SEPTEMBRE 2024

Dossier de presse

RÉCOLTE *2024*

AOP POMME DU LIMOUSIN

RÉCOLTE 2024

AOP Pomme du Limousin

Sacrée gageure chaque année pour les producteurs de l'AOP Pomme du Limousin !

À chaque récolte, le défi s'intensifie :

- produire un fruit beau, bon et sain dans un contexte climatique et économique instable,
- trouver une main d'œuvre fiable et compétente,
- dégager assez de revenus pour continuer à investir et innover sans cesse pour réduire ses coûts tout en s'adaptant aux exigences du marché,
- et rester accessible au plus grand nombre.

Ce sont des challenges au regard d'éléments très volatiles et pratiquement imprévisibles : la nature, le climat, la conjoncture économique et politique… que les pomiculteurs limousins relèvent à chaque saison pour régaler les consommateurs de **pommes croquantes, juteuses et savoureuses à prix juste et équitable**.

LA POMME DU LIMOUSIN
LE GRAND CRU
DE LA POMME

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). Terre de prédilection de la variété GOLDEN, le Limousin lui offre l'opportunité d'exprimer tout son potentiel.

Pourquoi le succès de ce grand cru, ici sur les plateaux du Limousin ?

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 des siècles une terre de pommes et depuis les années 50, celles des meilleures goldens. 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 équilibre sucre acide 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.

Pourquoi choisir une pomme AOP ?

Le signe de qualité AOP est **une garantie officielle pour le consommateur**. En effet, derrière un tel signe de qualité, se cache un cahier des charges très détaillé regroupant toutes les contraintes imposées au producteur au verger, à la station fruitière jusqu'au quai d'expédition vers les points de vente ; Méthodes de production, implantation des vergers, densité de plantation, lieu de stockage....

En outre, chaque lot de pommes provenant des parcelles identifiées en AOP va être testé et analysé pour être certains qu'il correspond aux critères imposés au niveau de la fermeté, de l'acidité et du taux de sucre.

Choisir un fruit AOP, c'est, malgré les contraintes climatiques et économiques, encourager les producteurs à continuer à miser sur la qualité, le respect de l'environnement et la durabilité de l'emploi local.

Le cahier des charges AOP est téléchargeable sur le site www.pomme-limousin.org

La zone géographique

Les grands chiffres

160
PRODUCTEURS

1 600 HA
DE VERGERS

80 000 TONNES
DE POTENTIEL DE RÉCOLE ANNUELLE

101 COMMUNES

4 DÉPARTEMENTS
CORRÈZE, CREUSE, DORDOGNE, HAUTE-VIENNE

Vergers écoresponsables
Charte Qualité des Pomiculteurs de France

100% DES SURFACES AOP ET VERGERS ÉCORESPONSABLES LABELLISÉES HVE

510 HECTARES
CULTIVÉS EN AB

50% DES SURFACES
LABELLISÉES BEE FRIENDLY
(mesures de préservation des colonies d'abeilles domestiques et solitaires)

120 KM DE HAIES
RÉSERVOIR DE BIODIVERSITÉ

70% DES SURFACES
IRRIGUÉES AU GOUTTE À GOUTTE POUR ÉCONOMISER LA RESSOURCE EN EAU

2 700 RUCHES
SÉDENTAIRES EN VERGERS

LE SAVIEZ-VOUS ?

tout savoir sur l'AOP Pomme du Limousin

MA POMME DU LIMOUSIN EST REMARQUABLE !

NOUS LE SAVIONS DÉJÀ MAIS MAINTENANT, C'EST OFFICIEL !

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. Parmi eux, les sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le Saint-Nectaire, le Taureau de Camargue et tellement d'autres produits de nos terroirs plus délicieux et uniques les uns que les autres !

Pour en savoir plus : sites-remarquables-du-gout.fr

Réchauffement climatique

L'IMPACT SUR LA PRODUCTION DE L'AOP

Avec l'augmentation des périodes de sécheresse pendant la saison estivale, des hivers moins rigoureux et une hygrométrie en dents de scie, 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.

Mûre ou pas ?

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.

PLUTÔT BEC SUCRÉ OU SALÉ ?

Tarte, compote, crumble... ne vous contentez pas de rester dans votre "zone de confort". La Pomme du Limousin est une véritable alliée de votre créativité en cuisine. Son goût unique lui permet d'être utilisée dans d'innombrables recettes salées et sucrées.

MISE EN BOUCHE DANS LES PAGES SUIVANTES, ET SUR NOTRE SITE WEB : vu.fr/IDgourmandes

Phyto'alerte

UNE APPLI MOBILE POUR ÊTRE INFORMÉ DES INTERVENTIONS PHYTOSANITAIRES

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 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

Recette inédite !

GÂTEAU GRAND-MÈRE
aux Pommes du Limousin AOP et amandes

POUR UN GÂTEAU DE 20CM DE DIAMÈTRE

INGRÉDIENTS

- 3 Pommes du Limousin AOP
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre fondu
- 50 ml de lait
- 120 g de farine
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 cuil. à c. de levure chimique
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- Quelques amandes effilées
- Du sucre glace

PRÉPARATION

Fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez-y le beurre fondu, le lait ainsi que les gouttes d'extrait d'amande amère.

Ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amande et la levure.

Pelez et détaillez vos pommes en gros dés – gardez quelques belles tranches de côté et ajoutez les dés de pommes à la préparation.

Beurrez votre cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre puis versez la pâte, déposez les tranches de pommes sur le dessus et parsemez d'amandes effilées.

Enfournez pour 40-45 mn à 180°.

Une fois le gâteau tiédit parsemez de sucre glace.

Une recette de Sarah Tatouille

Sarah Quaranta, blogueuse cuisine depuis 2010, diffuse avec passion ses recettes sucrées et salées depuis sa cuisine du sud de la France en Dracénie.
22 fois gagnante "dans la peau d'un chef" sur France 2

/sarahtatouilledanssacuisine

(Création recette et photo)

CLUB SANDWICHES
aux Pommes du limousin AOP et légumes frais

POUR 6 DEMI-SANDWICHES. RECETTE SALÉE POUR LES ENFANTS

INGRÉDIENTS

- 2 Pommes du Limousin AOP
- 9 tranches de pain
- 1 tronçon de concombre
- 5 champignons de Paris frais
- 10 brins de ciboulette
- 1 avocat
- 100 g de fromage frais
- 2 cuil. à s. de mayonnaise

Création recette et photo :
© Christelle Gauget @CricriLesPetitesDouceurs

PRÉPARATION

La crème : mélanger le fromage frais, la mayonnaise, sel et poivre et la ciboulette émincée.

Les légumes : émincez les champignons, le concombre et l'avocat en tranches fines au couteau à la mandoline suivant vos habitudes.

Les pommes du Limousin : évidez une pomme et la trancher à la mandoline en tranches fines.

Montage : étaler la crème fromagère sur votre première tranche de pain, disposez des tranches de champignon et de concombre, déposez une seconde tranche de pain et tartinez-là également de fromage, disposez l'avocat et les pommes, terminez par une troisième tranche de pain.

Piquez 2 cure dent et tranchez le sandwich en diagonale..

COLESLAW
aux Pommes du limousin AOP

4 PERSONNES. PRÉP. : 20 MIN

INGRÉDIENTS

1 Pomme du Limousin AOP
250 g de chou blanc
1 carotte
2 cuil. à s. d'aneth ciselée
3 cuil. à s. de mayonnaise
2 cuil. à s. de fromage blanc
1/2 cuil. à c. de moutarde forte
1/2 cuil. à c. de vinaigre de cidre
Poivre du moulin
Sel

PRÉPARATION

Peler et râper la carotte.

Ôter les côtes dures et couper le chou en fines lanières.

Râper la pomme.

Regrouper ces 3 ingrédients dans un saladier.

Préparer l'assaisonnement en émulsionnant ensemble la mayonnaise, le fromage blanc, la moutarde et le vinaigre de cidre. Assaisonner en poivre et en sel puis ajouter l'aneth.

Assaisonner les légumes avec cette sauce. Bien mélanger et réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Création recette et photo :
© Christelle Gauget @CricriLesPetitesDouceurs

RÔTI DE PORC FARCI
aux Pommes du limousin AOP

6 À 8 PERSONNES. RECETTE FACILE

INGRÉDIENTS

1 rôti de filet porc d'environ 1,2 kg
2 Pommes du Limousin AOP
80 g de noix de pécan
2 fois 2 cuil. à s. de sirop d'érable
2 cuil. à c. de thym séché
2 gousses d'ail
2 cuil. à s. d'huile d'olive
Fleur de sel
Poivre du moulin
Facultatif : une crépine

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Fendre le rôti de porc dans la longueur sur pratiquement toute la largeur. Saler et poivrer l'intérieur du rôti.

Peler les pommes, ôter les trognons puis les couper en petits dés.

Concasser grossièrement les noix de pécan.

Dans un saladier mélanger ensemble les dés de pommes, les noix de pécan, le thym séché, 2 cuil. à s. de sirop d'érable et l'ail haché.

Garnir l'intérieur du rôti avec cette farce aux pommes. Ficeler le rôti pour maintenir la farce ou envelopper le rôti dans une crépine. Déposer le rôti dans un plat allant au four, l'arroser des 2 cuil. à s. de sirop d'érable restant et d'huile d'olive. Saler et poivrer. Couvrir le plat d'un papier aluminium et cuire au four à 180° pendant 40 mn.

Ôter le papier aluminium et poursuivre la cuisson 10 minutes en position grill pour colorer le rôti.

À déguster avec une purée de pommes de terre arrosée de la sauce sucrée/salée.

Création recette et photo :
© Christelle Gauget @CricriLesPetitesDouceurs

TRIFLE
aux Pommes du limousin AOP et caramel beurre salé

4 PERSONNES. PRÉP. : 20 MIN + 20 MIN DE CUISSON

INGRÉDIENTS

2 Pommes du Limousin AOP
10 g de beurre demi-sel
Quelques pincées de cannelle
4 cuil. à s. de caramel au beurre salé

Pour le granola

45 g d'amandes
45 g de pistaches
45 g de graines mélangées
45 g de raisins secs
15 g de sarrasin
2 cuil. à s. de miel
2 cuil. à s. de sucre de coco
2 cuil. à s. d'huile de coco

Pour la chantilly à la vanille

20 cl de crème liquide entière
60 g de mascarpone
2 cuil. à s. de sucre glace
1/2 cuil. à c. à café d'extrait de vanille

Création recette et photo :
© Dorian Nieto - https://doriannn.blogspot.com

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 160°C.

Hachez grossièrement les amandes et les pistaches puis mélangez-les avec tous les autres ingrédients du granola à l'exception des raisins. Versez ce mélange sur une plaque couverte de papier de cuisson. Enfournez 5 minutes, mélangez le granola, puis enfournez de nouveau 5 minutes. Ajoutez les raisins, mélangez et enfournez encore 3 minutes. Laissez refroidir.

Pelez les pommes puis coupez-les en petits cubes. Faites-les dorer dans une poêle anti-adhésive avec le beurre en remuant régulièrement. Versez dans une assiette, saupoudrez la cannelle et mélangez. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Versez dans un saladier la crème liquide, le mascarpone, le sucre glace et l'extrait de vanille et fouettez le tout en chantilly bien ferme.

Montez les trifles en commençant par une couche de chantilly, puis du granola, des pommes et du caramel. Recommencez de la même façon une deuxième couche.

Dégustez sans attendre.

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 !

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

E.Leclerc · Nos Régions ont du Talent · Carrefour · Reflets de France · Casino · les Mousquetaires · Grand Frais · U · Auchan · Lidl · franprix · biocoop · Monoprix · Naturalia

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

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

SITE REMARQUABLE DU GOÛT

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

UNION EUROPÉENNE