conservation</i>	10
2.5.3. <i>Transport</i>	10
2.5.4. <i>Préparation / emballage</i>	10
2.5.5. <i>Exigences au niveau de la qualité des lots</i>	10
2.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	11
2.6.1. <i>Spécificités de l'aire géographique</i>	11
2.6.2. <i>Spécificités et notoriété de la Plate de Florenville au cours de l'Histoire</i>	13
2.6.3. <i>Lien causal</i>	18
2.7. STRUCTURE DE CONTROLE	19
2.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE.....	20
2.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES	20
2.9.1. <i>Exigences communautaires</i>	20
2.9.2. <i>Exigences régionales</i>	21

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier des charges technique

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production et carte annexe (spécificités de la zone)

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Plate de Florenville*

Annexe 4 : Notoriété des producteurs et statuts de l'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 3/20

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande de l'enregistrement en qualité d'Indication géographique protégée (IGP), au sens du règlement (UE) n° 1151/2012, de la dénomination « **Plate de Florenville** », s'appliquant à une pomme de terre à l'état frais (type de produit : classe 1.6 - Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés).

Rem. : cette première partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments (points a) et b)) requis par l'article 8 §1er du Règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement : l'**identification du groupement demandeur** et le **cahier des charges** visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique (point c) de l'article 8 §1er), complétant le dossier, est présenté dans la seconde partie.

0.2. Motivations

Le présent dossier de demande de reconnaissance de la dénomination « Plate de Florenville » en qualité d'IGP est l'aboutissement d'une démarche de longue date. Cette abnégation dont les producteurs ont fait preuve a été guidée aussi bien par la nécessité que par l'envie de faire reconnaître leur travail, leur produit, leur terroir.

La nécessité, tout d'abord. La *Plate de Florenville* est un produit d'une grande qualité qui réclame un gros investissement humain, et reste désarmé sur le plan concurrentiel. Des attaques déloyales et des utilisations galvaudées de l'appellation venant aussi bien de la distribution (vente de produits de type « Pomme de terre de Florenville » ou « Bec de Florenville ») que de producteurs d'autres régions (pommes de terre de Hesbaye « Plattes de Florenville ») s'ajoutent à ces difficultés. La situation actuelle de valorisation du produit a amené en quinze ans une diminution de plus de 60 % de la surface de production et une division par trois du nombre de producteurs. L'obtention d'une IGP permettrait de valoriser le produit à sa juste valeur et de le faire mieux connaître. De plus, les producteurs souhaitent faire reconnaître la qualité de leur travail par le cahier des charges contenu dans ce dossier.

Cette demande de reconnaissance est soutenue par les pouvoirs publics locaux. Ils reconnaissent à la *Plate de Florenville* non seulement ses qualités gustatives, mais également son poids historique et culturel.

L'obtention d'une IGP pour la pomme de terre *Plate de Florenville* a de multiples enjeux : éviter la disparition à moyen terme d'un produit agricole, d'un pan du patrimoine d'une région et offrir des perspectives de re-développement.

Différents acteurs se sont donc rassemblés au sein de l'association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation » (UDPF) a.s.b.l. pour à la fois veiller au bon usage de l'appellation et assurer la qualité du produit.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 4/20

1. Groupement demandeur

Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l. (association sans but lucratif).

Siège social : Administration communale de Florenville

Rue du Château, 5

B - 6820 FLORENVILLE

+32 (061) 31.14.85

+32 (0475) 39.00.40

Courriel : emondvictor@skynet.be

Statuts : publiés aux annexes du Moniteur belge le 29 septembre 2011.

Composition : 6 producteurs.

2. Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)

2.1. Nom du produit

Plate de Florenville.

Classification : classe 1.6. : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

2.2. Description du produit

2.2.1. Généralités

La *Plate de Florenville* est une pomme de terre de la variété Rosa, commercialisée à l'état frais, éventuellement comme « primeur ».

2.2.2. Caractéristiques variétales

Du point de vue de ses caractéristiques variétales, on retiendra que la Rosa est une variété à maturité mi-tardive à tardive classée dans les variétés « potagères », que son repos végétatif est très long, qu'elle présente un rendement assez bon à bon (90 % de la variété Bintje), que la proportion de tubercules de gros calibre est assez faible. La plante présente une taille assez haute, un port dressé de type rameux, la floraison (blanche) est abondante, la fructification moyennement fréquente. Elle est sensible aux mildious de la feuille et du tubercule, n'est pas attaquée par la galle verruqueuse, est peu sensible à la galle commune. Du point de vue des défauts internes du tubercule, la Rosa est peu sensible aux taches de rouille et au cœur creux. Elle est peu sensible aux bleus de chocs.

2.2.3. Caractéristiques physiques (aspect)

Le tubercule présente une forme allongée, régulière, légèrement aplatie (claviforme, réniforme). La peau est rose, les yeux superficiels, la chair est jaune.

Le cahier des charges technique « *Plate de Florenville* » - ci-après dénommé « cahier des charges technique » et disponible en annexe 1 du présent dossier - nous indique que sa

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 5/20

*teneur en matière sèche est inférieure à 20 % et que le calibre des tubercules est compris entre 25 et 45 mm (art. 19).*¹



2.2.4. Caractéristiques organoleptiques

La *Plate de Florenville* est une pomme de terre de consommation à chair ferme présentant une très bonne aptitude à la conservation. Elle affiche une haute qualité culinaire qui perdure après la récolte. Sa texture se caractérise par une consistance ferme, une absence de farinosité, un grain très fin. Sa siccité (teneur en matière sèche) est assez faible (pomme de terre assez humide, sensation en bouche modérément aqueuse). Sa tenue à la cuisson est très bonne : la pomme de terre reste entière, ne se délite pas, garde bien sa forme, même après une longue cuisson. Son noircissement après cuisson est nul à très léger. Elle présente une saveur intense et délicate, parfois relevée par un goût de noisette.

Les qualités culinaires de la *Plate de Florenville* sont traduites objectivement dans le cahier des charges technique par les critères et valeurs suivants² :

- *consistance de la chair* : maximum 4 ;
- *comportement à la cuisson* : maximum 3 ;
- *humidité* : minimum 3 - maximum 6 ;
- *noircissement après cuisson* : index maximum 30 (art. 20).

Ces caractéristiques placent la *Plate de Florenville* dans le groupe culinaire (type d'utilisation) A³ : elle est idéale pour la préparation de salades, de pommes ragoût, de pommes poissons, pour la cuisson à la vapeur, en robe des champs ou au four.

¹ Dans la suite du document, les passages en *italique* sont cités intégralement du cahier des charges technique « Plate de Florenville » ; les articles dont ces passages sont tirés sont mentionnés entre parenthèses.

² Cotations selon le cahier des charges « Terra Nostra » - Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-w) :

- **consistance de la chair** : 0 = ferme ; 3 = assez ferme ; 6 = assez tendre ; 9 = tendre ;
- **comportement à la cuisson** : 0 = reste entière ; 3 = éclate légèrement ; 6 = éclate fort ; 9 = se défait complètement ;
- **humidité** : 0 = humide ; 3 = assez humide ; 6 = assez sèche ; 9 = sèche ;
- **noircissement après cuisson** : index < 20 = bon (faible noircissement) ; 20 < index < 30 = moyen ; index > 30.

³ Types d'utilisation selon le cahier des charges « Terra Nostra » - Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-w) :

- A** : consistance de la chair, comportement à la cuisson et humidité = **0** : pomme de terre idéale pour les préparations de salades, pour la cuisson à la vapeur ou en robe des champs ;
- B** : consistance de la chair, comportement à la cuisson et humidité = **3** : pomme de terre à toutes fins, convenant pour de nombreux types de préparations différentes (cuisson vapeur, robe des champs, pomme de terre rissolée, ...) ;
- C** : consistance de la chair, comportement à la cuisson et humidité = **6** : pomme de terre possédant un taux de matière sèche élevé, utilisée pour la confection de frites, de chips ou de purée ;

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 6/20

Il est à noter qu'en fonction de conditions météorologiques particulières (périodes sèches prolongées), la teneur en matière sèche de la *Plate de Florenville*, cultivée sur des sols sablonneux à drainage naturel favorable à excessif (type de sol préconisé pour la culture de la *Plate de Florenville* au point 2.3.), peut être trop importante, ce qui conduit à une pomme de terre anormalement farineuse. Un déclassement du groupe culinaire A vers le groupe B est alors envisageable, sous conditions (art. 21).

2.3. Délimitation de l'aire géographique

La délimitation de l'aire géographique liée à la dénomination « Plate de Florenville » a été réalisée par la combinaison de deux critères portant sur les « anciennes communes »⁴ gaumaises :

- 1) proximité de Florenville ;
- 2) couverture de la surface agricole utile (SAU, base : Carte d'Occupation du Sol de Wallonie (COSW)) de la commune de minimum 7,5 % par des sols (voir carte en annexe 2 du présent dossier) de type :
 - sableux ou limono-sableux à drainage naturel excessif ou légèrement excessif ou ;
 - sablo-limoneux à drainage naturel,

ces types du sol étant considérés comme les plus propices à la culture de la *Plate de Florenville*.

Le seuil de 7,5 % a été retenu pour pouvoir parvenir à une couverture homogène et significative du territoire cultivable de la zone par les deux sols possédant les caractéristiques nécessaires à la production de la *Plate*, tout en obtenant une aire - répartie autour de la commune de Florenville - sans discontinuité. Cette zone, étalée d'est en ouest en s'élargissant vers le sud-est, coïncide étroitement avec les deux bancs pédologiques spécifiques cités ci-dessus.

Ces critères ont conduit à définir l'aire de l'appellation *Plate de Florenville* à travers les anciennes communes suivantes (voir carte en annexe 2 du présent dossier) :

- Commune⁵ de Chiny : anciennes communes d'Izel, Jamoigne ;
- Commune d'Etalle : anciennes communes de Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance ;
- Commune de Florenville : anciennes communes de Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval ;
- Commune de Meix-devant-Virton : anciennes communes de Gérouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethone, Villers-la-Loue ;
- Commune de Rouvroy : ancienne commune de Dampicourt ;
- Commune de Saint-Léger : anciennes communes de Châtillon, Saint-Léger ;
- Commune de Tintigny : anciennes communes de Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny ;
- Commune de Virton : anciennes communes de Ethe, Virton (art. 3).

D : consistance de la chair, comportement à la cuisson et humidité = **9** : pomme de terre féculière possédant un taux de matière sèche élevé.

⁴ « Ancienne commune » : commune avant fusion

⁵ « Commune » : commune fusionnée, entité

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 7/20

A l'intérieur de cette zone, la *Plate de Florenville* est uniquement cultivée sur les sols présentant les profils pédologiques cités ci-dessus.

La conservation s'effectue sur le territoire de la Gaume.

Les opérations de préparation / emballage sont réalisées sur l'ensemble du territoire de l'Union européenne (art. 3).

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'**origine géographique** de la *Plate de Florenville* est garantie par un **système de traçabilité** établi depuis la parcelle de culture jusqu'aux points de vente de la pomme de terre à l'état frais.

La base de la traçabilité est le lot ; on entend par « lot » *l'ensemble des tubercules emblavés sur une même parcelle avec le même précédent cultural et un amendement organique homogène (art. 1^{er}).*

A la récolte, l'intégrité de chaque lot est préservée (art. 9).

A partir de la récolte, le producteur et, le cas échéant, le transporteur et le préparateur / emballeur, veillent à préserver l'intégrité et l'identification de chaque lot. Chaque opérateur veille à l'accompagnement papier des données de chaque lot (art. 10).

La traçabilité est vérifiée par un (ou plusieurs) **organisme(s) de contrôle indépendant(s)** (l'(les)« organisme(s) certificateur(s) ») qui certifie(nt) la conformité du produit aux exigences du cahier des charges. Cet (ces) organisme(s) *assure(nt), sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution. Il(s) applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges ; il(s) détermine(nt) les types de documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système (art. 22).*

En l'occurrence, le plan minimum de contrôle annexé au cahier des charges, traduit de manière opérationnelle à l'aide de documents spécifiques, prévoit, pour la vérification de la zone de culture et l'identification des lots, une inspection de terrain par agriculteur et par campagne de production, et pour le contrôle de la traçabilité, deux inspections administratives et de terrain par campagne et par agriculteur et une inspection du même type par préparateur / emballeur et par campagne.

Les producteurs doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité de la *Plate de Florenville*, depuis l'entrée des plants de pomme de terre (identification des fournisseurs, quantité et origine des lots) jusqu'aux points de vente (identification des destinataires, quantité et destination des produits fournis). Les lots sous appellation IGP sont identifiés et tracés lors du transfert physique de chacun d'eux. D'autre part, le système de traçabilité permet d'établir la corrélation entre les lots entrants et les lots sortants.

Pour ce qui est de l'étape de préparation / emballage, *tout préparateur / emballeur s'identifie auprès de l'organisme certificateur attribué au producteur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur.*

Tout producteur signale à son organisme certificateur tout préparateur / emballeur en lien avec sa production et dont il a connaissance. Une convention plaçant, pour la vérification du bon respect du présent cahier des charges, le préparateur / emballeur sous le contrôle de l'organisme certificateur est établie entre ce dernier et le préparateur / emballeur (art. 13).

En ce qui concerne l'étiquetage, en relation avec la traçabilité, *l'étiquetage apposé sur l'emballage de la Plate de Florenville comporte (...) une référence à l'organisme certificateur*

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 8/20

(...) ainsi qu'un numéro de lot et la référence du producteur s'il n'est pas lui-même préparateur / emballeur.

Lorsque vendue en vrac directement au consommateur, la Plate de Florenville est clairement identifiée au moyen des indications imposées ci-dessus pour l'étiquetage.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur attribué à la production concernée (art. 16).

2.5. Méthode d'obtention du produit

L'objectif premier des producteurs de *Plate de Florenville* est de valoriser une pomme de terre de qualité produite traditionnellement dans des conditions pédoclimatiques bien précises, propres à la Gaume, qui permettent de tirer le meilleur parti possible d'une variété elle aussi traditionnellement cultivée dans la région, la variété Rosa.

La **production** comprend trois grandes étapes : la **culture** de la pomme de terre, sa **conservation** et sa **préparation** en vue de la vente. Ces trois termes sont définis à l'article 1^{er} du cahier des charges technique.

2.5.1. Culture

La culture de la *Plate de Florenville* dépendant notamment des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, il est difficile de déterminer des critères précis quant au mode de culture.

Néanmoins, afin d'aider et d'orienter au mieux les producteurs, l'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l., proposera, en qualité de groupement de producteurs, son expertise en matière de culture de la *Plate de Florenville*, de l'emblavement à la récolte.

Pour chaque étape de la culture décrite ci-après, les conseils disponibles auprès de l'UDPF sont repris dans un encadré.

2.5.1.1. Plants

La culture de la Plate de Florenville se réalise au départ de plants de la variété « Rosa » munis de leur certificat officiel (art. 4).

La variété Rosa (synonymes : *Rosa des Ardennes, Rose de France, Hollandse Rose, Bec, Becque, Cornichon rose, Rognon rose*) est une vieille variété française dont l'origine génétique est inconnue, ainsi que son obtenteur (elle relève du domaine public).

La Rosa n'est plus multipliée en Belgique. L'approvisionnement en plants pour la culture de la *Plate de Florenville* se fait essentiellement à partir de la Bretagne.

2.5.1.2. Implantation de la culture

La culture est implantée sur une parcelle dont le sol correspond à un des deux profils pédologiques précisés à l'article 3 du présent cahier des charges.

La parcelle choisie s'intègre dans une rotation culturale étalée au minimum sur quatre années. Le précédent cultural direct ne peut être une culture de maïs, de betteraves, de ray-grass ou une prairie permanente.

La culture est implantée lorsque l'ensemble des conditions sont rencontrées pour une réussite optimale de la culture de la Plate de Florenville (art. 5).

La plantation constitue une étape clé de l'itinéraire technique. Elle conditionne pour une bonne part le comportement des plantes en végétation mais aussi les conditions de récolte

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 9/20

de la parcelle. Il est essentiel de bien positionner le cycle de végétation et favoriser une levée rapide, pour notamment limiter les contaminations par le rhizoctone brun et la compétition avec les plantes adventices.

L'UDPF fournit, en fonction des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, des conseils sur :

- *le meilleur moment probable de l'emblavement ;*
- *la préparation du sol, la profondeur de plantation, sa densité et le buttage (art. 5).*

2.5.1.3. Fumure

La fumure est de maximum 90 U/ha d'azote et de maximum 180 U/ha de potasse. En aucun cas la fumure ne peut être apportée sous forme de chlorures.

Une éventuelle fumure organique peut être appliquée moyennant certaines précautions ; le cas échéant elle est apportée :

- *l'hiver précédant la plantation ;*
- *en quantité modérée ;*
- *en conditions aérobies ;*
- *compostée (art. 6).*

La fertilisation azotée de la culture sera raisonnée et se basera sur la méthode du bilan consistant à calculer la différence entre les besoins de la plante et les fournitures potentielles d'azote du sol, disponible dès lors pour la plante. Pour ce faire, le producteur pourra s'aider, du module de calcul interactif permettant de déterminer les apports en azote nécessaires à la culture mis à disposition en ligne par Nitrawal.

L'UDPF fournit, en fonction des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, des conseils relatifs à la dose d'utilisation des divers fertilisants (art. 6).

2.5.1.4. Suivi de la culture

La *Plate de Florenville* étant sensible aux mildious de la feuille et du tubercule, le contrôle de cette maladie constitue un point d'attention particulier dans le suivi phytosanitaire de la culture.

Les produits phytosanitaires utilisés se retrouvent dans la liste des produits phytosanitaires agréés en culture de pomme de terre pour l'année en cours. Cette liste est disponible auprès de l'a.s.b.l. Filière wallonne de la pomme de terre (FIWAP) et de l'UDPF.

L'UDPF fournit, en fonction des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, des conseils relatifs aux opérations à mener tout au long de la période culturale (art. 7).

2.5.1.5. Défanage

Le défanage permettra de répondre aux objectifs suivants :

- *produire des tubercules de calibre et de teneur en matière sèche adaptés aux débouchés de la *Plate de Florenville* ;*
- *favoriser la formation de l'épiderme et réduire la sensibilité des tubercules aux endommagements mécaniques ;*
- *limiter les risques de contamination par le mildiou en fin de végétation.*

Le défanage de la culture est effectué lorsque les tubercules présentent un calibre moyen compris entre 25 et 45 mm de diamètre (art. 8).

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 10/20

2.5.1.6. Récolte

La récolte a lieu après dessiccation complète des fanes, au minimum 2 semaines après défanage, suivant l'induration de la peau des tubercules. Le plus grand soin est apporté lors des transferts des tubercules (brise-chutes, matelas).

Le rendement à l'hectare maximum admis à la certification est limité à vingt-cinq tonnes.

L'intégrité de chaque lot est préservée (art. 9).

2.5.2. Conservation

Le stockage se fait directement en pallox sans stockage intermédiaire. La conservation se fait en locaux propres, isolés, aérés par ventilation naturelle ou artificielle. La température de conservation est comprise entre 4 et 10 °C. Elle est relevée dans la masse au minimum une fois par semaine. Un enregistrement est tenu à la disposition de l'organisme certificateur. 6 °C et 95 % d'humidité relative sont les valeurs à rechercher pour une conservation optimale (art. 11).

2.5.3. Transport

Le transport des tubercules chez le préparateur / emballeur respecte les règles suivantes :

- *les pommes de terre sont transportées en pallox de l'unité de stockage à l'unité de préparation ;*
- *si la température extérieure est inférieure à 3 °C, le transport se fait dans des remorques isolées ;*
- *le chargement et le déchargement se font en douceur ;*
- *l'ensemble de moyens de transport utilisés par le producteur sont munis de « casse-chute » ;*
- *les bennes des camions des préparateurs sont munies de tapis. La hauteur maximale de chute autorisée est de 40 cm (art. 12).*

2.5.4. Préparation / emballage

Les règles suivantes s'appliquent aussi bien chez le producteur - préparateur / emballeur que chez le préparateur / emballeur :

- *les locaux sont propres, sains et aérés ;*
- *l'installation permet en tout temps la préparation et l'emballage des pommes de terre à une température supérieure à 10 °C ;*
- *les tubercules sont maintenus parfaitement secs jusqu'à l'expédition ;*
- *les moyens de transfert sont munis de brise-chutes et les hauteurs maximales de chute sont fixées à 40 cm (art. 13).*

2.5.5. Exigences au niveau de la qualité des lots

Sous réserves des tolérances admises, les tubercules sont :

- *d'aspect normal ;*
- *entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ;*

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 11/20

- *sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;*
- *pratiquement propres ;*
- *à peau bien formée ;*
- *fermes ;*
- *pratiquement non germés : les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long ;*
- *exempts de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage tels que :*
 - *taches brunes dues à la chaleur ;*
 - *crevasse (y compris crevasse de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau dépassant 5 mm de profondeur ;*
 - *coloration verte (une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut) ;*
 - *déformations graves ;*
 - *taches sous épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 5 mm de profondeur ;*
 - *taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes ;*
 - *gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus ;*
 - *gale commune superficielle : les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule ;*
 - *dommages dus au gel ;*
- *exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "ressuyées" après un lavage éventuel ;*
- *exempts d'odeur et / ou de saveurs étrangères.*

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation sont tels qu'ils leur permettent :

- *de supporter un transport et une manutention ;*
- *d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.*

Chaque colis ou lot est exempt de déchets (terre adhérente ou non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers) (art. 14).

2.6. Lien avec l'origine géographique

2.6.1. Spécificités de l'aire géographique

(voir [annexe 2](#) : Carte de l'aire géographique de production et carte annexe (spécificités de la zone) et [annexe 3](#) : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Plate de Florenville*)

L'aire géographique liée à la dénomination « Plate de Florenville » (voir point 2.3.) correspond à une zone située dans le sud de la Belgique (Lorraine belge, aussi appelée, d'un point de vue géologique et agricole, « Région jurassique », seule région datant de l'Ère secondaire en Belgique). La zone de production de la *Plate de Florenville* se trouve plus particulièrement dans une partie de la Région jurassique, en **Gaume (appellation historico-**

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 12/20

géographique), sur deux bancs pédologiques spécifiques (sols sablo-limoneux ou limono-sableux) qui s'étirent autour de Florenville, d'est en ouest, et vers le sud-est de cette localité. Elle regroupe les communes de Chiny, Étalle, Florenville, Meix-devant-Virton, Tintigny, Saint-Léger et Virton. Cet espace est tout particulièrement délimité, au nord, par la forêt et le massif ardennais (celui-ci ayant un impact direct sur le climat et sur les cultures dans l'aire déterminée). Les régions de la Lorraine française et de la Champagne-Ardenne (au sud et à l'ouest), ainsi que le pays d'Arlon (à l'est), en déterminent les confins.

Compte tenu de ces caractéristiques, la région présente des spécificités en matière climatique ⁶. En effet, la Gaume est connue pour son **microclimat**. Sa continentalité et son orientation favorable (relief de *cuestas* avec des terres à l'adret) en sont les causes principales. Protégée des vents froids du nord par le massif de l'Ardenne qui est de plus haute altitude (hauts plateaux dépassant généralement les 500 m et culminant à 694 m tandis que le plateau lorrain ne va pas au-delà des 465 m d'altitude), la Gaume jouit d'un climat plus doux et plus sec. Elle bénéficie d'une durée moyenne d'insolation annuelle supérieure aux autres régions de Belgique et d'une quantité de précipitations annuelles inférieures (le massif ardennais faisant obstacle aux masses nuageuses). La composition du sous-sol - calcaire - est un facteur favorable supplémentaire car il garde bien la chaleur. Cette situation climatique privilégiée - qui vaut parfois à la Gaume d'être appelée la « petite Provence » et qui la différencie des régions qui lui sont juste limitrophes, et notamment du climat rude de l'Ardenne, - était déjà observée autrefois, comme en témoignent les relevés de la fin du 19^e siècle, par exemple :

Figure 1
Températures saisonnières moyennes dans la région de Virton (Gaume), à Arlon (Pays d'Arlon) et à Bastogne (Ardenne), pour les années 1891-1897 (en °C)

Source : BELGIQUE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901, p. 3.

	Hiver	Printemps	Été	Automne
Région de Virton (Gaume)	0,3	8,5	16,6	9,2
Arlon (Pays d'Arlon)	- 0,9	8,2	16,4	8,5
Bastogne (Ardenne)	- 1,4	6,8	14,8	7,6

Ces conditions climatiques et pédologiques ancestrales ont contribué à l'orientation économique et agricole de la Lorraine belge, et plus spécifiquement, de la Gaume. La région s'est orientée très tôt vers **l'agriculture** (plutôt que vers l'élevage qui, lui, caractérise d'autres régions luxembourgeoises) ⁷. Les observations faites par Louis Verhulst, dans son mémoire relatif à la *Lorraine belge* publié par l'Académie royale de Belgique en 1920, en attestent ⁸.

Ce développement agricole se fera notamment autour de la **culture de la pomme de terre**.

⁶ VANDIEPENBEECK M., MATGEN, J.-C., *En Gaume, on dirait le Sud*, posté le 08 août 2011, sur <http://www.lalibre.be/societe/planete/article/677715/en-gaume-on-dirait-le-sud.html>, consulté le 12 août 2011.

⁷ VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920, p. 71 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI) ; BARTHÉLEMY P., ANSELME M., WATELET-CHERTON A. (e. a.), *La Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 12 (Architecture rurale de Wallonie).

⁸ VERHULST L., *La Lorraine Belge*...

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 13/20

En relation avec cette dernière, il est important de noter que **l'utilisation des terres sablonneuses a toujours été préférée** par les cultivateurs, notamment des alentours de Florenville : les bancs sablonneux ont toujours été considérés, au contraire des terres marneuses ou argileuses, trop lourdes, comme « contribuant à la qualité de la pomme »⁹.

Le chemin de fer eut vraisemblablement un rôle important dans la renommée de ces pommes de terre. En effet, en 1880, l'ancienne commune de Florenville fut dotée d'une gare, située sur la ligne 165 reliant Virton à Bertrix¹⁰. A plus grande échelle, cette ligne permettait - et permet toujours - de rejoindre Arlon, Namur et Bruxelles (point central du réseau ferroviaire en Belgique). De plus, à partir des années 1900, les chemins de fer vicinaux construisirent deux lignes d'autorails (523 et 558), aujourd'hui disparues, qui désenclavèrent cette zone¹¹. La ligne 523 faisait la liaison entre Villers-devant-Orval et Etalle, en passant par Marbehan. La ligne 558 reliait Marbehan à Sainte-Cécile, en passant par Florenville.

Le qualificatif « de Florenville » proviendrait de l'étiquette apposée sur les wagons en départ de la gare de Florenville, qui drainait la production de Plantes des alentours via le réseau vicinal. La Plate aurait donc pris le nom de la gare d'où elle était expédiée.

2.6.2. Spécificités et notoriété de la *Plate de Florenville* au cours de l'Histoire

(voir annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Plate de Florenville* et annexe 4 : Notoriété des producteurs et statuts de l'a.s.b.l. UDPF)

Spécificités

Pour rappel et comme défini au point 2.2 du présent dossier et à l'article 3 du cahier des charges technique, la *Plate de Florenville* est une pomme de terre de la variété Rosa à la forme oblongue, à peau rose et à chair jaune et ferme (même après la cuisson) (caractéristiques du catalogue français et européen des pommes de terre)¹². Elle présente une très bonne aptitude à la conservation et affiche une haute qualité culinaire. Même après une longue cuisson, la pomme de terre reste entière, ne se délite pas et garde bien sa forme. Cette qualité lui permet d'être classée dans le groupe culinaire A (voir point 2.2.4.). Elle est donc idéale pour la préparation de salades ainsi que pour la cuisson à la vapeur ou en robe des champs. Cette haute qualité culinaire est traduite objectivement dans le cahier des charges technique *Plate de Florenville*.

De l'avis des amateurs, c'est une très bonne pomme de terre, au goût délicat. Sa saveur est intense et d'une grande finesse. Un goût de noisette est parfois ressenti. L'intensité de sa saveur est en relation étroite avec la petite taille des tubercules. En effet, les composés aromatiques y sont plus concentrés que dans des tubercules de grandes tailles.

Elle est classée dans les variétés gastronomiques et est utilisée par des chefs patentés au même titre que la célèbre *Corne de* (ou *Cwène di*) *Gatte* (pour s'en convaincre, voir point « Réputation » ci-dessous).

⁹ GOBIN M., *Pomme de notre terre... Histoire, vie quotidienne et folklore autour de la pomme de terre, dans le Beau Canton, au temps jadis*, Florenville, 2004, p. 33.

¹⁰ VAN DER HERTEN B., VAN MEERTEN M., VERBEURGT G. (dir.), *Le temps du train. 175 ans de chemins de fer en Belgique. 75e anniversaire de la SNCB*, Leuven, Presses Universitaires de Louvain, 2001, pp. 42, 67 et 116-117.

¹¹ DAVIES W.J.K., *100 years of the belgian vicinal (1885-1985)*, London, Light Rail Transit Association, 1985, pp. 128-134.

¹² GOKELAERE T., GRACIEN P., dir., « Rosa » dans *Le plant de pommes de terre [Site de la fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre et du groupement national interprofessionnel des semences et plants]*, <http://www.plantdepommedeterre.org/pages/var.php?var=89>, consulté le 18 juin 2011.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 14/20

Historique

Une tradition de la culture de la pomme de terre en Gaume

La pomme de terre va s'imposer comme un trait caractéristique de l'agriculture du sud de la Belgique, où elle va avoir, dès le 18^e siècle, « une importance particulière », permettant de pallier les pénuries de grains¹³. En province de Luxembourg, le caractère fondamental de cette plante, entrée dans l'assolement triennal, peut être attesté notamment par des mémoires datant respectivement de 1754 et 1768 soulignant la « grande quantité de pommes de terre qu'on y recueille » et la « ressource inexprimable pour la province » que constitue cette culture¹⁴, ainsi que par des données statistiques de 1825¹⁵.

De nombreux documents postérieurs, du 19^e siècle et du début du 20^e siècle, soulignent l'importance de la production de ces tubercules. L'hebdomadaire agricole « *Le Luxembourgeois. Journal de la Société provinciale d'agriculture* » livre les comptes rendus de plusieurs comices agricoles de Florenville, Virton, Arlon, etc. Rassemblant les cultivateurs et propriétaires ruraux, ces associations, nées au 18^e siècle mais se répandant au 19^e siècle, contribuent à améliorer la productivité de l'agriculture régionale. Les membres se cotisent pour acheter du matériel agricole, faire venir des engrais et des semences - notamment de pommes de terre - en grande quantité, etc.¹⁶

En Gaume, une partie non négligeable des terres sera consacrée à sa culture. La production de pommes de terre s'y est rapidement implantée, en particulier aux alentours de Florenville et Saint-Léger¹⁷. Emile Tandel, auteur de la célèbre somme historique luxembourgeoise en sept volumes, rapporte, dans ses « Annales » relatives à Florenville, que « parmi les « empouilles » emblavures des champs, on cite les topinambours et en 1763 les *crombires* ; l'une et l'autre expression désignent les pommes de terre dont la culture était dès lors introduite à Florenville »¹⁸. En 1775, le Receveur des domaines perçoit une taxe (le droit de *terrage*) sur la culture des « *pommes de terre dudit Virton* »¹⁹.

La pomme de terre jouera un rôle crucial durant les guerres, en particulier durant la Seconde Guerre mondiale, où elle constituera une ressource alimentaire importante.

La Plate de Florenville

Plusieurs variétés de pommes de terre vont être cultivées en Gaume. L'une d'elles, la « Rosa », s'y implantera avec beaucoup de succès. La tradition rapporte que « *La Plate serait arrivée en Gaume d'Espagne au XIX^e siècle, par l'intermédiaire d'immigrés venus repeupler la région* »²⁰. Sa production était faible, c'est pourquoi, vers 1918-1920, un marchand de pommes de terre décida d'exporter les tubercules en Bretagne afin de les

¹³ VANDENBROEKE C., *Agriculture et alimentation*, Gand-Louvain, 1975, p. 238 et p. 260 (Centre belge d'histoire rurale, n° 49).

¹⁴ ARCHIVES GENERALES DU ROYAUME, *Conseil des Finances*, n°5288, Mémoire de 1768.

¹⁵ KOPS J., *Tableau de l'agriculture dans les Pays-Bas*, La Haye, 1825, p. 41 [inclut la Belgique].

¹⁶ GOBIN M., *Pomme de notre terre...*, p. 39 ; TANDEL E., *Les communes Luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 290.

¹⁷ LADRIER F., *Note sur l'introduction de la culture du topinambour à Saint-Léger*, dans *Mémorial Alfred Bertrang*, Arlon, 1964, p. 121-125 [Selon C. VANDENBROEKE, *Agriculture...*, p. 245, il s'agit bien de pommes de terre et non de topinambours].

¹⁸ TANDEL E., *Les communes luxembourgeoises*, t. III : *L'arrondissement de Virton*, Bruxelles, [1889] 1980, p. 985.

¹⁹ ROGER P., *Notices historiques sur Virton*, [Virton], 1932, p. 455.

²⁰ GOBIN M., *Pomme de notre terre...*, p. 35.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 15/20

régénérer²¹. L'opération donna de bons résultats et, en 1935, on l'inscrivit officiellement au catalogue français sous le nom de *Rosa*²². Dès lors, cette variété va être connue sous différentes appellations : *Rognon rose*, *Hollande rose*, *Cornichon rose*, *Bec ou Becque*, *Roode Muizen*...²³.

L. Saubelens signale, en 1940, que la *Rosa* porte le nom de *Plate de Florenville* en Province du Luxembourg²⁴. La pomme de terre est également répertoriée sous cette appellation aux Pays-Bas, en 1960 : « Gaumaise is een meer stevige aardappel van het type van het veel gevraagde oude Franse ras Rosa, ook wel Bec of *Plate de Florenville* genoemd. Het is één van de 35.000 uit Rosa verkregen zaailingen » [Gaumaise est un type plus robuste de la vieille variété française très demandée « Rosa », aussi appelée Bec ou *Plate de Florenville*. C'est un des 35.000 plants issus de la variété Rosa]²⁵.

Ces pommes de terre gaumaises étaient exportées en train vers les villes belges de Namur, Bruxelles, Gand, etc. Le qualificatif « de Florenville » proviendrait de l'étiquette apposée sur les wagons en départ de la gare de Florenville. La *Plate*, qui était cultivée dans les villages aux alentours de Florenville, aurait donc « pris le nom de la gare d'où elle était expédiée... »²⁶. Le chemin de fer eut vraisemblablement un rôle important dans la renommée de ces pommes de terre.

La mention de plants de pommes de terre appelés « Plates » apparaît dans les sources historiques belges dès le milieu du 19^e siècle :

- en 1860, le baron de Croeser de Berges publie une étude sur l'histoire de la pomme de terre en Belgique. Il recense 128 variétés de pommes de terre dont la *Plate*, décrite comme étant de bonne qualité, assez productive et exempte de maladie²⁷ ;
- l'*Almanach agricole belge de 1899* cite les *Plates*²⁸.

Quant à la « Plate de Florenville », on peut noter que depuis un siècle au moins, l'appellation existe, comme en témoignent les mentions ci-dessous :

²¹ Avant les années 1920, on ne sélectionnait pas les plants de pomme de terre. On semait tout calibre, ce qui amenait des dégénérescences dans les tubercules. Par la suite, on commença à choisir des plants d'élite qui résistaient mieux aux maladies (MINISTERE DE L'AGRICULTURE, *Rapport sur la situation de l'Agriculture en Belgique durant l'année 1926*, n°46, Bruxelles, 1927, p. 5 ; GIELE J., *La sélection des pommes de terre*, dans *Le Paysan*, Louvain, 17 septembre 1922, p. 1 ; HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais*, t. 1, Bruxelles-Paris, 1949, p. 260).

²² GOBIN M., *Pomme de notre terre*..., p. 35 ; VAN GELDEREN C., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 87.

²³ GOBIN M., *Pomme de notre terre*..., p. 35-36 ; DESNOUES L., *Toute la pomme de terre*, Paris, 1978, p. 96 ; DIEHL R., *La pomme de terre. Caractères et description des variétés*, Paris, 1938, p. 109 ; PATISSIER J., *Pommes de terre sélectionnées*, Paris, s.d., p. 167 ; BRICOUT D., *La pomme de terre dans Encyclopédie agricole belge*, t. I, Bruxelles, 1930, p. 516 ; BELGIQUE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901, p. 47 ; RIGOT N. M., *Physiologie du plant et productivité* dans CENTRE DE RECHERCHES AGRONOMIQUE DE L'ÉTAT, *Colloque d'information scientifique : la pomme de terre, Namur le 16 février 1969*, Gembloux, 1969, p. 38.

²⁴ SAUBELENS L., *Notions sur les méthodes nouvelles d'amélioration de la pomme de terre, sa culture. Sol-Engrais-Les meilleures variétés-Choix et préparation des plants-Conservation-Maladies*, Nivelles, 1940, p. 26-27.

²⁵ NETHERLANDS. MINISTERIE VAN LANDBOUW, VISSERIJ EN VOEDSELVOORZIENING, CENTRUM VOOR LANDBOUWPUBLIKATIES EN LANDBOUWDOCUMENTATIE (NETHERLANDS), *Landbouwdocumentatie*, volume 16, 1960, p. 1117.

²⁶ GOBIN M., *Pomme de notre terre*..., p. 23.

²⁷ DE CROESER DE BERGES E., *Etudes sur l'histoire et la culture de la pomme de terre*, Bruges, 1860, p. 90.

²⁸ *Almanach agricole belge*, 1899.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 16/20

- en 1901, la *Monographie agricole de la région jurassique* définit la *Plate* ou *Bec* comme une variété locale et surtout comme « *la plus réputée [des] pomme[s] de terre de table* »²⁹ ;
- en 1909, le *Journal de la société agricole de la province du Luxembourg* note que la *Plate* est commercialisée à Florenville³⁰ ;
- en 1930, l'*Encyclopédie agricole belge* stipule que la *Plate de Florenville* est « cultivée en Gaume » et « fort demandée par le marché de Liège »³¹ ;
- en 1938, Albert Henry cite la *Plate de Florenville* dans son ouvrage sur *La culture et le commerce de la pomme de terre en Belgique*³² ;
- en 1942, E. Sépulchre répertorie, dans son tableau de synthèse des variétés de pommes de terre cultivées en Belgique, la *Florenville*. Il la présente comme une pomme de terre à bon rendement, à peau rose, à la forme allongée et réniforme³³ ;
- durant la seconde moitié du 20^e siècle, de nombreuses sources témoignent de la *Plate de Florenville*, notamment la presse³⁴ ;
- en 2006, la « plate de Florenville » ou « corne de Florenville » fait l'objet d'une entrée dans le *Dictionnaire des belgicisms* de Georges Lebouc³⁵ ;

Réputation

(voir annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Plate de Florenville* et annexe 4 : Notoriété des producteurs et statuts de l'a.s.b.l. UDPF)

La *Plate de Florenville* peut se prévaloir d'une excellente renommée locale, nationale et internationale :

- elle a la réputation, en Belgique ou en France, d'être une « **variété ancienne** »³⁶ ;
- elle est reconnue comme étant une **pomme de terre de peu de productivité, mais de qualité** : cette qualité se perçoit à travers les *Bulletins des foires et marchés* paraissant chaque semaine dans « *Le Luxembourgeois. Journal de la Société provinciale d'agriculture* ». En 1910, la *Plate de Florenville* est vendue au prix de 14 francs les 100 kg

²⁹ BELGIQUE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901, p. 47.

³⁰ *Le Luxembourgeois : Journal de la Société agricole de la Province de Luxembourg*, 13 novembre 1909, p. 617.

³¹ BRICOUT D., *La pomme de terre dans Encyclopédie agricole...*, p. 516-518.

³² HENRY A., *La culture et le commerce de la pomme de terre en Belgique*, s.l., 1938, p. 20.

³³ SÉPULCHRE E., *Les différents modes de cultures de la pomme de terre. L'angoissant problème des pommes de terre résolu. Manger le tubercule et n'en planter que les yeux. Par mon procédé 3 kg de tubercule (yeux) rapporte 300 kg de pommes de terre*, Liège, 1942, p. 17.

³⁴ BODEUX J.-L., *La pomme de terre a la frite. Dans le sillon d'un producteur*, à Chassepierre, posté le 19 juillet 1993, sur http://archives.lesoir.be/la-pomme-de-terre-a-la-frite-ii-dans-le-sillon-d-un-pro_t-19960719-Z0CD8X.html, consulté le 8 août 2011 ; BODEUX J.-L., THIRY B., *La pomme de terre de Florenville a la pêche*, posté le 17 octobre 1993, sur http://archives.lesoir.be/la-pomme-de-terre-de-florenville-a-la-peche-le-pain-aux_t-19971017-Z0ECMU.html, consulté le 8 août 2011.

³⁵ LÉBOUC G., *Corne* dans *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2006, p. 220.

³⁶ Voir GROUPEMENT NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES SEMENCES ET PLANTS, *Catalogue des variétés*, sur <http://jardinhaie.free.fr/potager/pdt/variete/catalogue.htm>, consulté le 1^{er} juillet 2011 ; [ASSOCIATION] DU MOULIN CHAUFFOUR, *Petit tour d'horizon des pommes de terre cultivées en France avant les années 1950*, rubrique « *Plate de Florenville : voir Rosa* », sur http://moulin.chauffour.free.fr/pomme_de_terre/anciennes_varietes_pomme_de_terre.htm, consulté le 1^{er} juillet 2011.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 17/20

alors que la *Magnum Bonum* ne coûte que 8,50 francs les 100 kg ³⁷. De manière générale, le prix de vente de la *Plate* est toujours deux fois supérieur à celui de la *Magnum Bonum* par exemple ³⁸. Encore actuellement, elle se révèle plus chère en magasin (1,99 € / kg ³⁹) qu'une autre variété de pomme de terre à chair ferme, par exemple la *Charlotte* (1,20 € / kg ⁴⁰);

- elle est à la **base de spécialités culinaires** et est au menu de **restaurants** qui la présentent comme un mets fin et typique. En effet, elle possède de grandes qualités culinaires et est appréciée par les consommateurs, depuis plusieurs décennies ⁴¹. Elle est utilisée dans plusieurs recettes de la Province du Luxembourg pour lesquelles sa fermeté représente une qualité essentielle :
 - la *Plate de Florenville* entre dans la composition de la « touffaye », qui est une sorte de potée à l'étouffée (« 'al touffaye ») et se compose des traditionnelles *Plates de Florenville*, de lardons et de viande de porc, d'oignons et d'épices (thym et laurier, etc.) ⁴². La « touffaye » est une spécialité qui est bien présente dans le patrimoine culturel et folklorique de la région de Florenville-Virton, comme en témoignent des peintures ⁴³, des chansons ⁴⁴, des contes et légendes ⁴⁵;
 - les *Plates de Florenville* sont également recommandées pour la réalisation des « roustiquettes gaumaises » à base de pommes de terre et de cretons de lard ⁴⁶;
 - la *Plate de Florenville* entre également dans la composition de la « floriflette », proposée par la *Confrérie des Sossons d'Orvaulx* ⁴⁷;
 - la *Plate de Florenville* est à l'affiche de restaurants - au-delà de l'espace délimité pour la production - qui la présentent comme un mets fin et typique, comme par exemple :
 - la « Gratinée de Florenville » de la *Ferme des Sanglochons* (Verlaine-Neufchâteau en province de Luxembourg) ⁴⁸;

³⁷ *Le Luxembourgeois. Journal de la Société agricole de la Province de Luxembourg*, 19 novembre 1910, p. 661.

³⁸ BELGIQUE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Colloque d'information scientifique : les problèmes posés par la culture de la pomme de terre, Gembloux le 17 janvier 1967*, Gembloux, 1967, p. 47. La commercialisation de la *Plate* à un prix plus élevé que d'autres variétés est également soulignée par SAUBELENS L., *Notions sur les méthodes nouvelles d'amélioration de la pomme de terre, sa culture. Sol-Engrais-Les meilleures variétés-Choix et préparation des plants-Conservation-Maladies*, Nivelles, 1940, p. 26-27.

³⁹ « 1 kg PDT Plate de Florenville », Delhaize, sur <http://www.restopolitan.lu/en/restaurant/luxembourg-40314/bottega-ristorante-miitti-301523.html>, consulté le 3 décembre 2013.

⁴⁰ « Pomme de terre chaire ferme emballées. Charlotte », Delhaize, sur <http://shop.delhaize.be/Frais/Legumes/Pommes-de-terre/Pommes-de-terre-7C-Ferme-7C-Charlotte/p/F1986053100380600000>, consulté le 3 décembre 2013.

⁴¹ MELARD V., *Variétés...*, p. 109; NYS L., *Phytotechnie et qualité culinaire de la pomme de terre* dans CENTRE DE RECHERCHES AGRONOMIQUES DE L'ÉTAT, *Colloque d'information scientifique : les problèmes posés par la culture de la pomme de terre à Gembloux le 17 janvier 1967*, Gembloux, 1967, p. 16-17.

⁴² VAN GELDEREN C., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 88; GOBIN M., *Pomme de notre terre...*, p. 65.

⁴³ Par exemple : L'Etuvée ou la "Touffaye". Toile d'André Gillet de Ethe.

⁴⁴ ROGER P., *Notices historiques sur Virton*, [Virton], 1932, p. 641 et 643.

⁴⁵ KIESEL F., *Légendes d'Ardenne et de Lorraine*, Gembloux, 1974, p. 102; LEMPEREUR F., *Du doudou au remoudou : arts et traditions populaires de Wallonie*, Bruxelles, 1999, p. 35.

⁴⁶ ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980, p. 54.

⁴⁷ Recette de la « Floriflette », Confrérie des Sossons d'Orvaulx, sur <http://www.sossonsdorvaulx.be/cms/index.php/mnu-orval/mnu-recettes>, consulté le 17 décembre 2013.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 18/20

- le « Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette » du restaurant gastronomique *Comme Chez Soi* (Bruxelles)⁴⁹ ;
- le « parfait de foie gras aux pruneaux et *plates de Florenville* » du restaurant *La Gourmandière* (Carignan)⁵⁰ ;
- en dehors de la Belgique [2013] : les restaurants Le Médiéval (Sedan, France) et le Bottega Ristorante Mi & Ti (Luxembourg-ville)⁵¹ ;
-
- elle est à l'origine de la « Fête de la pomme de terre », organisée par la « *Maison du Tourisme du Pays de la Semois entre Ardenne et Gaume* », qui se déroule annuellement à Florenville depuis 1994 et dont la presse se fait l'écho chaque année⁵². Durant deux jours en octobre, Florenville célèbre ses *Plates* : diverses activités sont proposées comme un marché de découverte et de dégustation ou des jeux permettant de remporter des sacs de pommes de terre. De plus, pour promouvoir ce patrimoine gourmand, un guide du « *Tourisme en Beau Canton de Gaume* » a été publié en 2002 par la « *Maison du Tourisme de Chiny, Florenville et Herbeumont* ». La *Plate de Florenville* y est présente, parmi d'autres produits de bouche ;
- elle est défendue par un **Comité de la Plate** : six cultivateurs de la zone géographique délimitée (petites et moyennes entreprises et artisans) se sont rassemblés au sein de l'association pour l'« *Usage et Défense de la Plate de Florenville IGP et la promotion de son appellation a.s.b.l.* » (UDPF).

2.6.3. Lien causal

Le lien de la *Plate de Florenville* avec son origine géographique est double :

- 1) un lien naturel, **pédoclimatique**, à travers les sols et le climat de la Gaume et plus particulièrement les sols sableux que l'on y rencontre, favorables à l'obtention d'une *Plate* de très haute qualité culinaire.

Les conditions climatiques et pédologiques de la Gaume ainsi que les types de sols cités au point 2.6.1. sont particulièrement favorables à la culture de la *Plate de Florenville*. En effet, la *Plate de Florenville* a besoin d'une terre bien drainée (pour éviter les asphyxies racinaires) et qui se réchauffe vite afin de favoriser une bonne levée. En outre, le climat décrit au point 2.6.1. permet un bon apport hydrique et un risque moindre de gelées tardives auquel les pommes de terre sont fort sensibles. Ce rapport hydrique adéquat permet d'obtenir des *Plates* ayant un taux de matière sèche inférieur à 20%. Un climat plus sec favoriserait des pommes de terre farineuses et, à l'opposé,

⁴⁸ « Gratinée de Florenville » à la Ferme des sanglochons (Verlaine), sur http://www.sanglochon.be/client/03_tarif_resto.html, consulté le 17 décembre 2013.

⁴⁹ « Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette » au *Comme Chez Soi* (Bruxelles), sur <https://www.commechezsoi.be/Portals/6/menus/carte.fr.pdf>, consulté le 17 décembre 2013.

⁵⁰ Recette de « parfait de foie gras aux pruneaux et *plates de Florenville* » à *La Gourmandière. Restaurant gastronomique à Carignan, Ardennes*, sur <http://www.la-gourmandiere.com/>, consulté le 3 juillet 2011 ; Au menu du *Vauban*, restaurant des Facultés de Namur, mai 2011.

⁵¹ « Poulpe et pommes de terre... 'Plates de Florenville' » au *Restaurant Bottega MI & TI* (Luxembourgville), sur <http://www.restopolitan.lu/en/restaurant/luxembourg-40314/bottega-ristorante-miitti-301523.html>, consulté le 20 décembre 2013.

⁵² Voir l'article d'Eric BURGRAFF, *La Plate de Florenville reconnue*, posté le 28 septembre 1993, sur http://archives.lesoir.be/la-plate-de-florenville-reconnue_t-19930928-Z0797P.html, consulté le 1^{er} juillet 2011.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 19/20

un climat plus froid et humide ne permettrait pas une bonne tubérisation. De plus, étant une variété à croissance lente, la *Plate de Florenville* doit être plantée le plus tôt possible. Le réchauffement rapide des sols utilisés pour sa culture est donc un avantage important. Il est cependant à noter que dans ces sols drainants, le rendement offert par la *Plate de Florenville* est bien inférieur au rendement nominal de la variété « Rosa » (90 % de la variété de référence « Bintje ») : en fonction des conditions météorologiques, il varie de 12 à 25 tonnes à l'hectare, rendement maximum admis pour pouvoir bénéficier de la dénomination « Plate de Florenville ». En effet, ce rendement bas est déterminant pour la qualité gustative de la *Plate de Florenville* : plus les tubercules sont petits, plus la concentration en molécules aromatiques y est importante, et plus la pomme de terre est goûteuse.

La combinaison des facteurs pédoclimatiques et du savoir-faire des producteurs permet donc à la variété « Rosa » d'offrir toutes ses qualités ;

2) un lien **historique** et **économique**, par une **tradition** ancestrale de production de la pomme de terre :

- la culture de la pomme de terre a joué à partir des années 1740 un rôle majeur dans la **subsistance** des populations luxembourgeoises les préservant de disettes ;
- la pomme de terre a joué en Gaume un rôle **économique** important jusque vers le milieu du 20^e siècle pour des agriculteurs peu orientés vers l'élevage ; le développement du chemin de fer, en particulier, a permis la commercialisation massive des pommes de terre gaumaises vers les villes wallonnes et françaises proches, leur assurant leur notoriété.

Il en résulte une **reconnaissance** de la *Plate de Florenville* étayée par les faits suivants :

- une qualité associée typiquement à certains sols de la Gaume ;
- un savoir-faire et une réputation des producteurs gaumais, établis à partir du début du 18^e siècle ;
- une notoriété du produit indubitablement liée à la zone géographique « Gaume » dans l'inconscient collectif.

La notoriété de la *Plate de Florenville* est donc étroitement liée à son berceau d'origine.

2.7. Structure de contrôle

Le contrôle du **respect du cahier des charges avant la mise sur le marché** de la *Plate de Florenville* IGP est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification du produit, conformément à l'article 37 §1^{er}, 1^{er} alinéa, b), du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul organisme certificateur a brigué la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : la s.p.r.l. PROMAG. Cet organisme a été retenu par l'UDPF.

Coordonnées :

S.P.R.L. PROMAG

Parc d'activités économiques d'Aye
Rue André Féher, 1
B - 6900 - MARCHE- EN - FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 46 03 46
Fax : +32 (0)84 46 03 47
Courriel : info@promag.be

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 20/20

Les statuts de cette société ont été publiés au Moniteur Belge le 22 décembre 2005.

L'agrément de cet organisme certificateur a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- à la section 3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) n° 2081/92 et n° 2082/92 ;
- par la norme NBN EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie).

L'**autorité compétente** chargée de la **supervision** du travail de l'(des) organisme(s) certificateur(s) (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau **régional** : il s'agit de la Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture et de l'Environnement du Service public de Wallonie.

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage apposé sur l'emballage de la Plate de Florenville comporte, outre les mentions légales (le numéro d'agrément du préparateur / emballeur, la mention « pomme de terre de conservation », le nom de la variété (Rosa), le pays d'origine (Belgique), le poids net), la dénomination enregistrée, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur - mentionné à l'article 13 du présent cahier des charges - attribué au producteur, ainsi qu'un numéro de lot et la référence du producteur s'il n'est pas lui-même préparateur / emballeur.

La mention « primeur » peut être accolée à la dénomination Plate de Florenville pour autant que le produit réponde aux conditions énoncées à l'article 15 du présent cahier des charges.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur attribué à la production concernée.

2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas de la *Plate de Florenville IGP*.

La réglementation la plus spécifique qui s'applique est celle relative aux indications géographiques. Elle est rappelée ci-dessous.

2.9.1. Exigences communautaires

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

En ce qui concerne les **contrôles officiels** prévus à l'**article 36** du même règlement, les **autorités nationales** suivantes sont compétentes :

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 6 - Mai 2014	Page 21/20

- contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à la **sécurité alimentaire** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage des denrées alimentaires** : AFSCA ;
- contrôles **après mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage en général**, aux **pratiques commerciales**, à la **protection du consommateur** : Direction générale Contrôles et Médiation du Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

2.9.2. Exigences régionales

Décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92 ;

Arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92.

**Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151 /2012)

ANNEXES

- Annexe 1 : Cahier des charges technique
- Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production et cartes annexes (spécificités de la zone)
- Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Plate de Florenville* IGP
- Annexe 4 : Notoriété des producteurs et statuts de l'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.

**Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151 /2012)

ANNEXE 1

Cahier des charges technique

**Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

Plate de Florenville

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER DES CHARGES TECHNIQUE

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 2 / 8

Chapitre 1^{er} Dispositions générales

Article 1er. Définitions

Aux fins du présent cahier des charges, on entend par :

- « **conservation** » : l'ensemble des opérations de stockage, de conditionnement (refroidissement, séchage, ventilation, maintien d'une température et d'une humidité relative adéquates), de traitements anti-germinatifs, réalisées sur les pommes de terre après récolte ;
- « **culture** » : la suite des opérations de fertilisation / amendement des parcelles, d'implantation des tubercules, de suivi phytotechnique (buttage, fertilisation, (irrigation), défanage), de suivi phytosanitaire et de récolte (arrachage) ;
- « **lot** » : l'ensemble des tubercules emblavés sur une même parcelle avec le même précédent cultural et un amendement organique homogène. On utilise le lot pour l'estimation du rendement, le prélèvement des échantillons, et comme base de la traçabilité ;
- « **pallox** » : la caisse à claire-voies permettant de stocker les pommes de terre et de les manipuler à l'aide d'un chariot élévateur ;
- « **pomme de terre primeur** » : la pomme de terre récoltée avant sa complète maturité, dont la peau peut être généralement enlevée aisément par frottement et qui est destinée à être livrée au consommateur à l'état frais ;
- « **préparateur / emballeur** » : l'opérateur qui réalise les opérations de préparation / emballage sur des pommes de terre achetées à un producteur ;
- « **préparation / emballage** » : la suite des opérations de triage (calibrage, triage qualitatif, élimination des pommes de terre présentant des défauts), de nettoyage (brossage, (lavage / séchage)) et d'emballage des pommes de terre ;
- « **producteur - préparateur / emballeur** » : le producteur qui réalise les opérations de préparation / emballage sur des pommes de terre de sa propre production ;
- « **producteur** » : l'agriculteur ou l'association d'agriculteurs ayant demandé la certification de tout ou partie de sa production de pommes de terre sous l'appellation *Plate de Florenville*.

Article 2. Description générale du produit

La *Plate de Florenville* est une pomme de terre fraîche de la variété « Rosa », allongée, à forme légèrement aplatie et à peau rose.

Article 3. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination *Plate de Florenville*, la pomme de terre est cultivée ¹ dans l'aire géographique délimitée par les anciennes communes ² suivantes :

- Commune ³ de Chiny : anciennes communes d'Izel, Jamoigne ;
- Commune d'Etalle : anciennes communes de Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance ;
- Commune de Florenville : anciennes communes de Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval ;
- Commune de Meix-devant-Virton : anciennes communes de Gérouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethone, Villers-la-Loue ;
- Commune de Rouvroy : ancienne commune de Dampicourt ;
- Commune de Saint-Léger : anciennes communes de Châtillon, Saint-Léger ;
- Commune de Tintigny : anciennes communes de Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny ;

¹ Voir définition de « culture » à l'article 1^{er}.

² « Ancienne commune » : commune avant fusion.

³ « Commune » : commune fusionnée, entité.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 3 / 8

- Commune de Virton : anciennes communes de Ethe, Virton.

En outre, à l'intérieur de la zone définie ci-dessus, la *Plate de Florenville* est uniquement cultivée sur des parcelles présentant un sol de type :

- sableux ou limono-sableux à drainage naturel excessif ou légèrement excessif ou ;
- sablo-limoneux à drainage naturel principalement favorable.

La conservation s'effectue sur le territoire de la Gaume.

Les opérations de préparation / emballage sont réalisées sur l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Chapitre II . Culture ⁴

Article 4. Approvisionnement en plants

La culture de la *Plate de Florenville* se réalise au départ de plants de la variété « Rosa » munis de leur certificat officiel.

Article 5. Implantation de la culture

La culture est implantée sur une parcelle dont le sol correspond à un des deux profils pédologiques précisés à l'article 3 du présent cahier des charges.

La parcelle choisie s'intègre dans une rotation culturale étalée au minimum sur quatre années. Le précédent cultural direct ne peut être une culture de maïs, de betteraves, de ray-grass ou une prairie permanente.

La culture est implantée lorsque l'ensemble des conditions sont rencontrées pour une réussite optimale de la culture de la *Plate de Florenville*.

L'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l. fournit, en fonction des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, des conseils sur :

- le meilleur moment probable de l'emblavement ;
- la préparation du sol, la profondeur de plantation, sa densité et le buttage.

Article 6. Fumure

La fumure est de maximum 90 U/ha d'azote et de maximum 180 U/ha de potasse. Les apports sont effectués sous forme de sulfates. En aucun cas la fumure n'est apportée sous forme de chlorures.

Une éventuelle fumure organique peut être appliquée moyennant certaines précautions ; le cas échéant elle est apportée :

- l'hiver précédant la plantation ;
- en quantité modérée ;
- en conditions aérobies ;
- compostée.

⁴ La culture de la *Plate de Florenville* dépendant notamment des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, il est difficile de déterminer des critères précis quant au mode de culture.

Néanmoins, afin d'aider et d'orienter au mieux les producteurs, l'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l., en qualité de groupement de producteurs proposera son expertise en matière de culture de la *Plate de Florenville* de l'emblavement à la récolte.

Pour chaque étape de la culture décrite ci-après, les conseils disponibles auprès de l'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l. sont repris dans un encadré.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 4 / 8

L'UDPF fournit, en fonction des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, des conseils relatifs à la dose d'utilisation des divers fertilisants.

Article 7. Suivi de la culture

L'ensemble des interventions phytotechniques et phytosanitaires visent à obtenir une haute valeur qualitative de la récolte. Les produits phytosanitaires utilisés se retrouvent dans la liste des produits phytosanitaires agréés en culture de pomme de terre pour l'année en cours. Cette liste est disponible auprès de la Filière wallonne de la pomme de terre (FIWAP) a.s.b.l. et de l'UDPF.

L'UDPF fournit, en fonction des conditions climatiques et des variations inhérentes aux parcelles, des conseils relatifs aux opérations à mener tout au long de la période culturale.

Article 8. Défanage

Le défanage de la culture est effectué lorsque les tubercules présentent un calibre moyen compris entre 25 et 45 mm de diamètre.

Article 9. Récolte

La récolte a lieu après dessiccation complète des fanes, au minimum 2 semaines après défanage, suivant l'induration de la peau des tubercules. Le plus grand soin est apporté lors des transferts des tubercules (brise-chutes, matelas).

Le rendement à l'hectare maximum admis à la certification est limité à vingt-cinq tonnes.

L'intégrité de chaque lot est préservée.

La *Plate de Florenville* peut être récoltée avant sa complète maturité. Elle est alors commercialisée comme « primeur » et répond aux conditions énoncées au deuxième paragraphe de l'article 15 du présent cahier des charges.

Chapitre III . Conservation - Préparation / emballage

Article 10. Traçabilité

A partir de la récolte, le producteur et, le cas échéant, le transporteur et le préparateur / emballeur, veillent à préserver l'intégrité et l'identification de chaque lot. Chaque opérateur veille à l'accompagnement papier des données de chaque lot.

Article 11. Conservation

Le stockage se fait directement en pallox sans stockage intermédiaire. La conservation se fait en locaux propres, isolés, aérés par ventilation naturelle ou artificielle. La température de conservation est comprise entre 4 et 10 °C. Elle est relevée dans la masse au minimum une fois par semaine. Un enregistrement est tenu à la disposition de l'organisme certificateur. 6 °C et 95 % d'humidité relative sont les valeurs à rechercher pour une conservation optimale.

Article 12. Transport

Le transport des tubercules chez le préparateur / emballeur respecte les règles suivantes :

- les pommes de terre sont transportées en pallox de l'unité de stockage à l'unité de préparation ;
- si la température extérieure est inférieure à 3 °C, le transport se fait dans des remorques isolées ;
- le chargement et le déchargement se fait en douceur ;
- l'ensemble de moyens de transport utilisés par le producteur sont munis de « casse-chute » ;

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 5 / 8

- les bennes des camions des préparateurs sont munies de tapis. La hauteur maximale de chute autorisée est de 40 cm.

Article 13. Préparation / emballage

Les règles suivantes s'appliquent aussi bien chez le producteur - préparateur / emballeur que chez le préparateur / emballeur :

- les locaux sont propres, sains et aérés ;
- l'installation permet en tout temps la préparation et l'emballage des pommes de terre à une température supérieure à 10 °C ;
- les tubercules sont maintenus parfaitement secs jusqu'à l'expédition ;
- les moyens de transfert sont munis de brise-chutes et les hauteurs maximales de chute sont fixées à 40 cm.

Tout préparateur / emballeur s'identifie auprès de l'organisme certificateur attitré au producteur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur.

Tout producteur signale à son organisme certificateur tout préparateur / emballeur en lien avec sa production et dont il a connaissance. Une convention plaçant, pour la vérification du bon respect du présent cahier des charges, le préparateur / emballeur sous le contrôle de l'organisme certificateur est établie entre ce dernier et le préparateur / emballeur.

Article 14. Qualité des lots

Sous réserves des tolérances admises, les tubercules sont :

- d'aspect normal ;
- entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ;
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- pratiquement propres ;
- à peau bien formée ;
- fermes ;
- pratiquement non germés : les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long ;
- exempts de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage tels que :
 - taches brunes dues à la chaleur ;
 - crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau dépassant 5 mm de profondeur ;
 - coloration verte (une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut) ;
 - déformations graves ;
 - taches sous épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 5 mm de profondeur ;
 - taches de rouille, coeur creux, noircissement et autres défauts internes ;
 - gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus ;

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 6 / 8

- gale commune superficielle : les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule ;
- dommages dus au gel ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "ressuyées" après un lavage éventuel ;
- exempts d'odeur et / ou de saveurs étrangères.

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation sont tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention ;
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

Chaque colis ou lot est exempt de déchets (terre adhérente ou non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers).

Chapitre IV . Commercialisation et étiquetage

Article 15. Présentation à la vente

La *Plate de Florenville* est commercialisée à l'état frais, en vrac (caisse carton) ou emballée. Tous les types d'emballage (sachets en matière plastique, filets, sachets en papier, caisses, rapiers, etc.) sont autorisés.

La *Plate de Florenville* peut être commercialisée comme « primeur ». A cette fin, le produit :

- répond à la définition de « pomme de terre primeur » mentionnée à l'article 1^{er} du présent cahier des charges ;
- est commercialisé avant le 15 septembre.

La *Plate de Florenville* peut être commercialisée comme « grenaille ». A cette fin, le produit répond à l'exigence mentionnée à l'article 19, § 3, du présent cahier des charges.

Le poids contenu dans un emballage ne peut excéder 10 kg (15 kg en caisse vrac). Pour la vente en vrac, les pommes de terre sont présentées au consommateur dans leur caisse carton identifiée d'origine. Pour la vente directe uniquement, un contenu de 25 kg est autorisé.

Les tubercules présentés à la vente sont propres, secs, triés et calibrés.

Article 16. Etiquetage

L'étiquetage apposé sur l'emballage de la *Plate de Florenville* comporte, outre les mentions légales (le numéro d'agrément du préparateur / emballeur, la mention « pomme de terre de conservation », le nom de la variété (Rosa), le pays d'origine (Belgique), le poids net), la dénomination enregistrée, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur - mentionné à l'article 13 du présent cahier des charges - attribué au producteur, ainsi qu'un numéro de lot et la référence du producteur s'il n'est pas lui-même préparateur / emballeur.

Lorsque vendue en vrac directement au consommateur, la *Plate de Florenville* est clairement identifiée au moyen des indications imposées ci-dessus pour l'étiquetage.

La mention « *primeur* » peut être accolée à la dénomination *Plate de Florenville* pour autant que le produit réponde aux conditions énoncées à l'article 15 du présent cahier des charges.

La mention « *grenailles* » peut être accolée à la dénomination *Plate de Florenville* pour autant que le produit réponde à l'exigence énoncée à l'article 19, § 3, du présent cahier des charges.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur attribué à la production concernée.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 7 / 8

Chapitre V. Caractéristiques du produit

Article 17. Echantillonnage, prélèvements et analyses

L'organisme certificateur prélève un échantillon par lot à des fins d'analyses.

Les échantillons sont examinés pour leur conformité aux caractéristiques variétales, physico-chimiques et aux exigences de qualité culinaire reprises respectivement aux articles 18, 19 et 20 du présent cahier des charges.

La *Plate de Florenville* destinée à être commercialisée comme « primeur » n'est examinée que pour sa conformité aux caractéristiques variétales décrites à l'article 18 du présent cahier des charges.

Article 18. Caractéristiques variétales

L'aspect du tubercule est conforme aux critères suivants :

- couleur de la peau : rose ;
- couleur de la chair : jaune ;
- forme : allongée, régulière, légèrement aplatie (claviforme, réniforme)

En cas de doute sur la variété, un examen par électrophorèse, notamment, est réalisé aux frais du producteur.

Article 19. Caractéristiques physiques

La matière sèche du tubercule est inférieure à 20 %. Cette valeur peut toutefois être dépassée si tous les critères relatifs à la qualité culinaire (article 20) sont conformes.

Le calibre de 80% des tubercules est compris entre 25 et 45 mm. Au delà de ce pourcentage, le producteur trie les tubercules afin d'écartier les pommes de terre hors calibres.

Les tubercules dont le calibre est inférieur à 25 mm peuvent être vendus sous la dénomination « grenailles ».

Article 20. Qualité culinaire ⁵

Les caractéristiques de la *Plate de Florenville* la placent dans le groupe culinaire (type d'utilisation) A (A, AB, BA).

La qualité culinaire est analysée 3 semaines au plus tôt après le défanage et se traduit par les descripteurs et valeurs suivants :

- consistance de la chair : maximum 4 ;
- comportement à la cuisson : maximum 3 ;
- humidité : minimum 3 - maximum 6 ;
- noircissement après cuisson : index maximum 30.

Un échantillon comporte au maximum un critère hors classe parmi l'ensemble des critères culinaires. Le lot dont l'analyse n'est pas conforme est retiré de la certification.

⁵ Cotations selon le cahier des charges « Terra Nostra » - Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-w) :

- **consistance de la chair** : 0 = ferme ; 3 = assez ferme ; 6 = assez tendre ; 9 = tendre ;
- **comportement à la cuisson** : 0 = reste entière ; 3 = éclate légèrement ; 6 = éclate fort ; 9 = se défait complètement ;
- **humidité** : 0 = humide ; 3 = assez humide ; 6 = assez sèche ; 9 = sèche ;
- **noircissement après cuisson** : index < 20 = bon (faible noircissement) ; 20 < index < 30 = moyen ; index > 30

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 5 - Mai 2014	Page 8 / 8

Article 21. Déclassement

Si la saison culturale est reconnue comme exceptionnellement anormale et ce, indépendamment des mesures prises par les producteurs, les lots « hors critères culinaires » peuvent être commercialisés sous certification moyennant un étiquetage adapté en accord avec l'organisme certificateur. Un déclassement du groupe culinaire A vers le groupe B est envisageable. Cette dernière règle est d'application si 80 % des lots et du volume de la production présentent les mêmes caractéristiques hors normes.

Chapitre VI . Contrôle et certification

Article 22. Organisme(s) certificateur(s) et plan de contrôle

Un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle et de certification indépendant(s) (appelé(s) organisme(s) certificateur(s)) est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution. Il(s) assure(nt) également la certification de la conformité du produit aux exigences du présent cahier des charges.

L'(les) organisme(s) certificateur(s) applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges technique ; il(s) détermine(nt) les types de documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

L'(les) organisme(s) certificateur(s) est (sont) accrédité(s) selon la norme ISO 17065 pour la certification des produits en application du présent cahier des charges et est (sont) agréé(s) à la même fin par le Gouvernement wallon.

Plate de Florenville Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 4 - Septembre 2012	Annexe 1 - Plan minimum de contrôle Page 1/1

Annexe 1

Plan minimum de contrôle pour la certification de la *Plate de Florenville*

Type de contrôle	Fréquence minimum	Cahier des charges	Mode d'inspection
Variété utilisée et certificat	1 / producteur / campagne	Art. 4	Inspection de terrain et administrative
Zone de culture - Profil pédologique de la parcelle	1 / producteur / campagne	Art. 3, 5	Inspection administrative
Rotation de la culture	1 / producteur / campagne	Art. 5	Inspection administrative
Implantation et conditions culturales	1 / producteur / campagne	Art. 5	Inspection de terrain
Fumure (amendement organique et chimique) - Conseil du Groupement	1 / producteur / campagne	Art. 6	Inspection administrative
Identification des lots	1 / agriculteur / campagne	Art. 1 ^{er} , 5, 9, 10, 16	Inspection de terrain
Défanage - Calibre des pommes de terre - Rendement	1 / producteur / campagne	Art. 8, 9	Inspection de terrain
Conservation - Transport	1 / producteur / campagne	Art. 11, 12	Inspection de terrain et administrative
Transport - Préparation / emballage	1 / préparateur / campagne	Art. 12, 13	Inspection de terrain et administrative
Aspect, caractéristiques variétales et caractéristiques physico-chimiques du tubercule - Qualité du lot - Qualité culinaire <i>Excepté pour les primeurs : uniquement aspect, caractéristiques variétales - Qualité du lot</i>	1 / lot / an	Art. 14, 18, 19, 20	Prélèvements, analyses en sous-traitance
Traçabilité	2 / producteur / campagne	Art. 1 ^{er} , 5, 9, 10, 15, 16	Inspection de terrain et administrative
	1 / préparateur / campagne	Art. 10, 13, 16	Inspection de terrain et administrative

**Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

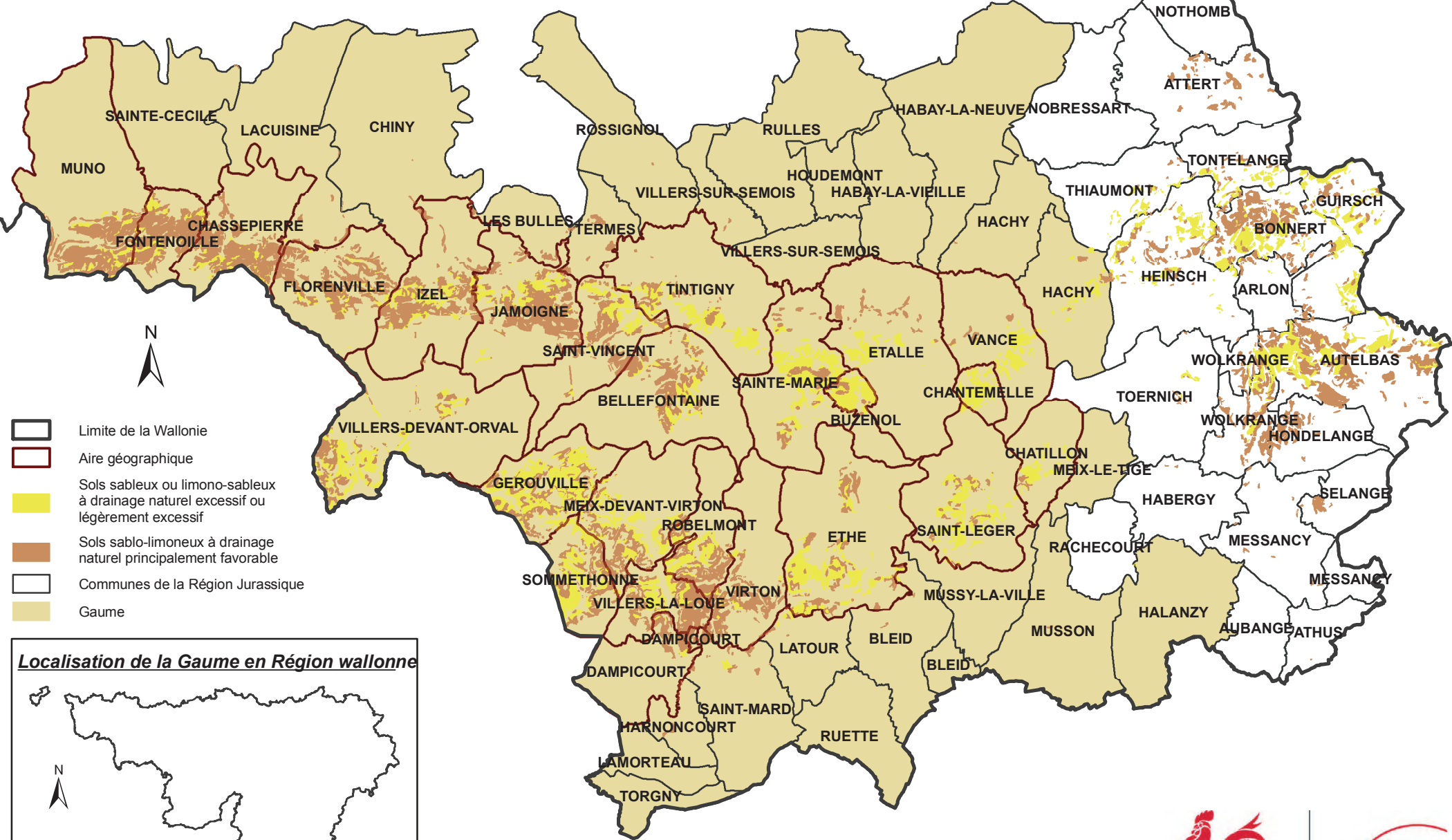
Groupement demandeur et cahier des charges







(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151 /2012)

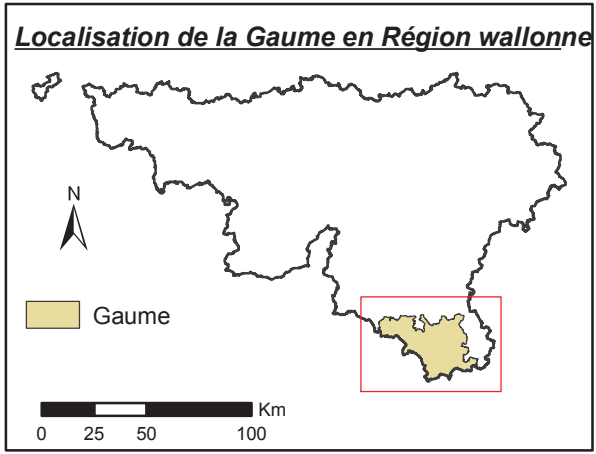
ANNEXE 2

**Carte de l'aire géographique de production et carte annexe (spécificités de la
zone)**

Localisation des principaux types de sols aptes à la culture de la Plate de Florenville (au sein de la Surface agricole utile (SAU) - Carte d'Occupation des Sols de Wallonie - 2005)



-  Limite de la Wallonie
-  Aire géographique
-  Sols sableux ou limono-sableux à drainage naturel excessif ou légèrement excessif
-  Sols sablo-limoneux à drainage naturel principalement favorable
-  Communes de la Région Jurassique
-  Gaume

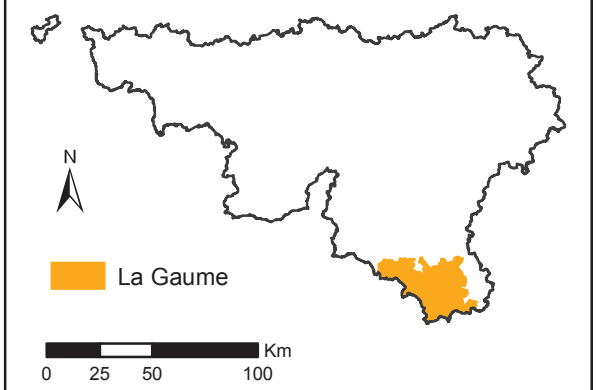


Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique protégée (IGP) Plate de Florenville



- Aire géographique
- Communes de la Région Jurassique
- Limite de la Wallonie

Localisation de la Gaume en Région wallonne



**Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151 /2012)

ANNEXE 3

**Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Plate de
Florenville***

ANNEXE 3a

Bibliographie

Almanach agricole belge, 1899

ALSTEEN P., *L'évolution agricole du Luxembourg belge depuis 100 ans*, Namur, 1934.

AMIS DU PAYS DE CHINY A.S.B.L., *Le Pays de Chiny*, s.l.s.d.

ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980.

ARCHIVES GENERALES DU ROYAUME, *Conseil des Finances*, n°5288, Mémoire de 1768.

[ASSOCIATION] DU MOULIN CHAUFFOUR, *Petit tour d'horizon des pommes de terre cultivées en France avant les années 1950*, rubrique « *Plate de Florenville : voir Rosa* », sur http://moulin.chauffour.free.fr/pomme_de_terre/anciennes_varietes_pomme_de_terre.htm, consulté le 1^{er} juillet 2011.

BARTHÉLEMY P., ANSELME M., WATELET-CHERTON A. (e. a.), *La Lorraine Belge*, Liège, 1983 (Architecture rurale de Wallonie).

BELGIQUE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901.

BODEUX J.-L., *La pomme de terre a la frite. Dans le sillon d'un producteur, à Chassepierre*, posté le 19 juillet 1993, sur http://archives.lesoir.be/la-pomme-de-terre-a-la-frite-ii-dans-le-sillon-d-un-pro_t-19960719-Z0CD8X.html, consulté le 8 août 2011.

IDEM, THIRY B., *La pomme de terre de Florenville a la pêche*, posté le 17 octobre 1993, sur http://archives.lesoir.be/la-pomme-de-terre-de-florenville-a-la-peche-le-pain-aux_t-19971017-Z0ECMU.html, consulté le 8 août 2011.

BRICOUT D., *La pomme de terre dans Encyclopédie agricole belge*, t. I, Bruxelles, 1930, p. 515-525.

BURGRAFF E., *La Plate de Florenville reconnue*, posté le 28 septembre 1993, sur http://archives.lesoir.be/la-plate-de-florenville-reconnue_t-19930928-Z0797P.html, consulté le 1^{er} juillet 2011.

CENTRE DE RECHERCHES AGRONOMIQUE DE L'ÉTAT, *Colloque d'information scientifique : les problèmes posés par la culture de la pomme de terre à Gembloux le 17 janvier 1967*, Gembloux, 1967 :

- MELARD V., *Progrès récents dans l'amélioration de la pomme de terre*, p. 52-64.
- NYS L., *Phytotechnie et qualité culinaire de la pomme de terre*, p. 14-28.

IDEM, *Colloque d'information scientifique : la pomme de terre à Namur le 16 février 1969*, Gembloux, 1969 :

IDEM, *Colloque d'information scientifique : la pomme de terre à Gembloux le 29 novembre 1989*, Gembloux, 1989.

COMPÈRE A., dir., *La pomme de terre. Culture*, 5^e éd., La Louvière, 1939.

Crombire dans HUSTIN A., *Parler et Coutumes de la Lorraine belge. Lexique de 350 mots commentés*, Bruxelles, 1963, p. 57.

DAVIES W.J.K., *100 years of the belgian vicinal (1885-1985)*, London, Light Rail Transit Association, 1985, pp. 128-134.

DE CROESER DE BERGES E., *Etudes sur l'histoire et la culture de la pomme de terre*, Bruges, 1860.

DESNOUES L., *Toute la pomme de terre*, Paris, 1978.

DIEHL R., *La pomme de terre : caractères et description des variétés*, Paris, 1938.

FEYTAUD J., *La pomme de terre*, Paris, 1949 (Que sais-je, 372).

GIELE J., *La sélection des pommes de terre*, dans *Le Paysan*, Louvain, 17 septembre 1922.

GOBIN M., *Pomme de notre terre... Histoire, Vie Quotidienne et Folklore autour de la pomme de terre, dans le Beau Canton, au temps jadis*, Florenville, 2004.

GOKELAERE T., GRACIEN P., dir., « Rosa » dans *Le plant de pommes de terre* [Site de la fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre et du groupement national interprofessionnel des semences et plants], <http://www.plantdepommedeterre.org/pages/var.php?var=89>, consulté le 18 juin 2011.

« Grattinée de Florenville » à la Ferme des sanglochons (Verlaine), sur http://www.sanglochon.be/client/03_tarif_resto.html, consulté le 17 décembre 2013.

GRUPE D'HISTOIRE COLLECTIVE DE ROSSIGNOL, *Le jardinage en Gaume dans la première partie du siècle*, Rossignol, 1983 (Histoire collective du Luxembourg).

GRUPEMENT NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES SEMENCES ET PLANTS, *Catalogue des variétés*, sur <http://jardinaie.free.fr/potager/pdt/variete/catalogue.htm>, consulté le 1^{er} juillet 2011.

HENRY A., *La culture et le commerce de la pomme de terre en Belgique*, Bruxelles, 1938.

HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais*, t. 1, Bruxelles-Paris, 1949.

KIESEL F., *Légendes d'Ardenne et de Lorraine*, Gembloux, 1974.

KOPS J., *Tableau de l'agriculture dans les Pays-Bas*, La Haye, 1825, p. 41 [inclut la Belgique].

LADRIER F., *Note sur l'introduction de la culture du topinambour à Saint-Léger*, dans *Mémorial Alfred Bertrang*, Arlon, 1964, p.121-125.

LAURENT P., *La pomme de terre dans les Ardennes avant Parmentier*, Paris, 1892.

LEBOUC G., *Corne* dans *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2006, p. 220.

Le Luxembourgeois. Journal de la Société agricole de la Province de Luxembourg, 1860-1863, 1908-1913, 1921-1925.

LEMPEREUR F., *Du doudou au remoudou : arts et traditions populaires de Wallonie*, Bruxelles, 1999.

MALPEAUX L., *Les plantes sarclées. Pommes de terre, Betteraves, Carottes, etc.*, 6^e éd., Paris, s. d. (Encyclopédie des connaissances agricoles).

IDEM, *Culture de la pomme de terre potagère, fourragère et industrielle*, Paris, 1898.

MELARD V., *Variétés et perspectives nouvelles*, p. 107-120.

MICHEL A., *Le parler agricole de Chiny (III)* dans *Le Pays Gaumais*, t. XXXXVI-XXXVII, 1985-1986, p. 195-225.

« Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette » au *Comme Chez Soi* (Bruxelles), sur <https://www.commechezsoi.be/Portals/6/menus/carte.fr.pdf>, consulté le 17 décembre 2013.

Monographie agricole de la région de l'Ardenne, ministère de l'agriculture, Bruxelles, 1899.

Monographie agricole de la région jurassique, ministère de l'agriculture, Bruxelles, 1901.

NETHERLANDS. MINISTERIE VAN LANDBOUW, VISSERIJ EN VOEDSELVOORZIENING, CENTRUM VOOR LANDBOUWPUBLIKATIES EN LANDBOUWDOCUMENTATIE (NETHERLANDS), *Landbouwdocumentatie*, volume 16, 1960.

NYS L., *Les pommes de terre de conservation*, Gembloux, 1986.

PATISSIER J., *Pommes de terre sélectionnées*, Paris, s. d. (La Terre. Encyclopédie paysanne dirigée par LE ROY LADURIE J.).

PIROTTE F., *La pomme de terre en Wallonie au 18^e siècle*, Liège, 1976.

« Pomme de terre chaire ferme emballées. Charlotte, Delhaize, sur <http://shop.delhaize.be/Frais/Legumes/Pommes-de-terre/Pommes-de-terre-7C-Ferme-7C-Charlotte/p/F1986053100380600000>, consulté le 3 décembre 2013.

« Poulpe et pommes de terre... 'Plates de Florenville' » au *Restaurant Bottega MI & TI* (Luxembourgville), sur <http://www.restopolitan.lu/en/restaurant/luxembourg-40314/bottega-ristorante-mi-ti-301523.html>, consulté le 20 décembre 2013.

Recette de la « Floriflette », Confrérie des Sossons d'Orvaux, sur <http://www.sossonsdorvaux.be/cms/index.php/mnu-orval/mnu-recettes>, consulté le 17 décembre 2013.

Recette de « parfait de foie gras aux pruneaux et plates de Florenville » à *La Gourmandière. Restaurant gastronomique à Carignan, Ardennes*, sur <http://www.la-gourmandiere.com/>, consulté le 3 juillet 2011.

RIGOT N. M., *Physiologie du plant et productivité*, p. 28-42.

ROGER P., *Notices historiques sur Virton*, [Virton], 1932.

RONGVAUX E., *La guerre des « crombîres »*, dans *Le Pays gaumais*, p. 48-49, 1987-1988, p. 429-452.

SAUBELENS L., *Notions sur les méthodes nouvelles d'amélioration de la pomme de terre, sa culture. Sol-Engrais-Les meilleures variétés-Choix et préparation des plants-Conservation-Maladies*, Nivelles, 1940.

SÉPULCHRE E., *Les différents modes de cultures de la pomme de terre. L'angoissant problème des pommes de terre résolu. Manger le tubercule et n'en planter que les yeux. Par mon procédé 3 kg de tubercule (yeux) rapporte 300 kg de pommes de terre*, Liège, 1942.

SOLANI H., *La culture de la pomme de terre*, 2^e éd., Paris, Villefranche, s. d. (Bibliothèque Vermorel, n°72).

TANDEL E., *Les communes Luxembourgeoises*, Bruxelles, [1979-1980] (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des *Annales*).

Toufaye dans ACADEMIE DES PATOIS GAUMAIS, *Dictionnaire encyclopédique des patois de Gaume*, Virton, 2009, p. 544.

VANDENBROECKE C., *Agriculture et alimentation*, Gand-Louvain, 1975 (Centre belge d'histoire rurale, n°49).

VAN DER HERTEN B., VAN MEERTEN M., VERBEURGT G. (dir.), *Le temps du train. 175 ans de chemins de fer en Belgique. 75e anniversaire de la SNCB*, Leuven, Presses Universitaires de Louvain, 2001, pp. 42, 67 et 116-117.

VANDIEPENBEECK M., MATGEN, J.-C., *En Gaume, on dirait le Sud*, posté le 08 août 2011, sur <http://www.lalibre.be/societe/planete/article/677715/en-gaume-on-dirait-le-sud.html>, consulté le 12 août 2011.

VAN GELDEREN C., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999.

VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI).

« 1 kg PDT Plate de Florenville », Delhaize, sur <http://www.restopolitan.lu/en/restaurant/luxembourg-40314/bottega-ristorante-mietti-301523.html>, consulté le 3 décembre 2013.

ANNEXE 3b

Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la Plate de Florenville

TANDEL E., *Les communes luxembourgeoises*, t. III : *L'arrondissement de Virton*, Bruxelles, [1889] 1980, p. 985.

renville, » a l'intervention du procureur
1762. — Parmi les « empouilles » emblavures des champs, on cite les topinambours et en 1763 les *crombires* ; l'une et l'autre expression désignent les pommes-de-terre dont la culture était dès lors introduite à Florenville.
Jacques Aubert, de Florenville, seigneur Brevonnelles, officier de la

ROGER P., *Notices historiques sur Virton*, [Virton], 1932, p. 454-455.

Le terrage des topinambours ou « Crombires »

Un jour, en l'an de grâce 1600, écrit M. l'Abbé N. Tillière, (1) une affaire insignifiante met le feu aux poudres entre Etalle et S^{te} Marie. Etalle prit l'offensive. Les porcs de Sainte-Marie, avec la

(1) N. TILLIÈRE. — *Histoire de Sainte-Marie à Nochef*. Namur-Delvaux, 1900, page 47.

— 455 —

complicité du pâtre, avaient mangé au finage d'Etalle les « topinambours, les pommes et poires champêtres ». Ils furent gagés sans merci. Mais aussitôt les gens de S^{te} Marie protestèrent au nom de leurs droits méconnus et d'un usage immémorial. . . .
Les parties décidèrent de s'en rapporter, à peine de 50 écus d'amende, à un arbitrage consensuel.

Ce fait prouve que la pomme de terre, appelée topinambour, était connue à Etalle sur la fin du XVI^e siècle.

La culture de la pomme de terre n'a été développée en France qu'au XVIII^e siècle, grâce aux efforts de l'agronome français Parmentier, qui vécut de 1737 à 1813.

Les pommes de terre étaient cultivées à Meix-devant-Virton, en 1752. Une sentence rendue par la Justice de Virton, le 11 Janvier 1753, entre le Couvent d'Orval et des bourgeois de Meix-devant-Virton, est rédigée comme suit :

« Les mayeur et Echevins de la Ville de Virton, comme chef de loy aud. lieu ordonnent aux Maire et gens de Justice de Meix que revenant au ban, et lieu dud. Meix, ils aient à déclarer les suppliants (Orval) non recevable ny fondé de prétendre ny exiger la dîme de pomme de terre ou topinambour planté et (illisible) tant dans les jardins que dans les Versainnes dud. Meix, les condamnent à ce et aux depens ». (Registres aux Sentences de la Mairie de Virton. Archives de l'Etat, à Arlon).

Florenville cultivait, dès l'année 1762, les « topinambours ou crombires », ainsi que s'exprimait le receveur des domaines de l'époque.

La culture de la pomme de terre prit de l'extension ; et l'adjudication du terrage de ces tubercules figure, dans les comptes, comme formant un article à part.

A dater de l'année 1775, le Receveur des domaines, à Virton, Kurtz d'Emmersdorf, écrit :

« Le terrage, par hausse du 16 Juillet 1775, est resté à Gobert Ribonet, de Virton, pour 313 florins 12 sols.

« Le terrage des topinambours ou Pomme de terre dud. Virton, resté au même par le même acte, pour 14 florins.

La culture se développant de plus en plus, le terrage de Virton avec celui des pommes de terre atteignit, en 1786, la somme de 499 florins, par hausse du 16 Juillet, et à charge de livrer en sus un muil, dix quartels et un bichet de seigle. (chambre des comptes. vol. 6609 à 6656).

L'abbé Th. Welter, en 1795, se sert du terme « crombire, pour désigner la pomme de terre. Il écrit, dans ses comptes, qu'il a donné à son domestique, outre ses gages, 8 bichets de crombires à un escalin (0.64^e) le bichet.

GOBIN M., *Pomme de notre terre... Histoire, vie quotidienne et folklore autour de la pomme de terre, dans le Beau Canton, au temps jadis*, Florenville, 2004, p. 23, 35, 65.

p. 23 :

Izel et Florenville étaient les points de départ des fameuses pommes de terre gaumaises. L'étiquette apposée à la gare de Florenville était à elle seule un signe de qualité ! L'appellation « plate de Florenville » trouve son origine ici : cultivée dans les villages des environs, spécialement à Villers-devant-Orval, cette pomme de terre a pris simplement le nom de la gare d'où elle était expédiée...

«Elles étaient entassées dans des sacs de jute par 50 kilos ; ensuite un bordereau était apposé où était inscrit le nom du grossiste ou du marchand, le nom du destinataire et sa destination»

p. 35 :

Vieille variété française d'origine inconnue, à faible rendement, la *Plate* serait arrivée d'Espagne, au 19^{ème} siècle, par l'intermédiaire d'immigrés venus repeupler la région. Vers 1918-1920, un marchand de pommes de terre à la frontière française décide d'exporter la *plate* en Bretagne afin de l'assainir. Les Français prennent les Belges de court en l'inscrivant en premier, en 1935, dans le catalogue des races sous le nom de *Rosa*, appellation officielle qu'elle porte toujours. Elle est connue sous divers noms à travers le monde : *Rosa des Ardennes*, *Rose de France*, *Rognon rose*, la traduction néerlandaise est même «souris rose». Cultivée principalement à Villers-devant-Orval et à Sommethonne, son qualificatif «de Florenville» vient simplement de l'étiquette apposée sur les wagons approvisionnant les villes de la précieuse marchand-

p. 65 :

Les étuvées
Recette régionale de Chassepierre pour 4 personnes ayant un appétit «normal»

Ingrédients

- Un kilo et demi de pommes de terre «plates de Florenville», petit calibre
- Trois beaux oignons
- Quatre tranches de lard maigre
- Quatre saucisses de ménage
- Quatre côtes de porc au spiering, ou un kilo de bouts de côtes de porc
- Trois cuillerées à soupe de farine
- Sel, poivre, thym, laurier, un cube de bouillon de légume
- Huile ou saindoux, eau ~ un demi litre

Préparation

Peler les petites plates de Florenville sans les couper ;
Nettoyer et émincer les oignons ;
Découper en lardons moyens les tranches de lard ;
Blondir les oignons dans le saindoux avec les lardons. Quand les oignons sont bien dorés (pas bruns), ajouter les pommes de terre puis la farine ;
Diminuer l'intensité du feu car on arrive à la partie cruciale de la recette.
Pendant minimum 20 minutes, remuer sans arrêt les pommes de terre, lardons et farine sans que l'appareil n'attache au fond de la casserole et sans défaire les pommes de terre.
Ceci dans le but de bien faire pénétrer la coloration des oignons et lardons à l'intérieur des pommes de terre ;
Ajouter l'eau pour avoir une sauce assez fluide (qui va s'épaissir pendant le reste de la cuisson), le thym, le laurier,

saler et poivrer selon votre goût ;
Laisser mijoter à feu doux ;
Pendant ce temps dans une grande poêle, faire fondre du saindoux et ensuite roussir les différentes viandes que vous ajoutez ensuite aux pommes de terre (avec la graisse de cuisson pour ceux qui ne connaissent pas le cholestérol) ;
Laisser mijoter à feu doux pendant une bonne heure en mélangeant délicatement de temps en temps (toujours pour garder intactes les pommes de terre et les viandes) ;
Eteindre et laisser refroidir ;
Réchauffer trois quarts d'heure avant de servir.

Accompagnement

Le meilleur accompagnement est sans conteste une salade de pissenlit (ou salade des champs) vinaigrette et parsemée de miettes d'oeufs cuits durs.

PATISSIER J., *Pommes de terre sélectionnées*, Paris, s.d., p. 167 (La Terre. Encyclopédie paysanne dirigée par LE ROY LADURIE J.)

Rosa (R).
Vieille variété française (synonyme : Hollande rose).
1/2 tardive, elle possède une peau lisse, rose pâle, et une chair jaune à grain fin. La forme est claviforme.
C'est une variété qui se tient très ferme à la cuisson et qui est d'excellente qualité culinaire.
Le rendement est moyen.

ROSA ⁽¹⁾. (Pl. 44-45.)

ORIGINE : vieille variété française d'origine inconnue.

SYNONYMIE : *Cornichon rose, Rognon rose, Hollande rose, Bec, Roode Muizen.*

TUBERCULE.

PEAU : rose pâle, lisse.

FORME : claviforme.

CHAIR : jaune, grain fin, rougit légèrement à l'air.

YEUX : superficiels.

GERME { *Couleur* : rouge, entièrement coloré.
Grosueur, forme : moyen, cylindrique; bourgeon petit.
Pilosité : 3, très velu à l'extrémité (poils longs).

CARACTÈRES GÉNÉRAUX : tubercules moyens, réguliers; germination tardive.

PLANTE.

TAILLE : moyenne.

PORT : demi-dressé, s'étalant rapidement.

TIGE : grêle, pigmentée de brun; ailes peu marquées.

FEUILLE..... { *Forme* : assez courte, retombante, assez divisée.
Couleur : vert foncé, grisâtre, pétioles roses.
Pilosité : velu.
Folioles : petites, pointues, très ondulées.
Folioles intercalaires : 2 paires.

FLEUR..... { *Inflorescence* : demi-lâche à demi-compacte.
Pédoncule floral : moyen, souvent folié.
Couleur : blanche.
Dimension : moyenne.

Abondance : peu abondante.
Caractères divers : calice souvent irrégulier à sépales étroits, pigmentés et velus; anthères et stigmate normaux; pétales supplémentaires internes assez fréquents.

FRUITS : assez abondants.

STOLONS : courts.

CARACTÈRES PHYSIOLOGIQUES.

PRÉCOCITÉ : 3.

RÉSISTANCE AUX MALADIES... { *Mildiou* : 4; sensible au mildiou du tubercule.
Galle verruqueuse : résistante.
Maladies de dégénérescence : sensible à la frisolée; semble affectée de la mosaïque chronique.
Maladies diverses :

UTILISATION : potagère et grande consommation, très ferme à la cuisson, excellente qualité culinaire.

APTITUDES CULTURALES : rendement moyen; variété convenant particulièrement aux sols légers et humifères.

⁽¹⁾ Plusieurs variétés sont quelquefois confondues sous le nom de *Rosa*, elles s'écartent sensiblement du type et sont en général sensibles à la galle verruqueuse.

BRICOUT D., *La pomme de terre dans Encyclopédie agricole belge*, t. I, Bruxelles, 1930, p. 516 et 519.

p. 516 :

mais qu'il arrive souvent qu'une variété soit présentée, dans le commerce, sous des noms différents. C'est ainsi que l'excellente variété « *Midlothian Early* » connue aussi sous le nom de « *Duke of York* » a été baptisée par les Hollandais « *Eersteling* », ce qui fait souvent croire que cette pomme de terre est originaire des Pays-Bas. De même l'« *Eigenheimer* » est souvent offerte sous le nom de « *Abondance de Montvilliers* » et la « *Plate de Florenville* » et ses variantes sous les noms de « *Corne de Chèvre* », « *Cornega* », « *Becque* », « *Hella* », « *Rosa* », etc.

Avant les Allemands, les Hollandais et les Anglais se sont ingénies à créer des variétés de bonne valeur commerciale et culturale en même temps qu'immunes de la gale verruqueuse. Les Hollandais ont ainsi mis sur le marché des variétés intéressantes pour notre région, tout au moins en ce qui concerne les variétés tardives et les mi-hâtives. En Allemagne, on s'efforce actuellement de produire des variétés hâtives et immunes. Des résultats intéressants paraissent y avoir été obtenus dans ce domaine ainsi d'ailleurs que dans celui de la production de variétés tardives à chair jaune et à grands rendements.

p. 519 :

La « *Rosa* » ou « *Plate de Florenville* », cultivée également en Gaume, parfois en Ardenne, fort demandée par le marché de Liège:

BELGIQUE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901, p. 47.

Variétés cultivées. — Le nombre de variétés cultivées n'est pas bien considérable, et elles sont à peu près uniformément réparties sur les différents points de la région.

Les pommes de terres livrées au commerce appartiennent, pour la plupart à la variété « *magnum bonum* ». Une autre variété locale, vulgairement appelée « *plate* » ou « *bec* », est également l'objet d'un certain trafic, et son prix de vente atteint toujours le double du prix de la « *magnum bonum* ». C'est la plus réputée comme pomme de terre de table, mais elle a l'inconvénient d'être délicate, exigeante, et de fournir de petits rendements. Accessoirement, on rencontre quelques autres variétés de pommes de terre de table.

RIGOT N. M., *Physiologie du plant et productivité* dans CENTRE DE RECHERCHES AGRONOMIQUE DE L'ÉTAT, *Colloque d'information scientifique : la pomme de terre, Namur le 16 février 1969*, Gembloux, 1969, p. 38.

variété de primeurs, incube plus lentement. Les variétés suivantes à incubation lente, ne posent guère de problèmes de conservation des plants : *Ackersegen, Voran, Rosa* ou *Plate de Florenville*, etc.

SAUBELENS L., *Notions sur les méthodes nouvelles d'amélioration de la pomme de terre, sa culture. Sol-Engrais-Les meilleures variétés-Choix et préparation des plants-Conservation-Maladies*, Nivelles, 1940, p. 26-27.

Plate de Florenville ou *Rosa*. — Variété très appréciée pour la table. Les tubercules se maintiennent fermes à la cuisson, ils sont allongés, réniformes, la peau est rose, la chair bien jaune. Rendement

assez bon, très sensible au phytophthora. Très cultivée dans les provinces de Namur et Luxembourg, obtient sur les marchés toujours un prix supérieur.

DE CROESER DE BERGES E., *Etudes sur l'histoire et la culture de la pomme de terre*, Bruges, 1860, p. 90.

No d'ordre	Désignation des variétés.	QUALITÉ.	OBSERVATIONS.
81	Plate.	Bonne.	Assez productive, exempte de la maladie.
82	Rouge (varia).	Passable.	Peu productive, en général petits tubercules.
85	Alsacienne.	Assez bonne.	Productive.
84	Mignonne.	Très bonne.	Jolie variété, petite mais assez productive.
85	Ronde de De Vergnies.	Bonne.	Assez productive, en général gros tubercules.
86	Tot-Leben.	Assez bonne.	Peu productive.
87	Yeux bleus des Flandres.	Bonne.	Productive, exempte de la maladie.
88	Algérienne.	Bonne.	Petits tubercules, assez productifs et exempts de la maladie.
89	Bleu des Flandres.	Farineuse.	Grosse, assez productive.
90	Couronne rouge des Flandres	Bonne.	Très productive, en général exempts de la maladie.
91	Blanche des Flandres dite de neuf semaines.	Assez bonne.	Généralement estimée pour l'homme et le bétail, exempt de la maladie.
92	St. Jean.	Passable.	Assez hâtive, petits tubercules.
95	Boule rouge du Nord.	Bonne.	Variété à peu près perdue à cause de la maladie; très productive.
94	Russienne.	Passable.	Assez productive.
95	Rousse des Flandres dite de neuf semaines.	Passable.	Assez productive, propres au bétail.
96	Semis d'Hertsberge.	Passable.	Assez productive, gros tubercules.
97	Pomme de terre Neger ou Schwarze salat kartoffel.	Très savoureuse.	Très productive, vient bien dans les terrains secs.

Le Luxembourgeois. Journal de la Société agricole de la Province de Luxembourg, 13 novembre 1909, p. 617.

Pommes de terre.			wagon, les 100 kilos	
<i>Magnum</i>	<i>Bleues</i>	<i>Plates</i>	Arlon, marché du 11 nov.	
<i>Bonum.</i>		<i>(bees)</i>	<i>(Cours officiel de l'Hôtel-de-Ville)</i>	
			l'hect.	les 100 kilos
Arlon,	6.00		Froment,	17,00 23,80
Bouillon,	3.00	10,00	Méteil,	15,00 24,00
Virton,	6.00		Seigle,	13.00 18,20
Florenville,	5.50	3,75 11,75	Avoine,	8,50 18,70
Libramont	4,75 à 5.00	3,25	Pommes de terre,	4,5 6,10
Bastogne	4,50	3,00	Beurre, le kilog,	" 2,72
Ces prix s'entendent marchandise sur			Oeufs, la douzaine,	" 1,90

Le Luxembourgeois. Journal de la Société agricole de la Province de Luxembourg, 19 novembre 1910, p. 661.

Pommes de terre.			
	<i>Magn.</i>	<i>Plates</i>	<i>Bleues Roug.</i>
Arlon,	9.00		
Bouillon,	7.75		5.00
Virton,	9.00	15.00	
Florenville,	8.50	14.00	5.00
Libramont	7.50	4,75	6.00
Bastogne	7,25	4,75	
Ces prix s'entendent marchandise sur wagon, les 100 kilos			

HENRY A., *La culture et le commerce de la pomme de terre en Belgique*, s.l., 1938, p. 20.

de pommes de terre entre lesquelles on constate des cours sensibles. Le prix moyen des pommes de terre est de fr. 48,22 pour l'année 1937. Voici pour la même année le prix moyen des différentes variétés.

Eerstelingen	Fr. 48,73
Idéale	34,87
Geldesrschemuizen.	40,38
Waversche	63,27
Industrie	39,05
Roi Edouard	49,53
Red Star	52,79
Boules françaises	57,50
Krüger	41,53
Plates de Florenville	65,13
Grappe d'or.	37,66

SÉPULCHRE E., *Les différents modes de cultures de la pomme de terre. L'angoissant problème des pommes de terre résolu. Manger le tubercule et n'en planter que les yeux. Par mon procédé 3 kg de tubercule (yeux) rapporte 300 kg de pommes de terre*, Liège, 1942, p. 17.

MOYENNE SAISON			
Yeux bleus Violettes Juli ou Belle de Juillet Roi Edouard	productive, hair très fine très sensible à la gale	rond oblong	jaune violette
Magnum Bonum	très productive, chair fine très farineuse	rognon allongé régulier	jaune jaune tachetée de rouge
Or hâtive Bintje Florenville	productive à 2 fins grand rendement bon rendement bon rendement	allongé régulier oblong allongé allongé réniforme rond	jaune jaune jaune rose jaune tachetée violet
Krueger	grand rendement		

BODEUX J.-L., *La pomme de terre a la frite. Dans le sillon d'un producteur, à Chassepierre*, posté le 19 juillet 1993, sur <http://archives.lesoir.be/la-pomme-de-terre-a-la-frite-ii-dans-le-sillon-d-un-pro-t-19960719-Z0CD8X.html>, consulté le 8 août 2011.

LA POMME DE TERRE A LA FRITE (II) DANS LE SILLON D'UN PRODUCTEUR A CHASSEPIERRE

BODEUX, JEAN-LUC

Page 19

Vendredi 19 juillet 1996

La pomme de terre a la frite (II)

Dans le sillon d'un producteur, à Chassepierre

La culture de la pomme de terre est un des rares secteurs agricoles qui échappent aux règles de quotas et de soutien des marchés par subventionnement; elle vit donc au rythme de l'offre et de l'achat, subissant aussi les lois du climat et une certaine mondialisation des marchés. Pour s'y adapter le mieux possible, l'entreprise Emond, installée depuis trois générations à Chassepierre (Florenville), a décidé cette année de modifier assez systématiquement son type de production.

Dans le temps, notre grand-père produisait déjà de la pomme de terre, créant même ses propres variétés. Et si aujourd'hui encore, les amateurs de patates connaissent bien la «Plate de Florenville», c'est sans doute en grande partie grâce à cette entreprise familiale qui allait vendre ses produits à l'intérieur du pays, de Charleroi à Liège, le chargement se faisant en partie par wagon.

Une époque révolue. En 1973, Charles, Pierre et Hubert créent une SPRL dans la continuité de leur père Victor. Mais le marché commençait sérieusement à changer. Ce fut l'avènement des hypermarchés et des moyennes surfaces, entraînant la disparition des légumiers ambulants et des commerces de proximité.

En jouant plus sur la qualité que sur la quantité, nous avons été progressivement exclus de ce système qui ne passe plus aujourd'hui que par d'immenses centrales d'achat et des contrats de fourniture signés avant la plantation, commente Charles. En parallèle, les habitudes alimentaires ont changé, avec une consommation moindre de pommes de terre, à l'instar du pain, et l'apparition de nouveaux produits industriels (la purée, les chips, les frites reconstituées, les gaufres de pommes de terre, etc.).

D'année en année, les frères Emond ont toutefois poursuivi la vente par circuit court ou par vente directe, offrant leur production à une clientèle restée fidèle, à des collectivités (écoles, etc.) et à certains revendeurs. Les variétés maison sont constituées par l'omniprésente Bintje, mais aussi la Hansa, Charlotte et autre Plate de Florenville. Une «Plate» qui n'est rien d'autre que l'espèce Rosa, à laquelle le sol sablo-calcaireux local donne un goût particulier, à l'image de la Roussette de Sommethonne (Virton) qui est une Bintje aux caractères typés par un terroir spécifique.

Au fil des ans, les producteurs ont singulièrement disparu eux aussi. Dans la région florenvilloise, ils ne sont plus qu'une dizaine, dont une partie travaillent avec les frères Emond.

50 HECTARES DE PLANTS

Les diverses aides à l'agriculture ou à la plantation ont modifié le type de production traditionnelle. Certains ont choisi le secteur laitier, d'autres le viandeux. De notre côté, nous avons voulu garder notre place, en visant une culture intégrée plutôt qu'intensive, notent Pierre et Charles.

Cette année, les Emond ont toutefois décidé de changer de stratégie. Si la production de tubercules de consommation était jusqu'ici équivalente à celle des plants, ce domaine plus spécialisé, nécessitant une grande rigueur de travail, englobera cette fois 80 à 85 % de la production, soit 50 ha de Grata, Lola, Charlotte, Spunta, Désirée et Red Pontiac destinés au marché belge et à l'exportation.

D'une part, expliquent-ils, la concurrence est rude avec certains agriculteurs de l'intérieur du pays, mieux situés que nous géographiquement et travaillant des terres jeunes. D'autre part, les Pays-Bas, grands producteurs, sont confrontés à des bactéries - la pourriture brune - qui fera chuter la production.

DIVERSIFICATION

Les Emond espèrent donc trouver là un créneau de substitution. Le climat n'est, en outre, guère heureux cette année pour avoir de superbes plants destinés à la consommation. Cette année, un mois de pluie a succédé à une période de sécheresse, provoquant une double tubérisation problématique. La pomme de terre est donc fortement liée au climat. C'est aussi pour cela que les Emond ont depuis des années varié les plaisirs en produisant près de 80 ha de semences de céréales et de pois.

J.-L. B.

BODEUX J.-L., THIRY B., *La pomme de terre de Florenville a la pêche*, posté le 17 octobre 1993, sur <http://archives.lesoir.be/la-pomme-de-terre-de-florenville-a-la-peche-le-pain-aux-t-19971017-Z0ECMU.html>, consulté le 8 août 2011.

LA POMME DE TERRE DE FLORENVILLE A LA PECHE LE PAIN AUX PATATES, UNE NOUVELLE JEUNESSE POUR LA BINTJE

BODEUX, JEAN-LUC; THIRY, BENEDICTE

Page 19

Vendredi 17 octobre 1997

La pomme de terre de Florenville a la pêche

Florenville voudrait être à la pomme de terre ce qu'Agen est au pruneau. Une fête à court terme et des projets à plus long terme.

Quiconque aime la pomme de terre doit connaître la «plate de Florenville», une variété locale de la race Rosa, telle qu'elle est répertoriée dans la liste des variétés européennes. En Gaume, la plate acquiert une saveur particulière grâce à son terroir. Et logiquement, elle fait partie des produits symboles du Luxembourg. L'émission Gourmandise (RTBF) consacrée la semaine prochaine à la Gaume lui fera d'ailleurs honneur.

Depuis 4 ans, le SI et Festivité Animation Florenville (FAF) ont décidé d'exploiter cet atout, par le biais d'une fête où la patate est reine. Mais d'autres projets existent. Le plus séduisant vise la mise en valeur quasi permanente de ce tubercule. Nous avons pensé à un musée, explique Richard Lambert, président du FAF. Mais leur caractère statiques est démodé. On réfléchit à des expositions à thème, qui pourraient durer des mois.

L'endroit choisi devrait être la ferme des Roses, un ensemble de bâtiments et de terres agricoles gérés depuis peu par l'ASBL La Clairière, à Florenville. Un projet d'animation pourrait cadrer dans l'ensemble des activités économique-touristiques de cette ferme où travaillent des handicapés légers.

FAF et SI souhaiteraient également qu'une pomme de terre artistique soit placée sur le rond-point, à l'entrée de la localité. La réflexion est en cours.

Sur le terrain, la pomme de terre reste bien présente, même si les surfaces ont diminué. A Chassepierre, les frères Emond en sont les meilleurs représentants, 55 ha étant voués à la patate, dont 2/3 pour des plants et 1/3 pour la consommation. La plate y figure en bonne place. Au total, il doit y avoir dans la région environ 10 ha de plate, commente Charles Emond, qui ne se plaint pas de la récolte 97. Sur le plan du goût, elles seront meilleures qu'en 95 et 96. Une bonne chose pour un secteur livré à une rude concurrence.

Enfin, un dossier d'appellation géographique régionale a été introduit pour la plate au niveau européen, afin de défendre un produit qui reste convoité.

JEAN-LUC BODEUX

Deux jours de fête en robe des champs

Ces 18 et 19 octobre, la reine de Florenville sera la pomme de terre. Elle sera la base d'un concours d'étuvées (la traditionnelle «touffaye» gaumaise) samedi matin, en la salle du Breux. Une soirée dansante, suivant un repas de terroir, y sera organisée en soirée. Au cours de cette soirée sera remis le prix du meilleur cuisinier et aussi le prix du public pour le plus bel étalage «patatier». Vingt-sept commerçants ont durant cette semaine décoré leur vitrine sur ce thème, dans le cadre d'un jeu «Trouvez la phrase». Assemblés, des mots ou lettres permettaient de former une phrase relative à la pomme de terre. Les clients les plus perspicaces seront récompensés en... sacs de pommes de terre, pardi !

Un marché se tiendra dimanche de 10 à 19 h, place Albert 1er, avec dégustation et animations. Une douzaine de variétés de pommes de terre cultivées exclusivement dans la région y seront vendues, dont la plate. Enfin, la galerie Laure accueillera une exposition de 120 photos dédiées à la miss du week-end, du 18 octobre au 2 novembre. Contact au S.I. : 061-31.12.29.

Le pain aux patates, une nouvelle jeunesse pour la bintje ?

Foi de gourmande, cette tranche toastée et gorgée d'un bon beurre croustille bien comme il faut sur la langue. C'est la pomme-de-terre qui fait cela. Encore fallait-il y penser, à remplacer l'eau par des patates pour faire du pain. C'est idiot mais c'est malin, comme dit la chanson. Le malin, en l'occurrence, est Hongrois, s'appelle Erno et «la mie d'Erno» (le nom du pain) est commercialisée depuis une quinzaine de jours par une société de Bois-de-Villers. Bio-Sol Plus, qui a aussi lancé des gaufres-repas, compte bien doubler de volume, au sens figuré s'entend puisque, elle l'affirme, le pain-patate ne fait pas grossir.

José Sold, administrateur de la SPRL, ne lui trouve à vrai dire que des qualités. La bintje remplaçant l'eau, le pain se dessèche moins vite qu'un autre et reste frais pendant quinze jours. Il est aussi plus vitaminé et plus croustillant. Mais inutile de demander la recette pour l'essayer dans votre machine à pain, c'est top secret et d'ailleurs, assure-t-il, ça ne marcherait pas.

Après de multiples essais, la société a démarré la commercialisation dans des grandes surfaces, à concurrence d'une centaine de pains par jour. D'ici six mois, elle veut faire dix fois mieux. Des contacts ont aussi été pris à l'étranger, pour exporter le pain aux patates ainsi que les gaufres fourrées «bolognese», «boeuf goulash»,

«croque-monsieur» ou même «choucroute», fabriquées, elles aussi, à base de pommes-de-terre et qu'il suffit de réchauffer cinq minutes au toaster.

Spécialisée dans le bio depuis une vingtaine d'années, Bio-Sol Plus travaillait quasi exclusivement pour des magasins spécialisés. Les nouveaux produits, l'accès aux grandes surfaces et les perspectives d'exportation lui laissent espérer un net gonflement, en 1997, de son chiffre d'affaires qui tourne actuellement autour des 50 millions.

B. T.

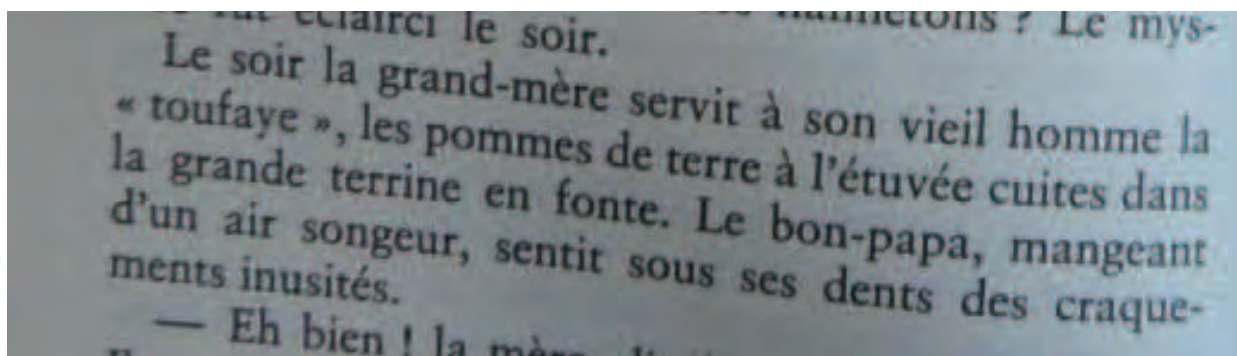
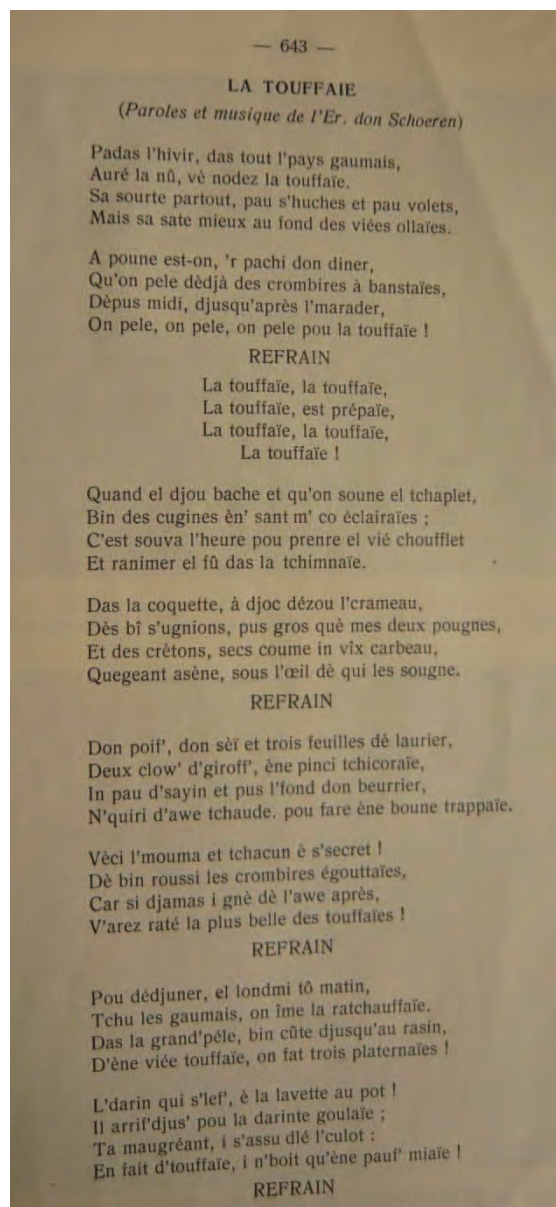
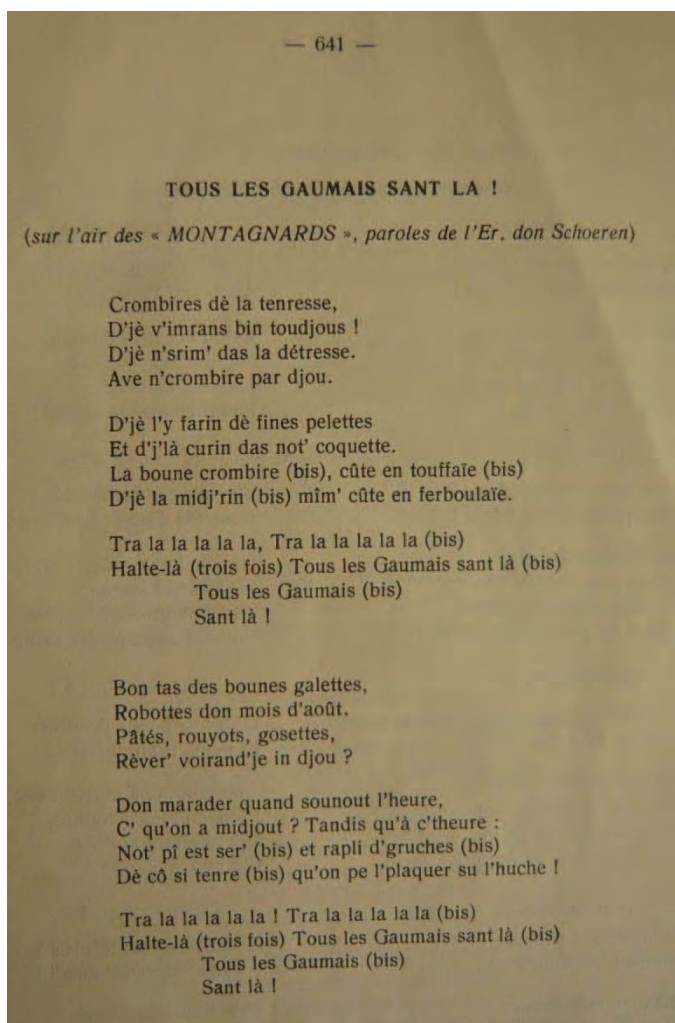
LEBOUC G., *Corne* dans *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2006, p. 220.

CORNE n. f.
1 *Corne de Florenville* = **pomme de terre allongée**.
Variantes: *corne de gatte*, *plate de Florenville*.
2 *Corne de gatte* (littéralement «*corne de chèvre*») = **pomme de terre allongée**.
«Jeudi 4 mai, j'ai testé pour vous la patate, notre patate, la pomme de terre, l'orgueil de notre royaume, celle qui fit notre splendeur et qui

impose au reste du monde respect et envie. Et je ne citerai que les plus célèbres, les perles de notre agriculture: la Nicolas, la ratte, l'agria, la charlotte, la corne de Gatte, la plate de Florenville...»
Divers, Victor, 13.05.2000, pages 30/31.

L'Etuvée ou la "Touffaye". Toile d'**André Gillet** de Ethe.





LEMPEREUR F., *Du doudou au remoudou : arts et traditions populaires de Wallonie*, Bruxelles, 1999, p. 35.

« Poisson » rimait avec « jours maigres » (vendredis et carême), sauf pour les classes populaires des villes qui appréciaient le hareng, fumé ou conservé dans le vinaigre, avec des rondelles d'oignon, et en faisaient souvent leur ordinaire, accompagné de pommes de terre. Faut-il rappeler que celles-ci sont à la base de préparations traditionnelles telles que *potée* ou *touffaye* (Gaume), « salade liégeoise » ou « salade aux *crètons* » (avec des haricots verts et du lard), *pierrrot* (avec chou rouge, saucisse, oignons et haricots blancs), dans la région de Comines-Warneton, etc. ?

ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980, p. 54.

ROUSTIQUETTES GAUMAISES (Région de Les Bulles)

Prenez de belles pommes de terre fermes - (plates de Florenville, Cwanes di Gattes). Faites-les cuire à l'eau. Une fois cuites, mais pas trop, égouttez-les. Mettez-les, sans eau, dans une casserole sur feu vif en secouant régulièrement celle-ci.

Faites séparément fondre des cretons de lard. Quand les pommes de terre sont roussies, versez dessus les cretons et leur graisse fondue.

BURGRAFF E., *La Plate de Florenville reconnue*, posté le 28 septembre 1993, sur <http://archives.lesoir.be/la-plate-de-florenville-reconnue-t-19930928-Z0797P.html>, consulté le 1^{er} juillet 2011.

LA PLATE DE FLORENVILLE RECONNUE

BURGRAFF, ERIC

Page 020

Mardi 28 septembre 1993

Une fête et un musée consacrés au tubercule

La «plate» de Florenville reconnue

Il y a environ deux ans, l'échevin Théodore de Florenville s'était mis en tête de faire de sa commune la «capitale de la pomme de terre». Après bien des recherches et contacts, il dut bien se rendre à l'évidence: les consciences locales n'étaient pas encore tout à fait mûres pour porter ce type de projet.

C'est que la célèbre «plate de Florenville» a beau se vendre à la capitale deux ou trois fois plus chère que la très flamande «bintje», on n'en cultive guère dans la localité qui porte son nom. La production des pommes de terre est plutôt l'apanage d'agriculteurs de villages voisins tels que Chassepierre, Villers-devant-Orval etc... D'où la volonté de repartir sur de nouvelles bases, de mieux faire connaître ce produit de qualité et de s'appuyer sur l'image de marque qu'il véhicule pour promouvoir la région toute entière.

Pour la petite histoire, il faut savoir qu'on... ne sait pas vraiment pas grand-chose sur l'origine de cette patate. On pense qu'il s'agit de plants de type «Rosa» importés de Bretagne, à une époque non précisée. Les tubercules ne s'en sont pas moins particulièrement bien adaptés au sous-sol jurassique de Gaume.

C'est la qualité de la terre qui donne à la «plate de Florenville» sa chair, sa couleur jaunâtre et sa capacité de résister longtemps à la cuisson. Son gros défaut: la faible productivité, ce qui justifie en partie son prix élevé. La réputation du légume est telle que, dans l'entre-deux-guerres, des producteurs non originaires de la région transitaient par la gare gaumaise: le scellé du chemin de fer mentionnant «Florenville» sur les wagons suffisait à rassurer les grossistes sur la qualité du produit...

UNE FÊTE QUASI PERMANENTE

Pour l'heure, afin de relancer l'idée d'un projet de développement sur ce thème, une poignée d'associations locales se sont lancées dans l'organisation, le 3 octobre prochain, d'une «fête de la pomme de terre» au centre de la localité. Au programme: un marché artisanal animé par des producteurs locaux de patates, mais également des producteurs de vins de fruits, de légumes ou encore de fromages.

Au programme également, un concours de fabrication «d'étuvée» ou de «touffaille» ouvert aux amateurs. La «touffaille» est aux Gaumais ce que les frites sont aux Belges. Il s'agit en fait d'un plat mijoté à base de pommes de terre, d'oignons et de viande de porc.

La journée se clôturera par un cabaret gaumais. Le marché et le concours culinaire sont ouverts à tous, mais les amateurs sont invités à annoncer leur participation quelques jours avant au pavillon du syndicat d'initiative, Grand-Place, à Florenville. Contacts et renseignements au 061-31.12.29.

Dans quelques mois, cette fête devrait prendre un caractère plus permanent avec l'installation, dans l'ancien presbytère de Chassepierre, d'un centre de référence de la pomme de terre doublé d'un petit musée sur la culture et les qualités physiques et gustatives de cette bien noble pomme de terre.

É. B.

VANDIEPENBEECK M., MATGEN, J.-C., *En Gaume, on dirait le Sud*, posté le 08 août 2011, sur <http://www.lalibre.be/societe/planete/article/677715/en-gaume-on-dirait-le-sud.html>, consulté le 12 août 2011.

En Gaume, on dirait le Sud

Mis en ligne le 08/08/2011

Dans cette partie de Lorraine belge, le soleil brille plus souvent et la pluie tombe plus rarement qu'ailleurs. Le climat y est particulier.

La Gaume fait, avec le pays d'Arlon, partie de la Lorraine belge. Elle possède un relief particulier de *cuestas*. C'est une forme de relief dissymétrique, constitué, d'un côté, d'une pente raide et, de l'autre, d'un plateau doucement incliné en sens inverse.

La Gaume est constituée de trois *cuestas*. Sa situation, en arrière de l'Ardenne, et son relief lui donnent un climat particulier.

Si toute la Belgique fait partie de la zone climatique tempérée océanique, à étés frais et hivers doux, la Gaume présente, quant à elle, déjà des caractéristiques d'un climat continental de transition.

Ce climat particulier est dû à son éloignement de la mer, à l'assèchement des masses d'air, par effet orographique sur l'Ardenne, et au relief particulier des *cuestas*.

La continentalisation se traduit par une amplitude (différence entre les températures de janvier et celles de juillet) plus marquée que dans les autres régions du pays.

Ainsi l'amplitude des températures maximales est pour le littoral, le centre du pays, les Hautes-Fagnes et la Gaume respectivement de **14,2°C**, **16,9°C**, **17,3°C** et **19,1°C**.

L'assèchement des masses d'air sur l'Ardenne est responsable de journées plus ensoleillées. Cela se traduit par deux effets. Le premier se remarque par une fréquence de jours d'été (températures maximales supérieures ou égales à **25°C**) et de jours de forte chaleur ou de canicule (températures maximales supérieures ou égales à **30°C**) plus élevée que dans la plupart des autres zones du pays.

Seule la Campine, par la nature du sol (voir LLB du 1er août) présente des fréquences plus élevées pour ces deux paramètres du climat.

Le littoral connaît **13,4 jours** d'été et **1,4 journée** de canicule, La Campine en vit respectivement **26** et **4,4** alors que la Gaume en rencontre **24,7** et **4,1**.

Le deuxième effet se traduit par un ensoleillement plus important que dans la plupart des autres régions de Belgique.

Avec **10 %** de soleil de plus qu'à Uccle et **20 %** de plus qu'à Botrange, la Gaume partage le titre de région la plus ensoleillée de Belgique avec le littoral.

La diminution des précipitations est également sensible quand on passe des crêtes ardennaises à la Gaume.

Sur le sommet de la vallée de la Semois, dans l'Ardenne, le total des précipitations dépasse les **1100 mm** par an alors que trente à quarante kilomètres plus au sud, on rencontre des cotes pluviométriques inférieures à **900 mm**.

À Chiny, à la limite de la Gaume et de l'Ardenne, la moyenne annuelle des précipitations est de **1242 mm** alors qu'à Virton, cette valeur n'est plus que de **866 mm** et à Mussy-la-Ville de **751 mm**.

L'assèchement de l'air se traduit par une humidité relative plus faible que dans les autres régions du pays.

Conséquence directe de cette situation : un nombre de jours de brouillard nettement inférieur à Virton qu'à Saint-Hubert, par exemple.

Entre 8 et 18h (temps universel), on observe, en moyenne, **102 jours** de brouillard à Saint-Hubert et **29 jours** à Virton.

La situation particulière de la Gaume, en arrière du massif ardennais, en fait par ailleurs une région particulièrement peu venteuse, même s'il s'agit de faire une distinction entre les crêtes et les bases des cuestas.

Ainsi, la vitesse moyenne du maximum annuel de la vitesse instantanée du vent est, à Virton, de **23 m/s (83 km/h)** alors qu'au littoral, la valeur équivalente est de **35 m/s (126 km/h)** et dans la plupart des régions du pays, elle tourne autour de **30 m/s (108 km/h)**. **Marc Vandiepenbeeck et Jean-Claude Matgen**

**Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151 /2012)

ANNEXE 4

Notoriété des producteurs et statuts de l'Association pour l'Usage et la Défense de la
Plate de Florenville IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.

ANNEXE 4a

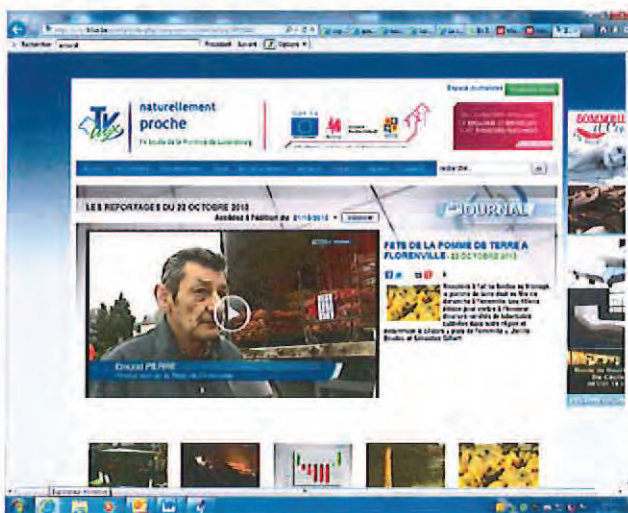
Documents relatifs à la notoriété des producteurs

Emond Victor et fils sprl

RTBF – *La clef de champs*, diffusion 20/11/2010



TV Lux – *Journal*, diffusion 22/10/2010



L'Avenir du Luxembourg – 23/10/2000



L'Avenir du Luxembourg – 23/10/2000



« Terra Nostra », la Rolls Royce de la patate

Après le poulet, le boeuf et le jambon d'Adorno, voici nos meilleures pommes de terre sélectionnées de la certification Proving. La « Terra Nostra » arrive...

Quelle est la qualité de la consommation de la patate ? C'est la question que se posent les consommateurs. Les pommes de terre sélectionnées de la certification Proving sont la réponse à cette question. Elles sont sélectionnées pour leur qualité gustative et leur rendement.

Les pommes de terre sélectionnées de la certification Proving sont la réponse à cette question. Elles sont sélectionnées pour leur qualité gustative et leur rendement. Elles sont sélectionnées pour leur qualité gustative et leur rendement.

Les pommes de terre sélectionnées de la certification Proving sont la réponse à cette question. Elles sont sélectionnées pour leur qualité gustative et leur rendement. Elles sont sélectionnées pour leur qualité gustative et leur rendement.



Une patate de la variété Terra Nostra, sélectionnée par la certification Proving. Photo: J. J. J.

Laffineuse, à Moleux, aussi dans le haut de gamme

Depuis que la Société Laffineuse, à Moleux, a été créée, elle a toujours été connue pour ses pommes de terre de qualité. Elle a maintenant rejoint le haut de gamme.



Une patate de la variété Terra Nostra, sélectionnée par la certification Proving. Photo: J. J. J.

La pomme de terre de Florenville à la pêche

Florenville voudrait dire à la pomme de terre ce qu'Aigle est au fruit. Une fête à cœur ouvert et des projets à plus long terme.



Une patate de la variété Terra Nostra, sélectionnée par la certification Proving. Photo: J. J. J.

Le pain aux patates, une nouvelle jeunesse pour la bintje?

Le pain aux patates est une nouveauté qui a été créée par un jeune entrepreneur. Il est fait avec des pommes de terre et du blé.

La fête des artisans à Saint-Hobert

La fête des artisans à Saint-Hobert est une manifestation annuelle qui attire de nombreux visiteurs. Elle met en valeur le savoir-faire des artisans locaux.

La pomme de terre à la fraise (II)

La pomme de terre à la fraise est une nouveauté qui a été créée par un jeune entrepreneur. Elle est faite avec des pommes de terre et des fraises.

Dans le sillon d'un producteur, à Chassepierre

Dans le sillon d'un producteur, à Chassepierre, on trouve des pommes de terre de qualité. Elles sont sélectionnées pour leur qualité gustative et leur rendement.



Une patate de la variété Terra Nostra, sélectionnée par la certification Proving. Photo: J. J. J.



Une patate de la variété Terra Nostra, sélectionnée par la certification Proving. Photo: J. J. J.

Mange des patates...

Mange des patates... C'est une invitation à goûter les différentes variétés de pommes de terre disponibles sur le marché.

luxembourg

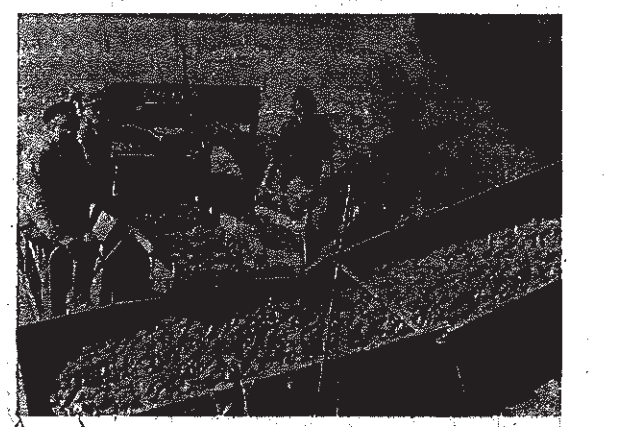


Une longue histoire d'amour

Une longue histoire d'amour... C'est l'histoire d'une ville qui a su préserver son patrimoine et son identité.

Une longue histoire d'amour... C'est l'histoire d'une ville qui a su préserver son patrimoine et son identité.

De onverwachte aardappelogst



De onverwachte aardappelogst... Een landbouwer van Chassepierre in Luxemburg heeft een niet meer verwachte aardappelogst op toen hij einde april van een veld van 3 ha. nog 90 ton aardappelen riepde in goede staat. Ongeloflijk bij elkaar, maar waar.

FLORENVILLE Informations

Les pommes reines d'octobre

Après les pommes de Rachecourt, les pommes de terre de Florenville!

Pour la huitième année consécutive, l'association des producteurs de pommes de terre de Florenville a organisé le concours de pommes de terre de Florenville.

Le concours de pommes de terre de Florenville a lieu le dimanche 24 novembre à 10 heures à la salle communale de Florenville. Les producteurs de pommes de terre de Florenville sont invités à participer à ce concours.

Le concours de pommes de terre de Florenville a lieu le dimanche 24 novembre à 10 heures à la salle communale de Florenville. Les producteurs de pommes de terre de Florenville sont invités à participer à ce concours.

TRADITION

La culture de la pomme de terre, chez Emond depuis 1890

C'est à Florenville que le concours de pommes de terre de Florenville a lieu le dimanche 24 novembre à 10 heures à la salle communale de Florenville.

Le concours de pommes de terre de Florenville a lieu le dimanche 24 novembre à 10 heures à la salle communale de Florenville. Les producteurs de pommes de terre de Florenville sont invités à participer à ce concours.

Le concours de pommes de terre de Florenville a lieu le dimanche 24 novembre à 10 heures à la salle communale de Florenville. Les producteurs de pommes de terre de Florenville sont invités à participer à ce concours.



Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.



Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

Les Chassepierre, toujours présents au moment de la pose de la terre, maintenant.

tout le sport de votre région

la gazette des SPORTIFS

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

La gazette des sportifs est une revue qui traite de tous les sports de votre région.

L'origine de la célèbre « plate »

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

L'origine de la célèbre « plate » est liée à la culture de la pomme de terre.

La « Plate » de Florenville

Un amour de pomme de terre du pays wallon.

Mes ambitions : on cultive sur environ un à deux hectares. Il est vrai que tout - arrachage et ramassage - se faisait manuellement. Ce fut le cas jusqu'en 1964. En 1937, mon père, Victor Emond, a construit l'exploitation qui fonctionnait aujourd'hui, à l'écart du village de Chassepierre. En 1974, nous avons repris l'affaire, mais trois frères, Robert, Henry, Charles, et moi. On n'est modernisé progressivement au matériel et en bâtiments.

Mais son amour pour la pomme de terre remonte bien plus loin. En des années 60, pendant les vacances, je participais à la récolte, m'aidant, au sol, tout jeune donc, j'avais environ 10 ans.

Si à l'époque presque toutes les fermes de la région cultivaient la pomme de terre, seule la ferme Emond a réussi à en faire une véritable entreprise. L'exploitation est simple, nous cultivons

Emond. Alors que les autres fermes se sont tournées vers le blé, ma famille a continué d'investir dans le matériel et le bâtiment de la pomme de terre. Il s'agit d'investissements financiers très lourds que les autres fermes ne pouvaient se permettre.

Renommée internationale. Ces nombreux investissements ont porté leurs fruits. Aujourd'hui, Pierre Emond cultive environ 70 hectares sans compter 50 hectares entretenus par les producteurs régionaux. De plus, un dossier est en cours pour bénéficier d'une appellation européenne. Cette reconnaissance donnera une certaine protection au produit et permettra d'augmenter la production et la demande nationale. La surface en sol sableux et calcaire permet de doubler la production. La Plate de Florenville a dépassé une renommée quasi internationale. Des acheteurs d'Amers, Gand, Bruges, mais aussi de France et d'Allemagne qui séjournent dans la région et ont pu déguster les spé-

cialités en pommes de terre dans les hôtels et restaurants renommés assidûment chez Emond. D'ailleurs, qui pourrait rester insensible à la description de la Plate faite par notre interlocuteur ? Une pomme de terre rare, de forme allongée, à chair très jeune, à teneur très forte à la cuisson, au goût très agréable, mais surtout, pour prononcer, une chair moelleuse sous la pelure.

Terra Nostra. En pages Départ de la Semaine des Sports les 29, 30, 31 octobre, une délicieuse recette de la Plate de Florenville.



P. Emond : la passion de la bonne pomme de terre

clairent en pommes de terre dans les hôtels et restaurants renommés assidûment chez Emond.

D'ailleurs, qui pourrait rester insensible à la description de la Plate faite par notre interlocuteur ?

Une pomme de terre rare, de forme allongée, à chair très jeune, à teneur très forte à la cuisson, au goût très agréable, mais surtout, pour prononcer, une chair moelleuse sous la pelure.

Terra Nostra. En pages Départ de la Semaine des Sports les 29, 30, 31 octobre, une délicieuse recette de la Plate de Florenville.

clairent en pommes de terre dans les hôtels et restaurants renommés assidûment chez Emond.

D'ailleurs, qui pourrait rester insensible à la description de la Plate faite par notre interlocuteur ?

Une pomme de terre rare, de forme allongée, à chair très jeune, à teneur très forte à la cuisson, au goût très agréable, mais surtout, pour prononcer, une chair moelleuse sous la pelure.

Terra Nostra. En pages Départ de la Semaine des Sports les 29, 30, 31 octobre, une délicieuse recette de la Plate de Florenville.

clairent en pommes de terre dans les hôtels et restaurants renommés assidûment chez Emond.

D'ailleurs, qui pourrait rester insensible à la description de la Plate faite par notre interlocuteur ?

Une pomme de terre rare, de forme allongée, à chair très jeune, à teneur très forte à la cuisson, au goût très agréable, mais surtout, pour prononcer, une chair moelleuse sous la pelure.

Terra Nostra. En pages Départ de la Semaine des Sports les 29, 30, 31 octobre, une délicieuse recette de la Plate de Florenville.

clairent en pommes de terre dans les hôtels et restaurants renommés assidûment chez Emond.

VERS LA PROVINCE. A TRAVERS LA PROVINCE A TRA

Chassepierre, à la mi-décembre

On arrache encore les pommes de terre, avec le concours de l'armée ! Quinze hectares (plus de 500.000 kilos) sont virtuellement perdus



Les militaires de Chassepierre, devant l'église de Chassepierre, en compagnie de l'évêque d'Orléans, qui les bénit au moment de la récolte.



Dans le bled, les reves s'envolent. Il faut pousser ! L'arrachage des carottes se fait à la main.

La décision prise de cultiver des pommes de terre, à Chassepierre, est une décision qui a été prise il y a quelques années. Les Chassepierre ont toujours été connus pour leur production de pommes de terre.

Les pommes de terre de Florenville en octobre. Un week-end où la Plate de Florenville est commercialisée.

La Plate est commercialisée dans la région de Chassepierre, dans des boîtes portant le nom de Terra Nostra.

Bandière d'arrachage. Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

Les pommes de terre de Florenville sont arrachées à la main.

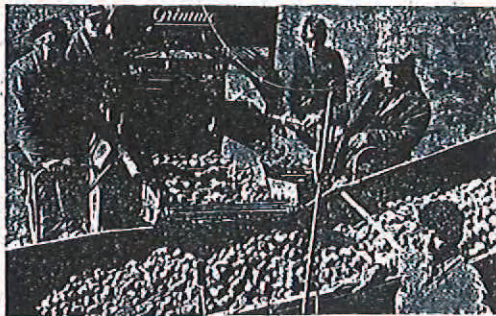
EN GAUME, UN 25 AVRIL...
UNE RÉCOLTE DE 80.000 KILOS
DE POMMES DE TERRE,
DANS UN CHAMP DE 2 HA 80

De mémoire d'homme, jamais on n'a récolté des pommes de terre... un 25 avril! Et, à notre époque, plus rien n'étonne vraiment, il faut tout de même bien admettre qu'une récolte de 80.000 kilos, assurée à la veille du mois de mai, tient de l'exceptionnel!

M. Victor Emond, producteur de pommes de terre, domicilié aux « Barrières », à Chassepierre, a récolté tout son personnel pour être « en » à 11 h 30 de pommes de terre, hors d'un champ situé entre Via (500) et Orval, en direction « La Quilasse ».

Nous avons déjà évoqué, en son temps, les succès des cultivateurs, possédant d'énormes surfaces, capables d'entretenir les récoltes dans des champs que les pluies avaient transformés en plans d'eau, où les travailleurs et les tracteurs s'échouaient. Certains d'entre eux parvenaient à récolter l'aide précieuse de l'État, et réalisaient un maximum de la récolte qui aurait dû être en cette époque septembre.

Que dire aujourd'hui d'une récolte qui coïncide avec l'époque de sécheresse des pommes de terre? C'est pourtant ce qu'on a observé jeudi, vendredi et samedi matin, pendant que certains cultivateurs récoltaient, d'autres réalisaient.



La machine automatique a récolté et trié 80.000 kilos de pommes de terre... avec sept mois de retard sur une année normale!

A VENDRE
SE FAIT VITE
 Vieux-bûche à vendre toutes les pommes de terre à l'heure, soit environ quatre-vingt mille kilos sur 2 ha 80, tout ce qui a été récolté.
 A Suite en dernière page A

Coppin Fleurs et Pomme de Terre sprl

Site web - <http://www.coppin-fleur.net/>



Publicité Jeep - 06/1950

RECOLTES
 L'UNION FAIT LA FORCE
 JUIN 1950
 LES FEMMES PARLENT AVEC FEMMES

Jeep
 UNIVERSAL

Monsieur Victor Emond, cultivateur à Chassepierre (La Barrière), Province de Luxembourg, nous écrit :

Monsieur,
 Propriétaire d'une Jeep Universal, depuis plus de deux ans, je ne puis m'empêcher de vous remercier que en véhicule m'a rendu et continue à me rendre, de vous exprimer la satisfaction, de jour en jour plus grande, que j'éprouve à l'usage de ma Jeep.

L'opération en cours de 10 Ha avec 2 chevaux et 10 m de terrain en service de ma Jeep, j'ai voulu un cheval et, peu après, je me suis rendu compte que le second cheval me charge inutile pour mon exploitation. Je l'ai revendu facile d'achat et depuis, j'utilise tout mon travail uniquement avec ma Jeep.

En outre, je me suis rendu acquiescent de matériel porté à charbon, blé, betterave, pommes de terre, ce qui me permet de gagner plus de temps encore. Et qui dit temps... dit argent! En effet, n'ayant plus à consacrer toute mon activité à ma propre culture, je puis me permettre de travailler 10 Ha pour mon voisin. De plus, actuellement, je fais maintenant tous mes transports et toutes mes livraisons, ce qui économise pour moi un véhicule supplémentaire, ce que je ne suis plus en mesure de faire.

En résumé de la récolte, j'ai une jeune fille âgée de 11 ans qui aide son travail dans les champs, ce qui lui procure un très plaisir et me fournit ainsi une aide précieuse.

J'ai pu également fournir ma culture de pommes de terre pour plus de 4 Ha, en plus de 2 Ha, ce qui m'a permis de ne pas avoir de travail de terrain au surplus de champs.

En bref également, je vous assure que ma Jeep fait mon travail dans ce pays accidenté et elle remorque jusqu'à quatre tonnes de foin et je travaille dans les bois et fais le transport des bois communs.

Pour vous dire que j'apprécie mon véhicule : achetez que j'ai fait 35.000 km en 2 ans, dans tous les travaux des champs, sans avoir des fois de réparation.

Même ma nouvelle méthode de travail ne me fait pas seulement gagner du temps. Par sa consommation réduite (10 à 15 litres à l'heure, sauf les travaux), ma Jeep contribue encore à diminuer mon prix de revient.

A côté de travail utile effectué, il n'est jamais nul de proposer ma famille le dimanche, ce qui rend notre vie à la campagne bien plus agréable. Bref, je ne voudrais plus me séparer de mon véhicule pour tout le monde et en regrette qu'une chose : qu'il n'y ait pas de Jeep plus que celle-ci.

ET EN PLUS C'EST UNE VOITURE

Publicité Coppin - Dépliant 2010

Coppin Fleurs et Pommes de Terre sprl
Entreprise Paysagiste
Bienvenue dans votre jardin...

C'est aussi ...

- la production et la vente de fleurs annuelles.
- des solutions pour votre fleurissement (pépinières en fleurs, potager fleuri, fleurissement de collines-bûches)
- l'entretien de jardins et de pelouses (entretien des haies, tonte, soins de plantes)
- la production et la vente de pommes de terre régionales (travail dans un terrain adapté - proche de Florenville, Charleville, Metz, Metz-Nancy et Barrois)

143 Route de Lambertville, 14 - D-820 FLORENVILLE Metz
 M. A. +33(0)393 31 29 - F. +33(0)393 31 23
 www.coppin-fleur.net - www.coppin-paysagiste.net
 N° de TVA Intracommunautaire : FR 21 010 10 10 10
 Répartition commerciale : 10 010 10 10 10
 S.A. à responsabilité limitée de droit français

Laurent Pierson



GAEC des Montants

L'Union – 11/08/2009

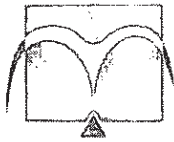
<http://www.lunion.presse.fr/>



ANNEXE 4b

Statuts de l'Association pour l'Usage et la Défense de la *Plate de Florenville* IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.

Les statuts de l'Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l. ont été publiés aux annexes du Moniteur belge le 29/09/2011.



Volet B

**Copie à publier aux annexes du Moniteur belge
après dépôt de l'acte**

Rés
a
Mon
be



11147276

Déposé au Greffe du
Tribunal de Commerce
d'Arlon, le **16 SEP. 2011**

Greffe

N° d'entreprise : **0839.382.570**

Dénomination

(en entier) : **Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville
IGP et la Promotion de son Appellation**

(en abrégé) : **UDPF**

Forme juridique : **Association Sans But Lucratif**

Siège : **Rue du Château, n°5, 6820 Florenville**

Objet de l'acte : Constitution

Entre les soussignés :

Etablissements Emond Victor et Fils sprl, Rue de la Barrière, 5, B-6824 Chassepierre, représentée par Pierre Emond

Coppin Fleurs et Pomme de Terre sprl, Les Hauts de Lambermont, 14, B-6820 Florenville, représentée par Frédéric COPPIN

GAEC des Montants, 22 Grand-rue, Margny, F-08370, France, représenté par Denis BRACONNIER

Laurent PIERSON, Mon Idée, 1, B-6824, Chassepierre, né le 17/02/1971 à Saint-Mard en qualité de producteur

Jean-Marie VANDENBOSSCHE, Place du Moulin, 14, B-6823 Florenville, né le 26/10/1959 à Saint-Mard en qualité de producteur

Promelux Asbl, Route de l'Hydrion, 127, 6700 Arlon représentée par Charles SCOYER

Sylvie THEODORE, Rue de l'Eglise, 2, 6820 Florenville née le 3/03/1969 à Saint-Mard en qualité d'Echevine de l'agriculture de Florenville

il a été convenu de constituer une association sans but lucratif ainsi qu'il suit :

Article 1er. L'association est dénommée : Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville IGP et la Promotion de son Appellation, en abrégé UDPF.

Son siège social est établi à l'Administration communale de Florenville, rue du Château, 5, 6820 Florenville, et dépend du tribunal de commerce d'Arlon.

Article 2. L'association a pour objet :

•Le bon usage du produit

•D'assurer la promotion et la défense des produits couverts, par l'appellation Plate de Florenville IGP au sens du règlement (CE) n°510/2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, dans l'Union européenne et dans le monde, et des produits transformés à base de ces produits, de prendre toutes les dispositions et mener toutes les actions qu'elle jugera utiles dans ce but.

•De réunir tous les individus et associations intéressées à quelque titre que ce soit par l'obtention et la mise en œuvre de l'appellation « Plate de Florenville »

•De recueillir les fonds qui seraient mis à sa disposition, pour la réalisation des objets mentionnés ci-dessus.

L'ASBL peut également posséder en propriété ou en jouissance, tous biens mobiliers ou immobiliers nécessaires à la réalisation de la mission.

Article 3. L'association est constituée pour une durée illimitée. Elle peut être dissoute en tout temps sur décision de l'assemblée générale.

Article 4. Le nombre de membres de l'association n'est pas limité. Pour les producteurs, il ne peut y avoir qu'un seul membre par exploitation ou personne morale.

Les membres effectifs sont :

a) les membres fondateurs, soit ceux qui ont composé l'assemblée générale constitutive ;

b) les membres de droit, soit :

Mentionner sur la dernière page du Volet B : Au recto : Nom et qualité du notaire instrumentant ou de la personne ou des personnes ayant pouvoir de représenter l'association, la fondation ou l'organisme à l'égard des tiers

Au verso : Nom et signature

- les producteurs de « Plate de Florenville » IGP ou étant engagés dans une démarche de certification IGP de leur production, dans la limite d'un membre par exploitation ou personne morale,
- un représentant de la commune de Florenville
- c)les personnes morales ou physiques impliquées de manière directe dans la filière de production (y compris encadrement technique) de commercialisation et de valorisation du produit ou démontrer un intérêt certain pour la « Plate de Florenville » ayant obtenu l'accord du conseil d'administration.

Article 5. L'association admet comme membres observateurs :

- un représentant de la DGARNE
- un représentant de l'APAQ-W
- un représentant du CRA (conseiller technique)
- un représentant de la province de Luxembourg

Les membres observateurs ne participent pas aux votes et ne sont pas soumis au paiement d'une cotisation.

Le conseil d'administration peut admettre des « membres adhérents ». Le conseil d'administration arrête le règlement d'ordre intérieur qui détermine les droits et obligations des membres « adhérents ».

Article 6. La démission et l'exclusion des membres s'opèrent de la manière déterminée à l'article 12 de la loi du 27 juin 1921. Le membre démissionnaire ou exclu, ainsi que les héritiers ou ayants droit d'un membre décédé n'ont aucun droit sur le fonds social.

Article 7. Le montant des cotisations annuelles est fixé par le conseil d'administration dans une limite de 100 euros.

Article 8. L'association est administrée par un conseil composé de douze membres maximum renouvelable par tiers chaque année, nommés par l'assemblée générale pour une durée de trois ans au plus et en tout temps révocables pour elle. Il doit être composé au minimum d'un tiers de producteurs.

Les administrateurs sortants sont rééligibles, leur mandat est gratuit.

En cas de décès, démission, révocation ou perte de la qualité de membre d'un administrateur, l'assemblée générale désigne un nouvel administrateur pour achever le mandat vacant.

Article 9. Le conseil choisit parmi ses membres un président, un vice-président, un secrétaire et un trésorier. La présidence et la vice-présidence sont assurées par deux producteurs

Il peut nommer un secrétaire-trésorier adjoint qui ne doit pas nécessairement justifier de la qualité de membre de l'association. Les représentants de la DGARNE et de l'APAQ-W participent au conseil d'administration en tant que membres observateurs.

Article 10. Le conseil d'administration peut représenter et engager l'association, sans autorisation spéciale de l'assemblée générale, dans tous les actes judiciaires et extrajudiciaires, y compris les actes de disposition et pour tout ce qui ne relève pas de la compétence de l'assemblée générale.

Il est tenu conformément à la loi, de soumettre tous les ans à l'assemblée générale, le compte de l'exercice écoulé et le budget de l'exercice suivant.

Article 11. Le conseil d'administration se réunit au moins trois fois l'an sur convocation du président. Il ne peut statuer que si la majorité de ses membres est présente ou représentée.

Il doit, en outre, être réuni dans la quinzaine à la demande d'un tiers de ses membres au moins.

Les convocations sont adressés huit jours au moins à l'avance, par lettre ordinaire, et contiennent l'ordre du jour de la séance.

Toutefois, en cas de particulière urgence, le conseil peut être convoqué par télégramme, par téléphone ou fax.

En cas d'absence du président, la réunion du conseil est présidée par le vice-président le plus ancien ou, à défaut, par l'administrateur le plus ancien, et, à égalité d'ancienneté, par le plus âgé d'entre eux.

Les décisions sont prises, à la majorité des voix des administrateurs présents ou représentés.

Chaque administrateur pourra donner procuration à un autre administrateur. Chaque administrateur ne disposera que d'une seule procuration.

En cas de parité, la voix du président ou de son remplaçant est prépondérante.

Les décisions sont consignées sous forme de procès-verbaux signés par les présidents et secrétaire.

Tout membre du conseil d'administration est tenu de s'abstenir de participer à toute délibération sur des litiges dans lesquels il a un intérêt direct ou auxquels ses parents ou alliés, jusqu'au quatrième degré inclusivement, ont un intérêt personnel et direct.

Article 12. Les actes administratifs sont signés par le président et/ou par le secrétaire. Le président peut déléguer sa signature à un autre administrateur.

Article 13. L'assemblée générale est le pouvoir souverain de l'association.

Sont réservées à sa compétence :

- Les modifications aux statuts ;
- La nomination et la révocation des administrateurs et commissaires ;
- L'approbation des budgets et des comptes et inventaires ;
- La dissolution volontaire de l'association ;
- Toutes les décisions excédant les pouvoirs légalement ou statutairement confiés au conseil d'administration.

Article 14. Il doit être tenu au moins une assemblée générale chaque année. Elle se tiendra au cours du deuxième trimestre.

L'association peut être réunie en assemblée générale extraordinaire à tout moment par décision du conseil d'administration et doit l'être dans le mois, sur demande exprimée par au moins un cinquième des membres. Chaque réunion se tiendra aux lieux, jour et heure mentionnés dans la convocation.

Tous les membres doivent être convoqués au nom du conseil d'administration, soit par le président, soit par le secrétaire, huit jours au moins auparavant.

Article 15. Chaque membre a le droit d'assister à l'assemblée. Un membre effectif peut se faire représenter par un mandataire membre de l'association.

Chaque membre ne peut être titulaire que d'une seule procuration.

Les membres producteurs de Plate de Florenville IGP disposent de deux voix, tous les autres membres effectifs disposent d'une voix.

Article 16. L'assemblée générale est présidée par le président du conseil d'administration. En cas d'absence de celui-ci, la présidence est assumée par le vice-président ou, à défaut, par l'administrateur le plus ancien, et, à égalité d'ancienneté, par le plus âgé d'entre eux.

Article 17. Sauf les exceptions rappelées à l'alinéa suivant, l'assemblée générale est valablement représentée quel que soit le nombre de membres présents ou représentés et les décisions sont prises à la majorité des voix. En cas de parité, la voix du président est prépondérante.

Toutefois, conformément aux prescriptions de la loi du 27 juin 1921, l'assemblée ne pourra valablement statuer sur :

L'exclusion d'un membre et la révocation des administrateurs et des commissaires ;

La modification des statuts ;

La dissolution volontaire de l'association,

Qu'aux conditions fixées respectivement par les articles 8, 12 et 20 de la loi susvisée.

Un membre ne pourra être exclu que :

S'il ne se conforme pas aux statuts ; aux règlements édictés en vertu des statuts et aux décisions régulières de l'assemblée générale ou du conseil d'administration ;

S'il nuit aux intérêts de l'association ;

S'il commet une infraction grave à la dignité professionnelle ;

S'il est condamné à une peine infamante, et notamment du chef de faux, usage de faux, détournement et escroquerie.

L'exclusion ne pourra être prononcée qu'après que l'intéressé aura été invité par lettre recommandée, envoyée huit jours francs à l'avance et énonçant les motifs de l'exclusion, à produire sa défense devant l'assemblée générale.

Article 18. Les décisions de l'assemblée générale sont consignées, sous forme de procès-verbaux signés par le président ou un administrateur et par le secrétaire. Les procès-verbaux sont conservés au siège social où ils peuvent être consultés, par tous les membres.

Article 19. L'exercice social commence le 1er janvier et se termine le 31 décembre. Le premier exercice se terminera le 31 décembre 2010.

Article 20. L'assemblée générale peut nommer deux commissaires aux comptes choisis ou non parmi les membres de l'association. Leur mandat est annuel, sauf décès, démission, révocation. Dans ces derniers cas, le mandat est achevé par le(s) suppléant(s) que l'assemblée générale aura pris la précaution de désigner.

Les commissaires sortants sont rééligibles.

Ils sont chargés de la surveillance des recettes et dépenses de l'association. Ils vérifient l'exactitude des inventaires.

Ils peuvent consulter tous actes dont ils jugent la connaissance nécessaire à l'accomplissement de leur mission.

Chaque année, les commissaires transmettent un rapport de leur mission à l'assemblée générale. Celle-ci leur en donne décharge.

Les commissaires ne peuvent être révoqués que pour les mêmes motifs et dans les mêmes conditions que les administrateurs.

Réservé
au
Moniteur
belge

Volet B - Suite

Articles 21. En cas de dissolution volontaire, l'assemblée générale ou, à défaut, le tribunal de première instance nomme un ou plusieurs liquidateurs, définit leur compétence, préside le mode de liquidation et détermine l'affectation de l'actif net.

Article 22. A défaut de l'indication dans les statuts, on s'en rapportera aux dispositions de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif.

Fait à Florenville le 8 juillet 2010

Le Conseil d'administration:

Président : Etablissements Emond Victor et Fils sprl, Rue de la Barrière, 5, B-6824 Chassepierre, représentée par Pierre Emond

Vice-Président : Laurent PIERSON, Mon Idée, 1, B-6824, Chassepierre, né le 17/02/1971 à Saint-Mard en qualité de producteur

Trésorier : Coppin Fleurs et Pomme de Terre sprl, Les Hauts de Lambermont, 14, B-6820 Florenville, représentée par Frédéric COPPIN

Secrétaire : Xavier LECAT, Rue du Moulin, 29, B-6811 Les Bulles, né le 25/09/1976 à Paris

(s) LECAT Xavier, administrateur

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 29/09/2011 - Annexes du Moniteur belge

Mentionner sur la dernière page du Volet B :

Au recto : Nom et qualité du notaire instrumentant ou de la personne ou des personnes ayant pouvoir de représenter l'association, la fondation ou l'organisme à l'égard des tiers

Au verso : Nom et signature

**Association pour l'Usage et la Défense de la Plate de Florenville IGP et la
Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.**

PLATE DE FLORENVILLE

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(article 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

Plate de Florenville Indication géographique (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n°1151/2012) Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 4 - Mai 2014	Page 1/5

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n°510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

«PLATE DE FLORENVILLE»

N°CE: BE-PGI-0005-01151 – 06.09.2013

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

«Plate de Florenville»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6. : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La Plate de Florenville est une pomme de terre (*Solanum tuberosum* L.) de la vieille variété française « Rosa ». Cette variété tardive à semi-tardive présente un repos végétatif très long et sa culture nécessite en moyenne 120 jours en terre. Les tubercules montrent les caractéristiques variétales et physiques suivantes :

- couleur de la peau : rosâtre ;
- couleur de la chair : jaune ;
- forme : allongée, régulière, légèrement aplatie (claviforme, réniforme) ;
- taux de matière sèche : < 20% ;
- calibre : compris entre 25 et 45 mm.

La Plate de Florenville appartient au groupe culinaire des pommes de terre à chair ferme. Ses caractéristiques culinaires (en fonction des critères d'examen - internationalement admis - des variétés de pommes de terre en vue de leur inscription au catalogue belge) sont les suivantes :

- consistance de la chair : maximum 4 (échelle de 0 à 10 : 0 = ferme ; 3 = assez ferme ; 6 = assez tendre ; 9 = tendre) ;
- comportement à la cuisson : maximum 3 (échelle de 0 à 10 : 0 = reste entière ; 3 = éclate légèrement ; 6 = éclate fort ; 9 = se défait complètement) ;
- humidité : minimum 3 - maximum 6 (échelle de 0 à 10 : 0 = humide ; 3 = assez humide ; 6 = assez sèche ; 9 = sèche) ;

* Remplacé par le règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Plate de Florenville Indication géographique (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n° 1898/2006)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 4 - Mai 2014	Page 2/5

- noircissement après cuisson : index maximum 30 (index < 20 = bon (faible noircissement) ; 20 <= index < 30 = moyen ; 30 <= index < 35 = faible ; 35 <= index < 45 = mauvais ; >= 45 = très mauvais).

Il en résulte, selon la catégorisation - internationalement admise - utilisée pour l'inscription des variétés de pommes de terre au catalogue belge, que la Plate de Florenville se classe dans le groupe A (A - AB - BA), groupe des pommes de terre idéales pour les préparations de salades, pour la cuisson à la vapeur ou en robe des champs.

D'un point de vue organoleptique, la Plate de Florenville se caractérise par un goût fin, délicat et intense et par une impression agréable de fermeté en bouche. Elle présente une absence totale de farinosité et procure donc une sensation aqueuse.

La Plate de Florenville peut être commercialisée en tant que pomme de terre fraîche ou de conservation. En effet, son repos végétatif très long permet de la conserver longtemps facilement, sans risque de germination précoce et non contrôlée.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Hormis la production des plants de pomme de terre, toute la production (de l'implantation des tubercules à la conservation de la récolte) se déroule dans la zone délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les opérations de préparation / emballage sont autorisées sur tout le territoire de l'Union européenne.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage apposé sur l'emballage de la Plate de Florenville comporte - outre les mentions légales - la dénomination enregistrée, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur indépendant attribué au producteur, ainsi qu'un numéro de lot et la référence du producteur s'il n'est pas lui-même préparateur / emballeur.

Lorsque vendue en vrac directement au consommateur, la Plate de Florenville est clairement identifiée au moyen des indications imposées ci-dessus pour l'étiquetage.

La mention « primeur » peut être accolée à la dénomination « Plate de Florenville » pour autant que la pomme de terre présente les caractéristiques d'une pomme de terre « primeur » (récolte avant complète maturité, peau aisément détachable par frottement) et soit commercialisé à l'état frais avant le 15 septembre.

La mention « grenailles » peut être accolée à la dénomination « Plate de Florenville » pour autant que les tubercules présentent un calibre inférieur à 25 mm.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur indépendant attribué à la production concernée.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La zone de production de la Plate de Florenville est constituée des communes suivantes :

- Chiny (anciennes communes avant fusion d'Izel et de Jamoigne) ;

Plate de Florenville Indication géographique (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n° 1898/2006)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 4 - Mai 2014	Page 3/5

- Etalle (Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance) ;
- Florenville (Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval) ;
- Meix-devant-Virton (Gérouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethone, Villers-la-Loue) ;
- Saint-Léger (Châtillon, Saint-Léger) ;
- Tintigny (Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny) ;
- Virton (Ethe, Virton).

Dans cette zone, la Plate de Florenville est uniquement cultivée dans les sols principalement favorables de type :

- sableux ou limono-sableux à drainage naturel excessif ou légèrement excessif ;
- sablo-limoneux à drainage naturel.

5. LIEN AVEC L' AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique liée à la dénomination « Plate de Florenville » correspond à une zone située dans le sud de la Belgique appelée la « Lorraine belge » ou encore - selon le point de vue géologique et agricole - « Région jurassique ». Il s'agit de la seule région datant de l'Ère secondaire en Belgique. La zone de production de la Plate de Florenville se trouve plus particulièrement dans une partie de cette Région jurassique, en Gaume (appellation historico-géographique).

Le relief particulier de cuestas, avec des terres à l'adret, est une des caractéristiques principale de la Gaume. De plus, protégée des vents froids et des pluies du nord par le massif de l'Ardenne qui est de plus haute altitude, la Gaume est le territoire marquant la transition entre le climat tempéré maritime du Nord du pays et le climat continental. Cette différence est marquée par une amplitude de températures plus élevée, un plus grand nombre de jours d'été, un ensoleillement plus important, une pluviométrie plus faible et des vents moins forts.

La composition du sous-sol (calcaire) est un facteur favorable supplémentaire car il garde bien la chaleur. Les deux bancs pédologiques qui s'étirent autour de Florenville correspondent à des sols limoneux à tendance sableuse légers, bien aérés et bien drainés, qui se réchauffent vite, à la différence des sols argileux, lourds et mal drainés que l'on retrouve dans les environs. Au fil du temps, les producteurs ont remarqués que la Plate de Florenville était de meilleure qualité quand elle était cultivée sur des sols de ce type (limono-sableux ou sablo-limoneux). Ils ont donc repéré les parcelles sises sur ces sols et les ont dédiées à la culture de la Plate de Florenville. Cela reflète l'acquisition d'un savoir-faire spécifique et unique associé à la culture de cette variété de pomme de terre.

Le chemin de fer eut vraisemblablement un rôle important dans la renommée de ces pommes de terre. En effet, en 1880, l'ancienne commune de Florenville fut dotée d'une gare, située sur la ligne 165 reliant Virton à Bertrix. A plus grande échelle, cette ligne permettait - et permet toujours - de rejoindre Arlon, Namur et Bruxelles (point central du réseau ferroviaire en Belgique). Le qualificatif « de Florenville » proviendrait de l'étiquette apposée sur les wagons en départ de la gare de Florenville, qui drainait la production de Plates des alentours via le réseau vicinal. La Plate aurait donc pris le nom de la gare d'où elle était expédiée.

Plate de Florenville Indication géographique (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n° 1898/2006)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 4 - Mai 2014	Page 4/5

5.2. Spécificité du produit

Les principales caractéristiques de la Plate de Florenville, hormis sa couleur et sa forme, sont sa très bonne tenue à la cuisson et son goût fin et délicat. En effet, la pomme de terre reste entière, ne se délite pas et garde bien sa forme, même après une longue cuisson. Cette qualité lui permet d'être classée dans le groupe culinaire A (voir point 3.2). Elle est donc idéale pour la préparation de salades ainsi que pour la cuisson à la vapeur ou en robe des champs.

Sa saveur est intense, délicate et d'une grande finesse. Un goût de noisette est parfois ressenti. L'intensité de sa saveur est en relation étroite avec la petite taille des tubercules. En effet, les composés aromatiques y sont plus concentrés que dans des tubercules de grandes tailles.

En cuisine, la Plate de Florenville est utilisée dans plusieurs recettes de la province de Luxembourg pour lesquelles sa fermeté représente une qualité essentielle :

- la « touffaye » est une potée réalisée à l'étouffée (« 'al touffaye ») (Chantal Van Gelderen [1999]) ;
- les « roustiquettes gaumaises », recette proposée par Noël Anselot en 1980 ;
- la « Floriflette », proposée par la *Confrérie des Sossons d'Orvaux*.

De plus, ses qualités culinaires lui permettent de s'afficher à la carte de plusieurs restaurants qui la présentent comme un mets fin et typique, par exemple :

- la « Gratinée de Florenville » de *la Ferme des Sanglochons* (Verlaine-Neufchâteau en province de Luxembourg) ;
- le « Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette » du restaurant gastronomique *Comme Chez Soi* (Bruxelles) ;
- en dehors de la Belgique [2013] : les restaurants *Le Médiéval* (Sedan, France) et le *Bottega Ristorante Mi & Ti* (Luxembourg-ville).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Qualité

Les conditions climatiques et pédologiques de la Gaume ainsi que les types de sols cités au point 4 sont particulièrement favorables à la culture de la Plate de Florenville. En effet, la Plate de Florenville a besoin d'une terre bien drainée (pour éviter les asphyxies racinaires) et qui se réchauffe vite afin de favoriser une bonne levée. En outre, le climat décrit ci-dessus permet un bon apport hydrique et un risque moindre de gelées tardives auquel les pommes de terre sont fort sensibles. Ce rapport hydrique adéquat permet d'obtenir des Plates ayant un taux de matière sèche inférieur à 20%. Un climat plus sec favoriserait des pommes de terre farineuses et, à l'opposé, un climat plus froid et humide ne permettrait pas une bonne tubérisation. De plus, étant une variété à croissance lente, la Plate de Florenville doit être plantée le plus tôt possible. Le réchauffement rapide des sols utilisés pour sa culture est donc un avantage important. Il est cependant à noter que dans ces sols drainants, le rendement offert par la Plate de Florenville est bien inférieur au rendement nominal de la variété « Rosa » (90 % de la variété de référence « Bintje ») : en fonction des conditions météorologiques, il varie de 12 à 25 tonnes à l'hectare, rendement maximum admis pour pouvoir bénéficier de la dénomination « Plate de Florenville ». En effet, ce rendement bas est déterminant pour la qualité gustative de la Plate de Florenville : plus les tubercules sont petits, plus la concentration en molécules aromatiques y est importante, et plus la pomme de terre est goûteuse.

Plate de Florenville Indication géographique (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n° 1898/2006)		
Association pour l'Usage et la Défense de la <i>Plate de Florenville</i> IGP et la Promotion de son Appellation (UDPF) a.s.b.l.	Version 4 - Mai 2014	Page 5/5

La combinaison des facteurs pédoclimatiques et du savoir-faire des producteurs permet donc à la variété « Rosa » d'offrir toutes ses qualités.

Réputation

La mention de plants de pommes de terre appelés « Plates » apparaît dans les sources historiques belges dès le milieu du 19^e siècle. En 1860, Edouard de Croeser de Berges recense 128 variétés de pommes de terre en Belgique dont la Plate, décrite comme étant de bonne qualité, assez productive et exempte de maladie. Cette variété se retrouve également dans l'*Almanach agricole belge* de 1899.

Quant à la dénomination « Plate de Florenville », on peut noter qu'elle existe depuis un siècle au moins, comme en témoignent les mentions ci-dessous :

- en 1901, la *Monographie agricole de la région jurassique* (Gaume) définit la Plate comme une variété locale ;
- en 1909, le *Journal de la société agricole de la province du Luxembourg* note que la Plate est commercialisée à Florenville ;
- en 1930, l'*Encyclopédie agricole belge* stipule que la Plate de Florenville est « cultivée en Gaume » et « fort demandée par le marché de Liège » ;
- en 2006, la « plate de Florenville » ou « corne de Florenville » fait l'objet d'une entrée dans le *Dictionnaire de belgicisms* de Georges Lebouc et dans le *Dictionnaire des belgicisms* dirigé par Michel Francard en 2010.

La Plate de Florenville possède une renommée locale, nationale et internationale. Cela se traduit, notamment, par l'organisation à Florenville de la « Fête de la Pomme de Terre » (un week-end en octobre) depuis 1994. Cet événement est relayé par la presse régionale (*L'Avenir du Luxembourg*, en 2011, 2012 et 2013 par exemple), mais aussi au-delà des frontières (mentions dans le journal français *L'Union-L'Ardennais*, en 2013). Les Plates de Florenville sont également citées dans la presse nationale (*Le Soir*, *La Libre Belgique* ou encore dans le quotidien néerlandophone *De Standaard*), ainsi que dans la presse internationale (*Le Figaro* [France] par exemple).

Elle apparaît aussi dans plusieurs guides touristiques gaumais dont :

- *Tourisme en Beau Canton de Gaume* publié en 2002 par la Maison du Tourisme de Chiny, Florenville et Herbeumont ;
- *La Transgaumaise*, guide de randonnée écrit par André Pierlot et publié en 2009.

Très appréciée par le consommateur, la Plate de Florenville est reconnue comme étant une pomme de terre de peu de productivité, mais de très bonne qualité. Son prix en est la preuve. Plusieurs sources datant de la première moitié du 20^e siècle attestent le fait que cette pomme de terre avait un prix plus élevé que les autres. Encore actuellement, elle se révèle plus chère en magasin (1,99 €/kg) qu'une autre variété de pomme de terre à chair ferme, par exemple la *Charlotte* (1,20 €/kg).

En 2013, la production de la Plate de Florenville concerne 6 producteurs pour un total d'environ 350 tonnes par an sur une quinzaine d'hectares.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.