

DOSSIER DE PRESSE

# TOUT CE QU'ON ATTEND

D'UNE POMME AUJOURD'HUI



LA POMME DU LIMOUSIN



LE GRAND CRU

DE LA POMME

SEPTEMBRE 2022



## SOMMAIRE

Aux origines du grand cru de la pomme .....	p. 4
La production d'un fruit sain .....	p. 6
La filière de l'AOP .....	p. 8
Déguster la Pomme du Limousin AOP .....	p. 11
Les coopératives fruitières .....	p. 16
Où trouver la Pomme du Limousin AOP .....	p. 17
Photothèque .....	p. 18





# LA MODERNITÉ

## SE RÉVÈLE PARFOIS LÀ OÙ ON NE L'ATTEND PAS

**Le concept d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), créé au début du XX<sup>e</sup> siècle, puis européenisé plus récemment en Appellation d'Origine Protégée (AOP) a donc déjà une longue histoire derrière lui.**

Il récompense un vrai combat, mené par des filières de production agroalimentaire soucieuses de faire reconnaître non seulement leur origine géographique mais aussi les exigences qualitatives de leur cahier des charges.

Ainsi, la Pomme du Limousin a été certifiée AOC en 2005, puis AOP en 2007.

Mais si l'on considère le présent, et surtout l'avenir, le cocktail "pomme" + "AOP", n'a jamais été aussi moderne, aussi actuel, et surtout, autant désiré par le plus grand nombre.

En effet, que veut-on aujourd'hui dans nos assiettes, à la maison, au restaurant, en déplacement, au bureau... ?

D'abord des produits sains, ayant un impact positif sur notre santé ; des produits dont on connaît l'origine, traçables, connectés au réel, à leurs producteurs ; des produits enracinés dans nos territoires, qui les vivifient en fixant de l'activité et des emplois non-délocalisables ; des produits "bien élevés", dans le respect de notre environnement et de la biodiversité ; des produits bruts, à consommer tels quels, ou à transformer soi-même facilement ; des produits qui ont du goût, pour que se nourrir reste un plaisir ; des produits faciles à transporter, adaptés à des modes de vie nomades ; des produits accessibles à tous, qui font du bien à notre pouvoir d'achat.

Dans cette liste, l'AOP Pomme du Limousin coche toutes les cases.

**Jamais une pomme autant chargée d'histoire, n'apparaît aux yeux de tous à l'évidence comme un objet de modernité et d'avenir.**

# AUX ORIGINES

## DU GRAND CRU DE LA POMME

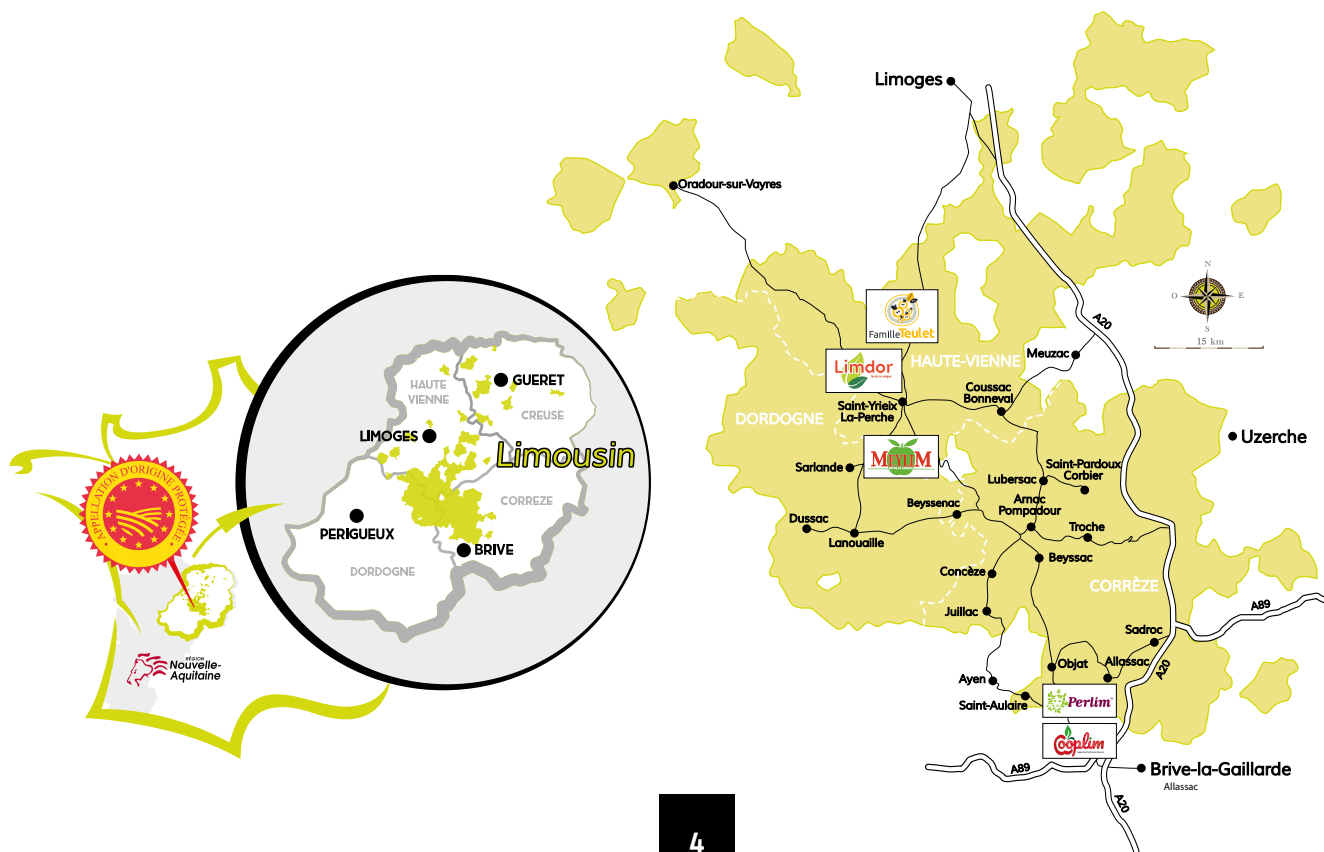
La Pomme du Limousin est l'unique pomme en France  
à bénéficier d'une appellation d'origine protégée depuis 2007 (AOC : depuis 2005).

### LE SUCCÈS DE CE GRAND CRU ?

D'abord son terroir, le patrimoine centenaire des plateaux du haut Limousin. Le Limousin s'étend sur le nord-ouest du Massif Central. C'est depuis longtemps une terre de pommes. La zone de production se situe entre 300 et 500 mètres d'altitude sur un socle cristallin. Ces conditions plus difficiles pour la culture du pommier limitent les rendements.

**C'est au bénéfice d'un croquant incomparable et d'un goût sucré et gourmand, unique en France.**

Mais au terroir, il faut ajouter le savoir-faire, la passion des producteurs et leur recherche constante d'innovation. Ces femmes et ces hommes qui ont fait pour toujours le choix d'un engagement simple : répondre à une haute exigence gustative et environnementale, pour faire plaisir, faire du bien, et respecter la nature, qui est à la fois leur cadre et leur outil de travail.







## L'AOP POMME DU LIMOUSIN EN CHIFFRES

**200**  
PRODUCTEURS

**2 300 HA**  
DE VERGERS

**80 000 TONNES**  
DE POMMES RÉCOLTÉES CHAQUE ANNÉE  
À LA MAIN ET À MATURITÉ OPTIMALE

**100 COMMUNES**

**4 DÉPARTEMENTS**  
CORRÈZE, CREUSE, DORDOGNE,  
HAUTE-VIENNE

## PRENEZ LA ROUTE !

La Route de la Pomme du Limousin, c'est un programme de découverte de la filière, pour le grand public, proposant :

- **DES VISITES GRATUITES** de vergers et de coopératives toutes les semaines pendant l'été,
- **UNE JOURNÉE DE RANDONNÉE** et de visites au cœur de l'été alliant un circuit pédestre de 10 à 12 km, une visite de verger, un buffet de spécialités locales et aux pommes ainsi qu'une visite culturelle pour découvrir le terroir de l'AOP Pomme du Limousin en toute convivialité,
- **UNE SÉLECTION D'ARTISANS ET DE RESTAURATEURS** proposant les meilleures spécialités à la Pomme du Limousin.
- **DES SOLUTIONS SUR MESURE POUR LES GROUPES** à partir de 10 personnes toute l'année (visites, rando à thème, ateliers jeunesse...)





# UN FRUIT SAIN

**CULTIVÉ DANS LE RESPECT DE SON ENVIRONNEMENT ET DE SA BIODIVERSITÉ**

**Chaque producteur de l'AOP Pomme du Limousin doit concilier deux exigences majeures.**

**D'une part, celle de la qualité, visuelle et gustative**, afin de rester en phase avec les critères de l'AOP et de l'aval (distributeurs, consommateurs), ainsi qu'avec de légitimes attentes de valorisation.

**D'autre part, celle du respect de l'environnement et de la biodiversité.**

De ce point de vue, le producteur travaille autant avec la Société toute entière, laquelle exerce une certaine pression via ses attentes de consommation, qu'avec la nature et les aléas climatiques, qui sont autant source de destruction des cultures, que des leviers de protection et de production.

Produire en AOP est donc un chemin complexe, sur une étroite ligne de crête, en évolution permanente, au fil des innovations issues de la recherche agronomique, de l'évolution des solutions de protections des cultures, et des aléas météo.

# MAIS MIEUX QU'UN DISCOURS D'INTENTION, LAISSONS PARLER LES CHIFFRES ET LES FAITS.



**100 % DES SURFACES  
DE L'AOP LABELLISÉES**

**Haute Valeur Environnementale**

## HVE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La Haute Valeur Environnementale est actuellement la seule reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs et des agriculteurs. Elle permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum.



**100 % DES SURFACES  
DE L'AOP LABELLISÉES**

**Vergers Écoresponsables**

Label décerné par l'Association Nationale Pommes Poires et lié à un cahier des charges agroécologique



**510 HECTARES  
CULTIVÉS EN BIO**

**Soit 25 % des surfaces de l'AOP**



**65 % DES SURFACES  
DE L'AOP LABELLISÉES**

**Bee Friendly**

**2 515 RUCHES**

**sédentaires en vergers**

**74 KM  
DE HAIES**

**réservoirs de biodiversité  
sur l'aire de l'AOP**

**70 % DES SURFACES**

**irriguées en goutte à goutte**

de manière raisonnée afin de garantir une gestion de l'eau optimale

## FOCUS : PHYTO'ALERTE

Phyto'alerte est la première application pour smartphones et tablettes qui permet aux arboriculteurs et aux agriculteurs utilisateurs de produits phytosanitaires de prévenir toute personne susceptible de se trouver à proximité des cultures et des vergers, qu'un traitement est en cours, est à venir ou a été récemment effectué. Elle a d'abord été développée en Limousin, elle est désormais disponible partout en France.

Phyto'alerte est destinée en premier lieu aux producteurs et arboriculteurs souhaitant créer du dialogue avec leurs voisins. L'application peut également être adoptée par une collectivité, une commune, une communauté de communes, un conseil départemental, une chambre d'agriculture... puis être mise gratuitement à disposition des agriculteurs exerçant sur leur territoire. Elle est téléchargeable gratuitement pour les riverains, randonneurs, vététistes, cavaliers, et toute autre personne intéressée pour recevoir l'information portant sur un traitement phytosanitaire.



TÉLÉCHARGER  
PHYTO'ALERTE







# 4 000 EMPLOIS LOCAUX

## ET DES SAVOIR-FAIRE NON DÉLOCALISABLES

Une AOP, c'est aussi une filière.

Pour l'AOP Pomme du Limousin, les enjeux sont aussi humains et économiques  
ancrés dans le territoire de Nouvelle-Aquitaine.

L'ambition de toutes les femmes et tous les hommes qui composent cette filière est le maintien dans le bassin de production des **2 300 ha de production**, des **200 pomiculteurs**, des **2 000 emplois directs** et des **2 000 emplois indirects** générés.

Cet objectif passe par la pérennité des savoir-faire, autant en verger qu'en station fruitière, qui ont su tirer profit de rendements réduits dus au climat rude du Limousin pour miser sur une haute qualité fruitière et une forte création de valeur.





## L'INTERVIEW DE L'EXPERT



### PIERRE BORIE

Technicien de la coopérative Cooplim

***"En agriculture comme dans tous les domaines, il faut vivre avec son temps et même savoir prendre de l'avance pour se démarquer et être meilleurs que nos concurrents !***

*Un exemple concret que nous expérimentons depuis 4 ans afin de simplifier la conduite du verger : la conduite du verger en BI AXE, c'est-à-dire un arbre à double branche charpentière permettant à la fois un travail de taille plus facile et un meilleur rendement fruitier.*

*Le travail de mise en forme de l'arbre pendant ses premières années est plus important mais les bénéfices sur les années suivantes devraient être au rendez-vous.*

*Premier avantage, une meilleure circulation de l'air dans le feuillage devrait optimiser l'efficacité des interventions, notamment réduire la pression de la tavelure, un champignon produisant des tâches noires sur les fruits et les feuilles. Ce ravageur est l'un des principaux soucis de nos vergers.*

*Second avantage, avec seulement 4 ans de recul de conduite en bi-axe, nous avons déjà pu constater une amélioration au niveau du rendement, de la qualité visuelle des fruits et du calibre. Plusieurs hectares de plantations sont d'ailleurs prévus cet hiver s'ajoutant aux 15 hectares déjà plantés.*

*Cette technique innovante permet de se rapprocher d'une haie fruitière qui simplifie le travail en verger comme nous l'avons vu mais surtout la cueillette, en préparant le verger au passage des nouvelles machines d'assistance à la récolte. Nous peinons chaque année à trouver la main d'œuvre de cueillette et cet équipement nous permet de cueillir plus vite et, lorsque les réglages sont bien optimisés et les équipes bien habituées, sans abîmer les fruits."*





## RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE : L'IMPACT SUR LA PRODUCTION DE L'AOP

Avec l'augmentation des périodes de sécheresse pendant la saison estivale et même comme cette année, au printemps, notre filière (comme toute l'agriculture française) doit s'adapter.

- L'application de talc sur le feuillage et les fruits devient incontournable pour protéger les fruits des rayons brûlants du soleil. Cette pellicule blanche tient le rôle de « protection solaire » en évitant les échaudures (brûlures de l'épiderme du fruit conduisant au pourrissement).

- L'irrigation n'est plus une option aujourd'hui. 70 % de nos vergers sont irrigués et pour les 30 % restants, les conséquences sont multiples :

- **les calibres** des fruits sont plus petits,
- en situation de stress hydrique lors des périodes de sécheresse, ils ont une **moins bonne remise à fruits** l'année suivante.

UN FRUIT BRUT ET SAIN, CUEILLI À LA MAIN ET À MATURITÉ.  
PRÊT À DÉGUSTER OU À CUISINER SALÉ ET SUCRÉ SELON VOS ENVIES.

# BLANC-VERT ?

FEU VERT POUR LA DÉGUSTATION !

Cultivée en altitude, la Pomme du Limousin AOP garde un ton " blanc-vert" qui pourrait laisser croire qu'elle n'est pas mûre. Et pourtant, dès qu'elle atteint cette coloration, elle est à point pour être dégustée. À l'inverse, lorsqu'elle commence à jaunir, il ne faut pas tarder à la manger pour être sûr de profiter de son croquant et de son acidité.

## COMMENT LA CONSERVER ?

Les Pommes du Limousin peuvent se conserver une quinzaine de jours, dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Il est conseillé de les sortir une heure avant dégustation pour apprécier pleinement tous leurs arômes.

## ASTUCE

Si vous n'utilisez qu'une moitié de pomme, conservez l'autre moitié au réfrigérateur, en la badigeonnant de jus de citron pour ne pas qu'elle jaunisse, ou en la filmant hermétiquement pour stopper son oxydation et conserver tous ses arômes.

## CUISINÉE SUCRÉE OU SALÉE ?

Tarte, compote, crumble... ne vous contentez pas de rester sur vos classiques. La Pomme du Limousin est une véritable alliée créative en cuisine. Son goût unique lui permet d'être utilisée dans maintes recettes salées et sucrées.

Mise en bouche dans les pages suivantes,  
et sur notre site web : [vu.fr/IDgourmandes](http://vu.fr/IDgourmandes)



L'AOP Pomme du Limousin en Pays de Lubersac-Pompadour a reçu le label "Site Remarquable du Goût" décerné par le Comité National du même nom. Ce label certifie les qualités gustatives d'un produit de terroir associées à un patrimoine bâti et naturel, riche et diversifié.

Pour en savoir plus :  
[sites-remarquables-du-gout.fr](http://sites-remarquables-du-gout.fr)





# TIRAMISU

## AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP

4 personnes. Prép. : 20 min + 4h de repos



### INGRÉDIENTS

- 2 Pommes du Limousin AOP
- 250 g de mascarpone
- 15 biscuits à la cuillère
- 50 g + 20 g de sucre en poudre
- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 20 cl de jus de pomme
- 2 cs de Calvados
- 20 g de beurre doux
- Cacao en poudre
- Cannelle en poudre

### PRÉPARATION

Peler les Pommes du Limousin AOP, ôter les trognons et les couper en dés.

Chauffer le beurre et y faire sauter les dés de pommes. Saupoudrer de 20 g de sucre et d'une pincée de cannelle. Réserver.

Monter les blancs d'œufs en neige. Blanchir les 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre.

Incorporer délicatement le mascarpone à l'aide d'une maryse puis les blancs d'œufs montés.

Mélanger ensemble le jus de pomme avec le Calvados. Humidifier rapidement les biscuits dans le jus de pomme et tapisser le moule de service.

Couvrir les biscuits d'une couche de crème au mascarpone. Répartir par-dessus les dés de pomme froids.

Couvrir d'une nouvelle couche de biscuits humidifiés puis du reste de crème.

Réserver au frais au minimum 4 h.

Au moment du service saupoudrer le tiramisu d'une couche de cacao et de cannelle.

*(Création recette et photo : Christelle Gauget)*

# TARTE RUSTIQUE

## AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP

6 personnes. Prép. : 15 min + 40 min de cuisson



### INGRÉDIENTS

#### Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre à température ambiante
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de sucre
- 1 pincée de sel fin
- 2 cs de lait

#### Pour la garniture :

- 2 belles Pommes du Limousin AOP
- 10 g de beurre
- 2 cs de lait
- 2 cs de sucre roux

### PRÉPARATION

Mélanger ensemble la farine, le sel et le sucre semoule. Ajouter le beurre mou en petites parcelles.

Dès que l'on obtient un mélange sableux, ajouter le jaune d'œuf puis le lait. Former une belle boule, la mettre dans un film alimentaire et la réserver au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

Étaler la pâte sur un papier sulfurisé légèrement fariné. Préchauffer le four à 180°.

Peler les Pommes du Limousin AOP, les couper en 2 et ôter les trognons. Les couper en fines tranches et les déposer au centre du cercle de pâte. Rabattre les bords de la pâte.

Déposer quelques parcelles de beurre sur les pommes. Badigeonner les bords de la tarte avec le lait puis parsemer de sucre roux.

Enfourner pour 40 minutes. À déguster tiède ou froide.

*(Création recette et photo : Christelle Gauget)*

# TIAN D'AUTOMNE

## AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP

4 personnes. Prép. : 30 min + 1h10 de cuisson



### INGRÉDIENTS

- 4 Pommes du Limousin AOP
- 1 grosse pomme de terre
- 1 grosse patate douce
- 2 betteraves crues moyennes
- 1 petite boule de céleri rave
- 100 g de beurre fondu
- 2 cs de sirop d'érable
- 6 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de thym
- 1 cc de sel
- Poivre

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Laver les légumes et les Pommes du Limousin AOP. Éplucher le céleri rave et retirer les cœurs des pommes. Puis tailler les légumes et les Pommes du Limousin AOP en fines tranches de 2 à 3 mm, idéalement à l'aide d'une mandoline. Placer les lamelles de légumes et de pommes dans un plat à four en les alternant. Faites fondre le beurre, ajoutez le sirop d'érable, le sel et les gousses d'ail épluchées et hachées. Poivrer généreusement. Arroser le tian du mélange, ajouter le thym effeuillé et couvrir le plat d'un papier cuisson.

Mettre au four pour 45 minutes de cuisson. Retirer le papier cuisson et laisser cuire encore 25 minutes. Servir avec une salade ou en accompagnement d'une viande.

**Petit plus :** Varier les légumes selon vos goûts et ajouter navet ou chou rave, mais essayer de choisir des légumes du même diamètre que les Pommes du Limousin AOP, ou bien recouper les rondelles à la même taille, le résultat sera plus joli.

*(Création recette : Annelise Chardon ; Photo : Julie Mechali)*



# CANARD ET POMMES DU LIMOUSIN AOP

## RÔTIES AU CIDRE

4 personnes. Prép. : 10 min + 25 min de cuisson



### INGRÉDIENTS

2 Pommes du Limousin AOP  
2 magrets de canard IGP Sud-Ouest  
450 g de petites pommes de terre à chair ferme  
Le blanc de 6 oignons nouveaux  
20 cl de cidre brut  
10 cl de crème liquide  
2 cc de sucre en poudre  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

Laver les pommes de terre puis les faire cuire une douzaine de minutes dans une casserole d'eau salée. Elles doivent être cuites en restant bien fermes. Les passer sous l'eau froide puis les couper en deux.

Peler les oignons puis les couper en quatre. Laver les Pommes du Limousin AOP puis les couper en huit quartiers en retirant les trognons. Faire chauffer une grande poêle à feu assez vif. Y déposer les magrets de canard côté peau et les faire dorer 2 à 3 minutes selon la cuisson souhaitée. Les retourner et faire dorer le même temps. Déposer les magrets dans une assiette, saler, poivrer et couvrir. Faire dorer les pommes de terre du côté coupé dans la poêle. Les réserver.

Étaler les quartiers de pommes dans une assiette puis les poudrer avec le sucre en poudre. Les faire dorer dans la poêle dans la graisse de canard restante puis les réserver. Faire rapidement dorer les oignons dans la poêle. Ajouter le cidre et faire réduire en mélangeant régulièrement. Quand le cidre a réduit des  $\frac{2}{3}$ , verser la crème puis retirer du feu. Verser la sauce dans les assiettes, y déposer les magrets coupés en belles tranches puis les pommes de terre et les belles tranches de Pommes du Limousin AOP.

*(Création recette et photo : Dorian Nieto)*

# LES COOPÉRATIVES

## FRUITIÈRES COMMERCIALISANT LA POMME DU LIMOUSIN AOP



### CONTACTS CLIENTS PROFESSIONNELS

#### COOPLIM / LIMDOR

M. David Rueche  
davidrueche@limdor.fr  
05 55 08 19 50

#### PERLIM-MEYLIM L'ALLIANCE

Mme Geneviève Michon  
genevieve@perlim.com  
05 55 25 29 34

Mme Stéphanie Pécheux  
stephanie@meylim.fr  
05 53 62 21 43

#### LA FAMILLE TEULET

contact@famille-teulet.com  
05 55 00 65 29



# OÙ TROUVER

## LA POMME DU LIMOUSIN AOP ?



Facile à identifier grâce au logo européen AOP, la Pomme du Limousin AOP possède un sticker sur chaque pomme ! Vous retrouverez votre Pomme du Limousin AOP en BIO ou en label Vergers écoresponsables.

RETROUVEZ LA POMME DU LIMOUSIN AOP DANS DE **NOMBREUSES ENSEIGNES NATIONALES** ET DANS TOUTES LES RÉGIONS DE FRANCE.



RETROUVEZ ÉGALEMENT L'AOP POMME DU LIMOUSIN **CHEZ VOTRE PRIMEUR,**  
N'HÉSITEZ PAS À LA LUI DEMANDER !



# PHOTOTHÈQUE

CES IMAGES SONT DISPONIBLES POUR VOUS.

N'hésitez pas à nous en faire la demande par e-mail.









## AOP POMME DU LIMOUSIN

9, place Saint-Blaise  
19230 Arnac-Pompadour  
Tél. : 05 55 73 31 51  
Mail : info@pomme-limousin.org

[WWW.POMME-LIMOUSIN.ORG](http://WWW.POMME-LIMOUSIN.ORG)



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

