



# Les pommes frites elles aussi sont régionales.

Des produits saisonniers, régionaux dont la traçabilité est assurée : ce sont les exigences des clients et consommateurs actuels à l'égard des produits agricoles et alimentaires. Ces caractéristiques sont plus souvent précisées dans le cas des produits frais que dans celui des produits surgelés. Pour combler cette lacune, KADI a développé les frites terroir dont le produit de départ - les pommes de terre fraîches - viennent de trois régions de la Suisse. « D'ici pour ici » : c'est la devise de KADI pour l'accompagnement le plus apprécié des Suisses.

par René Frech, rédacteur en chef

Les restaurateurs et chefs de cuisine ne jurent que par les produits régionaux et de saison, ces derniers étant devenus un atout incontournable dans toute la branche ! Ce phénomène n'est pas dû au hasard : en effet, la proximité des producteurs et la traçabilité correspondent de plus en plus aux attentes des clients et consommateurs, notamment en ce qui concerne les produits alimentaires. Dans ce domaine, la transparence est devenue indispensable.

### La transparence, une exigence actuelle

Mirjam Hauser, qui étudie les tendances à l'Institut Gottlieb Duttweiler de Rüschlikon (ZH), précise :

« A l'ère de la mondialisation, tout va plus vite, les choses deviennent plus complexes et plus flexibles. Au niveau de l'alimentation également, on ressent un besoin d'ancrage : les gens veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où cela vient et optent de plus en plus pour des produits régionaux. On assiste à une véritable moralisation de la consommation. »

Il n'est donc guère étonnant que les chefs et les restaurateurs soient de plus en plus nombreux à faire attention à l'origine des produits frais qu'ils achètent (viandes, fruits et légumes).

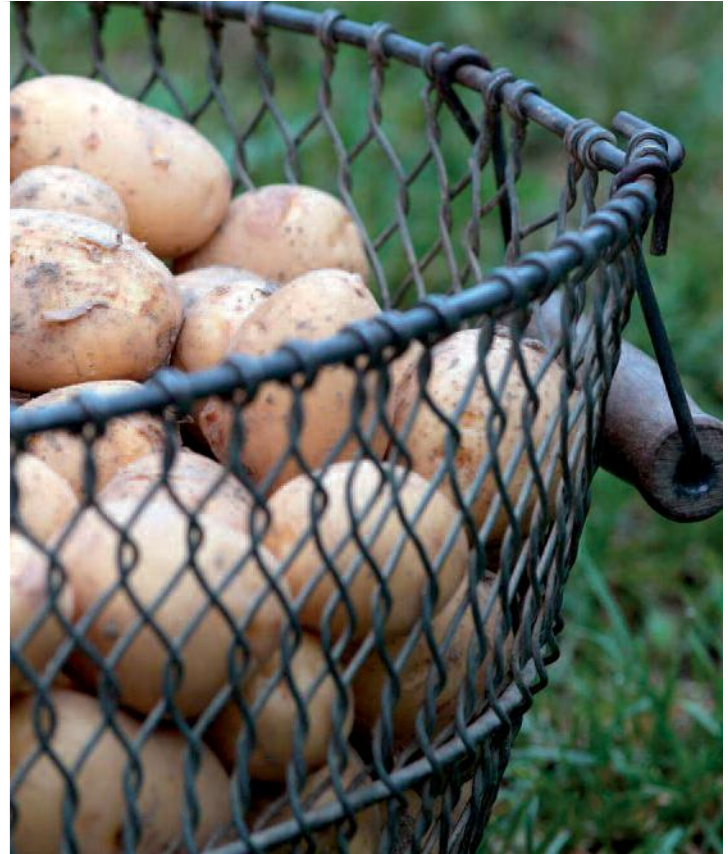
### Des produits surgelés régionaux ?

Les choses se compliquent s'il faut choisir

des fournisseurs et des matières premières régionales pour les produits surgelés. C'est notamment le cas des pommes frites, l'accompagnement préféré des Suisses qui, dans l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective sont généralement proposées aujourd'hui sous forme de produits surgelés. Il est souvent difficile d'identifier leur origine et donc d'assurer la traçabilité.

### Frites terroir de KADI

Avec les frites KADI terroir lancées il y a moins d'un an, la situation a changé : les Bärner Frites, Züri Frites et Frites Région Léman surgelées sont entièrement fabriquées avec des pommes de terre de la région et avec de l'huile de tournesol 100 % suisse.



Et ce n'est pas tout : même les noms des agriculteurs sous contrat, sélectionnés pour fournir leurs pommes de terre destinées à la fabrication des frites terroir de KADI, sont mentionnés. KADI dispose ainsi dans chaque région de deux à trois agriculteurs qui se sont engagés à cultiver des pommes de terre pour l'assortiment KADI terroir. Il s'agit par exemple pour les Bärner Frites de Michael Probst de Koppigen, de Christian Wyss de Bütikofen ou de Beat Bill de Kernenried. Les pommes de terre KADI terroir destinées aux Züri Frites sont entre autres fournies par Patrick Meier d'Alten et Daniel Peter de Rickenbach dans le canton de Zurich.

### Critères de qualité pour la fabrication

Pour la production des frites KADI terroir, Kadi privilégie la qualité en commençant par la sélection des



producteurs de pommes de terre jusqu'à la cuisson dans une huile de tournesol pure, de qualité et d'origine suisse, en passant par une séparation rigoureuse du flux de marchandises.

La société de Langenthal, spécialisée dans les produits surgelés et réfrigérés à base de pommes de terre, contribue ainsi au développement de l'agriculture locale et à l'amélioration du niveau de vie des agriculteurs.

### Des réactions positives dans le monde agricole

Le concept KADI terroir bénéficie du soutien des agriculteurs eux-mêmes. Pour Christian Wyss par exemple, de Bütikofen dans la région de Berne :





« Selon moi, il est important que les consommateurs sachent d'où viennent les aliments. Avec le concept terroir de KADI, je suis directement impliqué dans la commercialisation des pommes de terre que je cultive ». De son côté, Michael Probst de Koppigen souligne : « KADI terroir est une bonne chose pour notre région et je suis heureux d'y participer ». Les agriculteurs qui fournissent les Zürcher terroir sont eux aussi emballés par le concept. Pour Daniel Peter de Rickenbach : « Mes pommes de terre sont servies sur les tables de ma région. Cette idée me plaît ! ». L'agriculteur Patrick Meier d'Alten dans la région de Zurich n'y va pas par 4 chemins : « des pommes de terre zurichoises pour des frites zurichoises, c'est normal. »



### **Des pommes frites « faites maison »**

La production des pommes frites régionales à Langenthal obéit aussi au principe de durabilité : les pommes de terre sont transformées avec la peau, c'est ce qui donne leur caractère spécial à ces frites. On a l'impression qu'elles sont faites maison et elles ont aussi un goût différent des frites normales. Pour la fabrication des frites terroir, KADI renonce aussi totalement à l'usage des conservateurs, additifs et colorants, ainsi qu'aux OGM.

### **Une évidence**

Les produits régionaux sont très tendance. Le slogan « D'ici pour ici » prend tout son sens et est l'expression d'une conscience régionale accrue lorsqu'il s'agit de produits alimentaires. En outre, tous les restaurateurs et chefs de cuisine peuvent mettre en avant leur utilisation de produits régionaux.

Avec les frites terroir, les restaurateurs et les clients sont donc gagnants - ce qui n'est pas rien puisqu'il s'agit de l'accompagnement préféré des Suisses !

### **Terroir, « D'ici pour ici »**

Le concept de terroir couvre les facteurs naturels d'une région influant sur les propriétés des plantes qui y sont cultivées. Précisément pour les pommes de terre, les caractéristiques du sol jouent un rôle essentiel. Les sols pierreux ne conviennent pas par exemple à la culture des pommes de terre. Dans la mesure où celles-ci restent en moyenne 120 jours dans la terre, la qualité du sol a une grande influence sur celle des pommes de terre, et donc des frites. C'est la raison pour laquelle Kadi accorde une grande importance au bon choix du terroir dans la région correspondante pour ses frites « terroir ».