

la pomme du limousin

L'**Appellation d'Origine Protégée « pomme du Limousin »** est une dénomination qui désigne une pomme fraîche produite, triée et conditionnée dans les départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Dordogne et de la Haute-Vienne.

En 2004, elle obtient l'**appellation d'origine contrôlée (AOC)**, et depuis mai 2007, l'appellation « Pomme du Limousin » est reconnue comme une **appellation d'origine protégée (AOP)**.

Histoire

L'existence de vergers en Limousin est très ancienne. Autrefois, on plantait les coteaux bien exposés mais trop pentus pour être cultivés. Ils étaient nettoyés par le pâturage hors saison de moutons ou de vaches. De nombreuses variétés existaient mais beaucoup ont disparu, remplacées par des variétés mieux adaptées au marché. La **Golden Delicious** est introduite en Limousin dans les années 1950 et c'est sur cette variété que l'effet terroir est le plus notable. La reconnaissance en AOC est demandée en décembre 1994 et reconnue le 17 juin 2004, l'AOP européen est obtenue en juin 2007.

Aire de production

Elle concerne 100 communes, réparties sur les trois départements du Limousin et une frange orientale de la Dordogne. Elle comprend des plateaux cristallins légers et profonds qui gardent assez d'humidité pour éviter l'irrigation massive. L'altitude idéale se situe entre 300 et 500 m.

Culture

Les vergers doivent être constitués de plants certifiés de la variété Golden. La densité doit être entre 1 000 et 3 000 arbres par hectare et la production est limitée à 58 tonnes par hectare et par an.

100% des pomiculteurs limousins adhèrent à la charte des vergers écoresponsables basée sur les principes de l'agriculture raisonnée. À savoir qu'une intervention au verger n'est réalisée qu'en dernier recours et que toutes les méthodes douces de préventions sont préférées (préservation de la faune auxiliaire, broyage des feuilles, utilisation de produits agréés en agriculture biologique...)

Produit

Pomme du Limousin AOP, on peut voir la légère coloration rouge.

La pomme du Limousin est légèrement allongée et d'un calibre minimum de 65 mm. Sa chair est blanche et ferme, sa texture croquante, juteuse et non farineuse.

Elle doit être conditionnée dans un contenant qui préserve la qualité et l'intégrité du fruit. La production est commercialisée de novembre à fin juillet, l'AOP Pomme du Limousin ayant une très bonne aptitude à la conservation sans aucun traitement après récolte.

Le verger limousin est de 2 800 répartis sur 270 exploitations fruitières. La production annuelle oscille selon les années entre 85 et 95 000 tonnes.



1 produit, 1 terroir

Recettes

Photothèque

Actualités

Points de vente

Santé du verger

La route de la pomme

Plus d'infos sur le sujet de la pomme du Limousin (lien ci-dessous).

<http://www.pomme-limousin.org/>

Les vergers de Fougeras à Saint-Auvent

<http://www.vergerdefougeras.fr/>