



POMME du LIMOUSIN AOP

Fruit de la Biodiversité



DOSSIER DE PRESSE

www.pomme-limousin.org

Cueillette 2014

Commercialisée à partir du 15 octobre, la Pomme du Limousin AOP récolte 2014 a tous les atouts qui font sa renommée :

Croquante... Juteuse, sucrée et délicatement acidulée pour ravir tous les palais.



Croquante

Juteuse

Acidulée

Équilibrée

L'année 2014 a été marquée par de très bonnes conditions climatiques pendant la floraison mais certains vergers encore traumatisés par le gel du printemps 2012 ont "alterné" (*déficit de fleurs*) et n'ont pas porté autant de fleurs qu'il aurait fallu pour atteindre le plein potentiel de récolte soit 80 à 90.000 t. Mais l'alternance de périodes de pluie et de chaleur, surtout en fin d'été, a permis à ce millésime de **développer une excellente saveur, de belles joues rosées et de beaux calibres** correspondant aux attentes des consommateurs.



La POMME du LIMOUSIN AOP

Fruit d'un terroir d'exception

Depuis les années 50, la golden prospère en Limousin, si bien que le verger limousin produit en moyenne chaque année entre 80 et 90 000 t de pommes, soit 18% de la golden française. La pomme en Limousin est une réussite couronnée de succès et reconnue par une prestigieuse AOP.

Mais on l'oublie souvent, car les abeilles sont des ouvrières discrètes, **aucune pomme ne pourrait être croquée si une laborieuse abeille n'était venue polliniser la fleur du pommier !**

La pollinisation est une période clé qui se déroule sur une dizaine de jours entre le 15 avril et le 10 mai suivant les années. Pendant ces quelques jours, plusieurs ingrédients sont nécessaires pour réussir la recette :

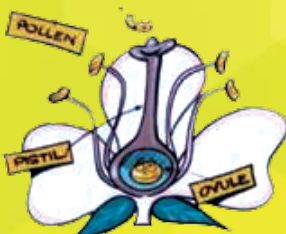
- Du soleil en quantité et des températures douces,
- Des fleurs de pommiers de belle qualité et de plusieurs variétés,
- Surtout pas de pluie
- Et des millions d'abeilles volant d'une fleur à l'autre.



La pollinisation en détail

Une étape clé et délicate

Verger le Gros Pierre (CA)



Pour que cette fleur soit fécondée, il faut qu'elle ait été pollinisée par un insecte : en volant d'une fleur à l'autre pour prélever nectar et pollen, l'insecte dépose du pollen d'une autre fleur resté accroché sur son corps sur le pistil de la fleur. Ce pollen va remonter le tube du pistil et féconder les ovules qui se trouvent au fond : les futurs pépins de la pomme.

En premier, il faut savoir que la fleur du pommier contient à la fois les organes sexuels mâles et femelles :

- **organes sexuels mâles** : les étamines productrices de pollen
- **organes sexuels femelles** : les ovaires, les ovules et les stigmates des pistils.

Une fleur qui n'a pas été fécondée va chuter dès la fin de la floraison, si elle a été mal pollinisée (*mauvaises conditions climatiques...*) elle sera déformée, se conservera mal et elle aura plus de chances de chuter avant d'arriver à maturité.

***Astuce** : pour voir si votre pomme a bien été fécondée, comptez les pépins, normalement vous devriez en trouver 2 par loge soit 10 pépins.*



Pomiculteurs & apiculteurs

Partenaires pour le meilleur

Rencontre avec Pierre, arboriculteur à Concèze (Corrèze) et
Jacques, apiculteur à la Bachellerie (Dordogne)



En Limousin, les producteurs de pommes font appel aux apiculteurs de la région pour favoriser la pollinisation. Nous avons rencontré Pierre, arboriculteur à Concèze (Corrèze) et Jacques, apiculteur à la Bachellerie (Dordogne) qui colaborent chaque printemps.

Association Pommes du Limousin : Bonjour Messieurs. Cet aspect de l'arboriculture n'est pas très connu mais sans l'aide des ouvrières de Jacques, les fleurs de votre verger ne seraient pas pollinisées ?

Pierre : Dans les vergers, il y a beaucoup d'insectes pollinisateurs qui feront le travail même si nous ne mettons pas de ruches mais nous recherchons une qualité optimale pour l'AOP et pour cela, nous avons besoin de polliniser en premier lieu la fleur centrale du bouquet, celle qui donnera le plus beau fruit et c'est celle qui s'ouvre en premier. Il est donc capital de disposer des ruches dans le verger au moment précis où ces fleurs-là s'épanouissent et nous les retirons dès que les autres fleurs du bouquet s'ouvrent.

Jacques : C'est une période très délicate, en fonction de la météo, les arbres évoluent plus ou moins vite et dès que Pierre m'appelle pour me dire que les fleurs du pourtour du bouquet floral s'ouvrent, je dois venir de nuit récupérer les ruches.

APL : Vous les transportez de nuit ?

Jacques : oui, lorsqu'elles sont rentrées à la ruche, je scelle l'entrée de la ruche et je les charge dans le camion pour les ramener

sur mon exploitation. Elles sont un peu désorientées par ces changements de lieux et je perds environ 20% des 40 000 abeilles qui ne retrouvent plus la ruche. Mais ce séjour dans les vergers très riches en pollen leur permet de faire des réserves de nourriture en ce début de printemps où elles vont beaucoup travailler.

APL : Cette activité est donc assez temporaire ?

Jacques : Oui, je loue les ruches pour 1 ou 2 semaines. Mais ce n'est bien sûr pas ma seule activité, je produis 5 à 10t de miel par an et vends quelques essaims.

APL : Pierre, quels soins devez-vous apporter aux abeilles de Jacques lorsqu'elles sont dans votre verger ?

Pierre : J'avoue ne pas beaucoup me préoccuper d'elles, les abeilles trouvent dans nos vergers des oasis de biodiversité. En effet, nous pratiquons une agriculture raisonnée, basée sur la charte des vergers écoresponsables et de ce fait, les abeilles ne sont pas en danger dans mon verger. Les soins que j'apporte à mon verger ne leur nuisent en aucune manière, je les vois travailler dans le verger mais je ne m'approche jamais trop près !

Suite de l'interview en page 8...

*Nous pratiquons
une agriculture
raisonnée, basée sur
la charte des vergers
écoresponsables...*

*Nous cherchons
à nous faire les plus discrets
possibles pour que les habitants
naturels des vergers prospèrent
au maximum et réalisent à notre
place une grande part du
travail de prédation des
ravageurs de nos fruits...*

*Dans mon verger,
les abeilles de Jacques
peuvent travailler
dans les meilleures
conditions...*



En savoir +

Jacques LAUGENIE / Les Abeilles du Périgord

24210 LA BACHELLERIE

05 53 51 00 91 - laugeniejacques@orange.fr

Vente de miels et produits dérivés

Visite de la miellerie



APL : C'est quoi des vergers écoresponsables, c'est du BIO ?

Pierre : Pour accéder à la dénomination "Verger écoresponsable", **le producteur doit s'engager sur plusieurs points et notamment**, dans le sujet qui nous concerne, **de respecter les équilibres naturels du verger**. Dans les faits, cet engagement se traduit par **des interventions en verger uniquement si c'est nécessaire**, nous ne déclenchons les interventions que dans le seul cas où la récolte est mise en péril.

Nous n'utilisons bien sûr que des produits homologués. Lorsque des alternatives Bio sont disponibles, nous y recourons. Nous respectons scrupuleusement les dispositions légales : délais de réentrée en verger, pas d'intervention par temps venteux, équipements de sécurité, retraitement des eaux de lavage des cuves...

Bref, nous cherchons à nous faire les plus discrets possibles pour que les habitants naturels des vergers prospèrent au maximum et réalisent à notre place une grande part du travail de prédation des ravageurs de nos fruits. Dans mon verger, les abeilles de Jacques peuvent travailler dans les meilleures conditions et participer à cette belle récolte.

Merci pour vos témoignages.



En savoir +

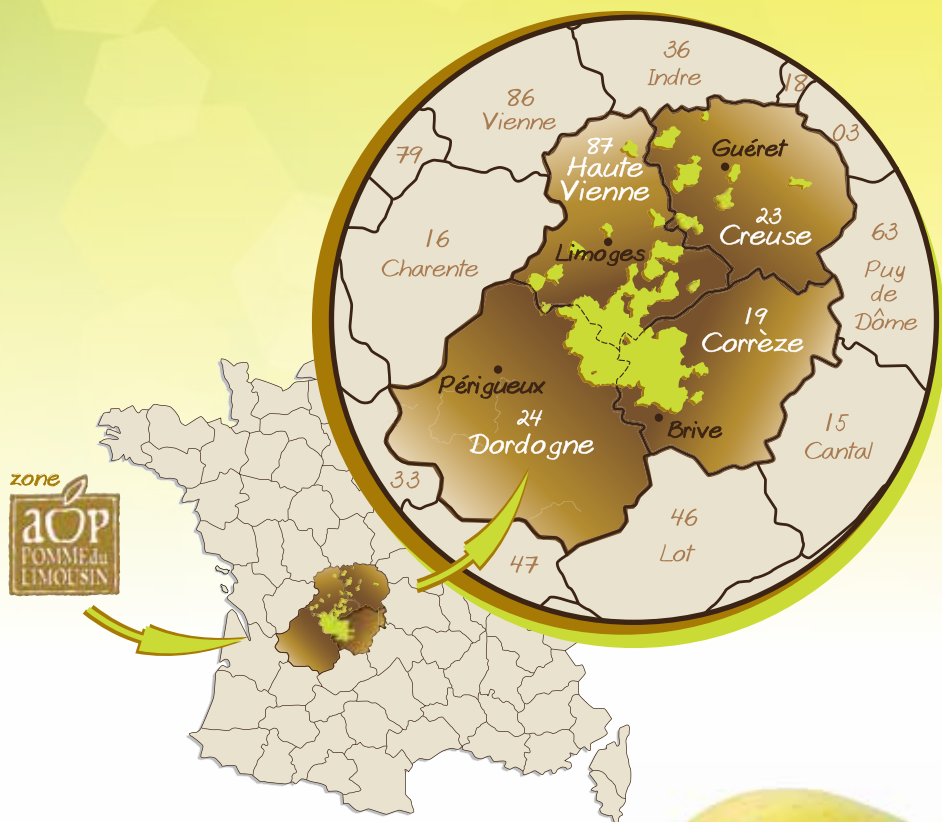
www.lapomme.org/production/charte.php

*Vous appréciez
la Pomme du Limousin AOP*



*Repérez la facilement en rayon
grâce au logo officiel rouge et jaune.*

La Zone de production de la Pomme du Limousin AOP



Les chiffres clés

4 départements . 100 communes

80 à 90 000 tonnes

2 800 ha de vergers implantés

entre 300 et 500 m d'altitude

sur les plateaux du haut Limousin

et cultivés par 280 pomiculteurs engagés.

**Le Limousin représente
7% de la pomme française
et 18% de la production
nationale de golden
60% de la production
est exportée dans toute
l'Europe (Espagne, Benelux,
Angleterre...)
70% des pommes
produites en Limousin
sont commercialisées
en Grandes et Moyennes
Surfaces (GMS) dans toute
la France**

Qu'est-ce qu'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) ?

Signe Officiel de qualité européen, l'AOP remplace depuis mai 2009 l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui n'avait cours que sur le territoire français. Pour l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), l'AOP protège la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique délimitée avec un savoir-faire reconnu et constaté. C'est donc un repère officiel et sûr pour les consommateurs.



*L'AOP Pomme du Limousin
s'apprécie cuisinée dans toutes
les recettes imaginables
mais c'est avant tout un régal
à la croque.*





Jartines

POMMES DU LIMOUSIN AOP, TOME FONDANTE,
PARMESAN & GRAINES DE CARVI

ENTRÉE



FACILE

2 PERS.

PRÉPARATION : 10 MN • CUISSON : 5 MN • MATÉRIEL : 4 MINI-PLATS À GRATIN, ÉCUIMOIRE

- 3 Pommes du Limousin AOP
- 4 tranches de pain moelleuses
- 450 g de tome artisanale
- 30 g de parmesan râpé
- 10 g de graines de carvi grillées
- 60 g + 1 noix de beurre
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. de miel liquide
- 1 pincée de muscade en poudre

Coupez la Tome en lamelles fines. Pelez les Pommes du Limousin AOP, épépinez-les. Coupez-les en quartiers épais. Fendez la gousse de vanille 2 dans le sens de la longueur. Faites bouillir 30 cl d'eau avec la gousse de vanille. Quand elle bout, plongez les quartiers de pommes 1 mn. (Ils doivent rester fermes). A l'aide de l'écuimoire, retirez les pommes. Disposez-les sur un linge propre. Essuyez-les. Dans la poêle, faites caraméliser 1 mn les lamelles de Pommes du Limousin avec le 40 g de beurre et le miel liquide. Allumez le grill du four. Beurrez les plats à gratin.

Disposez les quartiers de pommes dans le plat, en alternant avec les lamelles de tome. Saupoudrez le plat de parmesan râpé. Disposez les noisettes de beurre restant sur le dessus. Faites gratiner 3 mn (la tome doit être complètement fondue mais surtout pas sèche).

AU MOMENT DE SERVIR : Faites griller les tranches de pain sous le grill du four. Servez-les en même temps que le plat de Pommes du Limousin à la tome. Saupoudrez-les de graines de carvi grillées.



Cochon de Lait Jandoori

SUR PALETS
DE POMMES DU LIMOUSIN AOP

PLAT



FACILE

4 PERS.

PRÉPARATION : 5 H (MARINADE) • CUISSON : 25 MN • MATÉRIEL : 4 ASSIETTES PLATES, PAPIER ABSORBANT

- 2 Pommes du Limousin AOP
- 1 travers de cochon de lait (avec la peau)
- 1 carré de cochon de lait
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à s. de poudre Tandoori
- 1 pincée de poudre au piment rouge
- 15 cl de lait de coco
- 1 racine de gingembre (ou 1 c. à c. de poudre de gingembre)
- 1 bouquet de persil plat
- 5 cl d'huile d'arachide
- 2 c. à s. de miel

SAUCE TANDOORI : Mélangez la poudre de Tandoori avec le lait de coco, la poudre piment rouge, le gingembre râpé et la moutarde à l'ancienne. Versez le mélange dans un plat. Incorporez tous les morceaux de cochon. Faites-les mariner 3 h au réfrigérateur. Retournez la marinade de temps à autre. Faites chauffer la marinade à feu doux 5 mn sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse. Lavez et ciselez le persil plat, incorporez-le à la sauce épicée. (Gardez-en un peu pour la déco). Faites-la refroidir.

COCHON GRILLÉ : Saisissez les morceaux côté peau, 10 mn à la poêle dans l'huile chaude. Retournez-les, saisissez-les à nouveau 10 mn. Retirez-les quand ils sont croustillants et encore rosés. Essuyez-les sur le papier absorbant. Jetez l'huile. Badigeonnez-les de sauce Tandoori.

POMME DU LIMOUSIN : Pelez-les et épépinez-les. Coupez-les en tranches épaisses. Faites chauffer dans la poêle, le miel. Dorez les palets de pommes 3 mn des deux côtés. (Ils doivent rester croquants en bouche). Disposez élégamment les palets de Pommes du Limousin sur les assiettes. Disposez en pyramide les morceaux de cochon grillé Tandoori sur le dessus. Décorez avec le reste de persil plat.

CONSEIL : Servez ce plat avec du riz blanc ou noir (cuisson 45 mn).



Pommes du Limousin AOP Dorées au Four

SIROP DE FLEUR D'ORANGER & GLACE VANILLE

DESSERT



FACILE

2 PERS.

PRÉPARATION : 5 MN • INFUSION : 5 MN • CUISSON : 20 MN • MATÉRIEL : CHINOIS, PLAT À FOUR

- 2 Pommes du Limousin AOP
- 15 cl d'eau de fleur d'oranger
- 3 + 1 c. à s. de sucre en poudre
- 2 boules de glace vanille artisanale

Faites bouillir le sucre en poudre avec la fleur d'oranger jusqu'à ce qu'il devienne un sirop léger. Allumez le four à 160° (Th 3).

Lavez les Pommes du Limousin. Faites un couvercle. Creusez-les délicatement, retirez cœur et pépins. Disposez les pommes dans le plat à four. Versez par dessus une petite quantité de jus à la fleur d'oranger sucré. Saupoudrez le dessus des pommes avec la dernière cuillerée de sucre en poudre afin qu'elles caramélisent. Laissez-les cuire 20 mn.

Servez les Pommes du Limousin caramélisées en les garnissant avec une boule de glace à la vanille (*au tout dernier moment*).

CONSEIL : Si les pommes ont tendance à s'affaisser pendant la cuisson, protégez-les avec un petit morceau de feuille d'aluminium.



Galettes de sarrasin

AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP, SAUCE CARAMEL, NOISETTES & BEURRE SALÉ

DESSERT



FACILE

2 PERS.

PRÉPARATION : 15 MN • CUISSON : 20 MN • MATÉRIEL : PINCEAU, 4 MORCEAUX DE FICELLE ALIMENTAIRE OU TIGES VÉGÉTALES

- 2 Pommes du Limousin AOP
- 8 fines galettes bio au sarrasin (blé noir)
- 40 g de beurre salé AOP
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g de noisettes grillées et concassées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15 cl de crème fraîche
- 1 c. à s. de Calvados

Pelez, épépinez et coupez les Pommes du Limousin en dés. Faites-les dorer à la poêle 2 min avec le sucre vanillé. Secouez. Flambez-les avec le Calvados. Réservez hors du feu.

SAUCE CARAMEL : Préparez un caramel blond avec le beurre salé et le sucre en poudre. Versez la crème fraîche. Continuez la cuisson pendant 10 mn. (La crème doit réduire de moitié). Incorporez les noisettes grillées et concassées.

Sur les assiettes, assemblez les galettes au sarrasin en les superposant avec et les dés de pommes caramélisés. Versez chaque fois une petite quantité de sauce au caramel et aux noisettes grillées.

CONSEIL : Vous pouvez assembler les galettes en réduisant le nombre d'étages. Vous pouvez aussi utiliser deux galettes bretonnes mais attention... un peu au régime !



Conception, Graphisme : Plume Pudding - Crédits Photos : AP / Fotolia / Tous droits réservés - NOVEMBRE 2014

CONTACT PRESSE



Association Pommes du Limousin

Bois Redon – 19230 ARNAC-POMPADOUR

Audrey SCHWERTZ • Port. 06.70.60.59.99

Tél. : 05.55.73.31.51 • Fax : 09 81 38 34 23

Mail : info@pomme-limousin.org



www.pomme-limousin.org
et blog.pomme-limousin.org



[/PommeLimousin](https://www.facebook.com/PommeLimousin)

