



Le 25 mai 2007

COMMUNIQUE DE PRESSE

La Route de la Pomme du Limousin AOC : voyage initiatique au pays de la croquante du limousin !

Après plusieurs vagues de communication « Limousin qu'y a-t-il de meilleur? » et une AOC Pomme du Limousin (la première Appellation d'Origine Contrôlée parmi les pommes !) qui fait la fierté de tout un terroir, la Pomme du Limousin AOC reprend la route : à partir du Lundi 4 juin et jusqu'à fin Août, ce sont pas moins de 39 dates qui sont proposées pour partir à la découverte du fruit AOC du Limousin ; 3 occasions chaque semaine de visiter un verger, une coopérative, tout ceci gratuitement, et de découvrir chez l'un des artisans partenaires les nombreuses déclinaisons autour du fruit du terroir : la Pomme du Limousin AOC... Une route gourmande et savoureuse en perspectives !

Le début de l'été marque le lancement de la Route de la Pomme du Limousin. Elle a pour but de promouvoir la **Pomme du Limousin** dans toute sa diversité. Pendant tout l'été, touristes et visiteurs seront accueillis gratuitement dans les vergers par les arboriculteurs eux-mêmes et dans les coopératives fruitières (LIMDOR, MEYLIM, PERLIM et POMPADOUR). Ils pourront ensuite poursuivre ce parcours initiatique autour de la Pomme du Limousin en se lançant dans une découverte gustative au travers de restaurateurs et d'artisans passionnés.

Dix millions de Français visitent chaque année des entreprises. Le tourisme de découverte économique connaît, depuis quelques temps, un engouement croissant auprès du public, mais également auprès des entreprises elles-mêmes qui trouvent un moyen de faire découvrir leur savoir-faire et leur environnement.

Les visites de **coopératives fruitières** s'intègrent dans ce cadre. Cette année, durant les mois de juin, juillet et août, tous les lundis, mardis et jeudis donnent lieu à des possibilités de visites (vergers et stations fruitières en juin et juillet, seulement vergers après la fin du conditionnement au mois d'août). L'accent est mis cette année sur l'AOC bien sûr, avec une notoriété décuplée par la récente campagne mise en œuvre par la collective Viandes & Pommes du Limousin avec le soutien de la région Limousin, de l'état et de la communauté européenne.

Lors de la découverte de la **coopérative**, le visiteur est invité à suivre le cheminement de la Pomme du Limousin AOC, depuis sa cueillette jusqu'à son expédition, en passant par les phases de conservation, dans les chambres froides « Atmosphère Contrôlée » -faible taux d'O²- et de conditionnement. Ainsi, en direct, le visiteur peut observer la pomme cheminer, avec ses amies, en véritables rivières de fruits, portée par les eaux, pour subir un triage manuel. Ensuite, les caméras procèdent au tri optique en fonction du poids, de la couleur et de la catégorie. Puis les petites mains l'emballent délicatement. Enfin, couronnement d'une vie de pomme, elle a l'honneur de revêtir l'étiquette AOC portant son origine, la fierté de toute une région !

Prolongement naturel de l'exploitation, la conservation et le conditionnement demandent un véritable savoir-faire et beaucoup de technologie. Révéler toute la typicité d'une Pomme du limousin requiert d'importants moyens qu'il sera proposé au visiteur de découvrir. Cette immersion dans cet antre de la Pomme du Limousin impressionne toujours beaucoup le visiteur qui ne voit plus les pommes de la même façon après cet après midi « découverte » !

Puis direction le verger où chaque visite est unique ! En effet, elle peut varier selon l'histoire et les affinités des différents **arboriculteurs**. En fonction des questions posées ou de l'intérêt manifesté, ces derniers pourront partager divers aspects de leur passion pour leur métier.

Les restaurateurs, quant à eux, ont fait appel à leur imagination et à leur audace pour accommoder la Pomme... Des recettes originales et succulentes viennent embellir les menus des différents établissements partenaires : Tatin de foie gras aux Pommes, Tourte corrézienne aux Pommes, Salade de boudin et Pommes caramélisées à la moutarde limousine...

Les artisans et producteurs de produits fermiers se sont également surpassés avec des alliances subtiles sucrées et salées : Confit de Porc aux Pommes, boudin aux Pommes et châtaignes, Feuilleté de foie gras aux Pommes..., madeleine au jus de Pommes, pour le plus grand plaisir des gourmands tout au long de la Route de la Pomme du Limousin.

Cultivée à une altitude de 300 à 500 m, bénéficiant d'un climat particulier, de précipitations assez bien réparties et de nuits d'automne très fraîches favorables à son rosissement, à son croquant ainsi qu'à sa richesse aromatique, la Pomme du Limousin AOC prouvera ainsi, grâce au talent de ces hommes et de ces femmes, qu'elle est aussi bonne crue que cuite.

Au départ limitée à la Corrèze, cheminant dans le pays de contrastes et de couleurs qui voit couler les rivières de la Vézère et de l'Auvézère, la Route de la Pomme du Limousin s'est ensuite élargie devenant plus représentative de l'aire géographique de l'A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée), qui s'étend sur une portion de chacun des 3 départements de la région Limousin (Corrèze, Haute-Vienne et Creuse), mais également sur la partie Nord Est de la Dordogne (région Aquitaine).

La **Maison de la Pomme de Lanouaille** ouvrira ses portes tout au long de l'été pour faire découvrir un royaume à part, consacré à l'imaginaire qui entoure la pomme. L'occasion de découvrir la salle des origines, liée à l'histoire de la pomme, la salle de la pomme d'or, consacrée à la mythologie (le jardin des Hespérides, Guillaume Tell), la salle des découvertes, faisant la part belle à la peinture, la chanson, la publicité ou encore la salle des malédictions abordant l'ambivalence de la pomme avec notamment Adam et Eve... L'aspect ludique sera bien entendu au rendez-vous. Effets de surprise, outils multimédia et interactivité n'ont pas fini de vous étonner !

Cette année encore, les **Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative (OTSI) de la Corrèze, de Haute-Vienne et de la Dordogne** ont décidé de jouer pleinement la carte de la Route de la Pomme du Limousin en mettant en avant l'initiative auprès des touristes. Les Offices de Tourisme de Pompadour et Objat centraliseront les réservations pour une visite en Corrèze (tous les jeudis réservation jusqu'au mercredi). Ceux de Saint-Yrieix et Lanouaille assureront promotion et réservation pour les visites se déroulant respectivement en Haute-Vienne (le mardi) et en Dordogne (le lundi).

Enfin, de nombreuses animations thématiques, proposées par les différents Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative partenaires, permettront de prolonger la Route de la Pomme du Limousin en dehors de la saison estivale.

Pour une visite en Corrèze, contacter l'Office de Tourisme d'Objat au 05 55 25 96 73 ou l'Office de Tourisme de Pompadour au 05 55 98 55 47.

Pour une visite en Haute-Vienne, l'Office de Saint-Yrieix au 05 55 08 20 72.

Pour la Dordogne, l'Office de Tourisme de Lanouaille au 05 53 62 17 82.

Pommes du Limousin
Bois Redon -19 230 Pompadour
Tél : 05 55 73 31 51
Fax : 05 55 98 54 42
E-mail : info@pomme-limousin.org
Site internet : www.pomme-limousin.org