

L'histoire de la Pomme du Limousin AOP :

Originaires de la Turquie et de l'Iran, les pommiers sont arrivés en France avec les Romains. Ils se sont alors très bien adaptés au Limousin qui présente des caractéristiques de hauts plateaux comparables à celles de leur région natale.

Au Moyen Age, on cultivait la pomme sur des pommiers sauvages greffés surtout dans les jardins appartenant aux châtelains, aux seigneurs ou bien encore dans les monastères. Le paysan plantait ses pommiers près de la maison dans le « Couder » ou bien dans les haies.

Jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, l'alimentation des Limousins était basée sur 3 productions : la pomme, la pomme de terre et la châtaigne. Vers 1900, les Pommes du Limousin sont principalement destinées au cidre, le mauvais état des voies de communication limitant l'expédition de pommes à couteau hors de nos frontières. Le cidre permet aussi d'utiliser la pomme toute l'année car la plupart des variétés n'avaient pas une conservation suffisante pour traverser l'hiver. 50 variétés de pommes étaient alors recensées, en partie disparues depuis. Cependant, dès cette époque, il est signalé que les Pommes du Limousin et, en particulier, Sainte Germaine, sont dotées de qualité de conservation hors du commun. Ainsi, jusqu'en 1948-1950, on conservait les pommes simplement dans les caves, parfois même au grenier où elles voisinaient avec les noix et les châtaignes mises à sécher. Il était alors de tradition d'attendre les premières gelées pour consommer la Lestre (nom traditionnel de la Sainte Germaine). On arrivait ainsi à la consommer jusqu'au mois de mai !

Dès le début du 20^{ème} siècle, le commerce se développe, entraîné par l'amélioration des moyens de transport (par fer principalement). La production de pommes augmente alors fortement avec une priorité pour les variétés « à couteau » telles que la Blandurette, la Vigneronne, la Court pendu Gris, la Reinette Grise, le Museau de Lièvre ou bien encore notre désormais célèbre Sainte Germaine (ou Lestre) qui avait attiré l'attention de l'Intendant du roi en Limousin, Turgot, alors qu'il visitait les campagnes limousines en mai 1770.

En 1929, en Haute-Vienne, la statistique agricole indique 696 ha de vergers de pommiers avec une densité de 100 arbres à l'hectare, représentant une production totale de 20 000 tonnes. Les pommes limousines sont alors expédiées à Paris, Marseille où elles sont embarquées à destination de Clermont-Ferrand, Bordeaux, Montpellier, Sète, Béziers, et également exportées vers l'Allemagne, l'Angleterre et l'Afrique du Nord. A cette époque, on mettait les pommes en vrac dans les wagons. On les protégeait du froid et des chocs en mettant de la paille au fond et contre les parois et en les couvrant.

Et c'est alors qu'arrive la Pomme d'or.

Implantée depuis plus d'un siècle aux Etats Unis, la variété Golden arrive en Limousin dans les années 1950 sous l'impulsion de deux hommes d'envergure : Guy Chauffaille, rejoint par André Michon.

Dès l'âge de 15 ans, le rêve de Guy Chauffaille est de produire des fruits et, plus précisément, des pommes. La déclaration de guerre en 1939 l'oblige, sa mère souffrante et son père mobilisé, à abandonner ses études à 16 ans. Il décide alors de reprendre les rênes de l'entreprise familiale, faisant la démonstration, jamais



démentie depuis, d'une personnalité hors du commun, conjuguée à une volonté de fer.

Démobilisé en 1945, il acquiert son propre commerce de fruits et crée simultanément le premier verger corrézien de 3 ha de pommiers sur les terres familiales de Champboissière en Corrèze (19).

« Elles furent labourés en 6 jours par une grosse charrue tirée par 4 bœufs » se rappelle, avec nostalgie, Guy Chauffaille en repensant à un tel attelage !

Doté d'une énergie débordante et d'un esprit d'initiative peu commun, il développe le commerce avec l'Europe et renoue des relations commerciales avec l'Allemagne et la Grande Bretagne à partir de 1947. Les années qui suivent montrent le sérieux et la qualité du travail des arboriculteurs qui permettront à la Pomme du Limousin de devenir, cinquante ans plus tard, une des toutes premières pommes en Europe.

En 1958, les vergers de la Meynie voient le jour à Sarlande près de Saint-Yrieix en Haute-Vienne (87). Ils seront dirigés de main de maître par André Michon, autre figure emblématique de la profession. La construction des premiers entrepôts frigorifiques modernes s'impose alors pour satisfaire une clientèle européenne. Entre 1973 et 1975 apparaîtront les premiers filets para-grêle.

1973 constitue une année charnière. Un gigantesque orage de grêle ravage les récoltes et provoque un vide énorme dans les entrepôts frigorifiques. Il faut malgré tout continuer à satisfaire les clients, amortir les outils et donner du travail aux employés. Cette péripétie va donner l'idée à Guy Chauffaille de fédérer autour de lui les arboriculteurs les plus entrepreneurs de la région et va contribuer à la naissance des premières coopératives fruitières. Ainsi regroupés, ils seraient plus forts pour affronter les difficultés qui s'annonçaient. Le but d'une telle démarche était d'investir ensemble pour se doter d'outils aptes à assurer la conservation et la vente des Pommes du Limousin, bien au delà des frontières. Au fil des ans, le tonnage de Pommes du Limousin a augmenté. Le paysage pomicole régional s'est alors structuré autour des coopératives PERLIM, COOP de POMPADOUR en Corrèze (19), LIMDOR en Haute-Vienne (87) ou MEYLIM en Dordogne (24), structures qui représentent aujourd'hui plus de 90% de la production régionale et constituent de véritables forces vives de l'économie locale.

En 1989, l'Association Pommes du Limousin fut créée. Le président fondateur, André Michon, réussit ainsi à réunir tous les acteurs de la pomme autour d'un projet ambitieux : obtenir la juste reconnaissance de la qualité de la Pomme du Limousin par le signe de qualité le plus empreint de terroir : l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Dans une décennie touchée par de graves incidents climatiques et par une crise de surproduction mondiale provoquant d'importantes vagues d'arrachages, le verger Limousin a surmonté bien des handicaps et relevé bien des défis grâce à une volonté sans faille, transmise par ses précurseurs, Guy Chauffaille et André Michon. L'avènement de l'AOC en 2005 constitue sans aucun doute une consécration pour ces deux pionniers qui ont voué leur vie à la pomme. En 2007, la Pomme du Limousin prend une dimension européenne en décrochant l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), le pendant européen de l'AOC Français. Cette appellation supplante l'AOC depuis mai 2009.

De cette dynamique est née une génération d'arboriculteurs limousins fermement décidés à s'engager dans le sens de la qualité.



Dans la lignée de Sainte Germaine qu'on disait croquante et juteuse, la Golden montre qu'elle peut, en Limousin, révéler un caractère insoupçonné et contredire les idées reçues : une Golden n'est pas toujours farineuse et insipide...

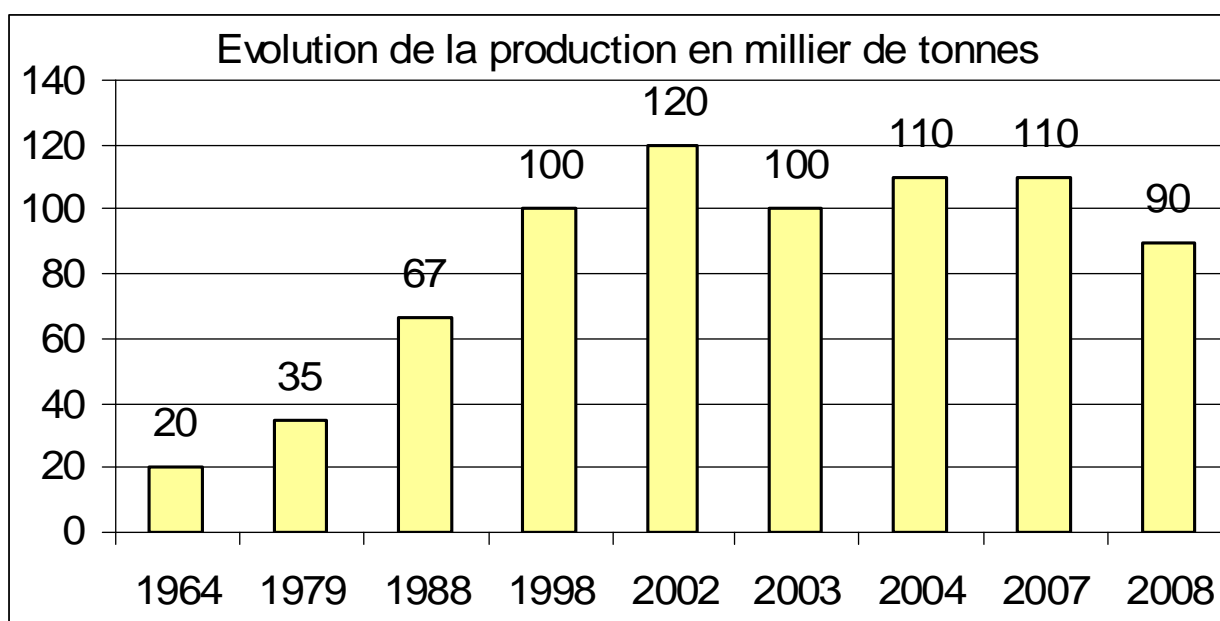
De la Sainte Germaine à la Golden, preuve est faite que l'effet terroir est plus fort que l'effet variété, constat qui n'est pas étranger aux professionnels de la vigne et du vin. Avant d'être une Golden, nos Pommes sont «DU LIMOUSIN», ce qui explique le nom de notre appellation : AOP Pomme du Limousin.

- **Les chiffres :**

400 hectares de vergers en 1960 - 3 300 hectares en 2009

Le rendement moyen en Limousin est de l'ordre de 35 à 45 tonnes/ha

Evolution de la production :



REPARTITION DES SURFACES PAR DEPARTEMENT

