

LE PLAN DE RESTRUCTURATION DE LA FILIERE CERISES DE FRANCE PORTE SES FRUITS : 35 000 TONNES ATTENDUES SUR LES ETALS.

Les saisons se suivent mais ne se ressemblent pas ! Après une année 2021 marquée par des récoltes historiquement basses, l'AOP Cerises de France – Association d'Organisations de Producteurs de plus de 800 producteurs français de cerises – aborde sereinement la campagne 2022, avec une production moyenne annoncée de 35 000 tonnes de cerises de bouche origine France.

« Depuis 2019, nous œuvrons en faveur du déploiement d'un plan de restructuration de filière, dont le cahier des charges, toujours plus relevé, a été pensé sous 3 axes, pour des vergers plus durables. Cela passe par la restructuration des vergers et la mise en place de filets anti-insectes, l'expérimentation de méthodes de sécurisation des productions et la certification Haute Valeur Environnementale des ceriseries françaises. Avec une moyenne de 35 000 tonnes de cerises origine France à venir sur les étals pour cette saison 2022, ces innovations portent déjà leurs fruits et nous espérons que les consommateurs seront au rendez-vous pour faire honneur au travail engagé des producteurs ! » - Alexandra LACOSTE – Directrice AOP Cerises de France.

La restructuration des vergers et la mise en place de filets anti-insectes pour préserver des nuisibles : près d'une centaine d'hectares sont en projet ou déjà en place dans les principaux départements producteurs.

L'accompagnement des exploitations françaises de cerises vers la certification Haute Valeur Environnementale : l'AOP Cerises de France souhaite rendre plus lisible les engagements des producteurs auprès des consommateurs grâce au logo HVE, créé pour valoriser les produits issus des exploitations agricoles engagées dans le niveau le plus élevé de la certification environnementale.

L'expérimentation de méthodes innovantes pour sécuriser les productions : en étroite collaboration avec des centres de recherche (INRAE, Ctifi, La Tapy), l'AOP Cerises de France encourage la recherche pour trouver de nouveaux moyens de lutte prophylactiques ou biologiques.

Avec des vergers HVE Niveau 3, cela induit :

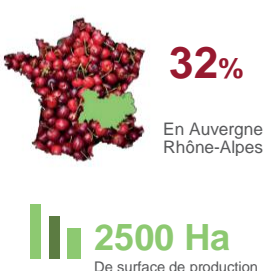
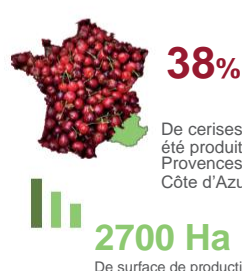
- Protection de la biodiversité,
- Stratégie phytosanitaire raisonnée,
- Gestion raisonnée de la fertilisation et de la ressource en eau.



LA FILIERE CERISES DE FRANCE EN CHIFFRES !

4^{ème}
PAYS PRODUCTEUR

35 000 TONNES
POUR 8000 HECTARES
attendues pour la récolte 2022



AVEC 3200 PRODUCTEURS, LA CERISE EST LA 2^{ÈME} ESPÈCE FRUITIÈRE CULTIVÉE EN FRANCE EN NOMBRE D'EXPLOITATIONS

Source : Recensement Général Agricole

Les adhérents de l'AOP Cerises de France, qu'ils soient Organisations de Producteurs, Expéditeurs ou Associations Interprofessionnelles, travaillent de concert, sur des terroirs différents en portant le même objectif : défendre les atouts de la Cerise française.

Ils s'appuient pour cela sur une histoire et des terroirs reconnus, tout en innovant, que ce soit au niveau des stations de conditionnement- commercialisation ou des vergers de leurs producteurs.

Les vergers de cerisiers sont évidemment liés à des territoires : Monts du lyonnais, Coteaux du Ventoux, plateaux ardéchois, costières du Gard, Ceret... où les arbres sont aussi un atout touristique, où cette culture fait partie de « l'héritage patrimonial de l'ensemble d'un territoire ».

DÈS LA 1^{ÈRE} SEMAINE DE MAI :

Céret, berceau de la Cerise Primeur en France

Depuis 1850, la commune de Céret, par son microclimat adapté composé de nuits fraîches et de journées ensoleillées avec peu de vent, produit les cerises les plus précoces de France : de 800 à 1000 tonnes de cerises, sur 2 mois de l'année, récoltées dans la zone précoce du cerisier en Roussillon.

C'est aussi le début de la récolte dans les terroirs des costières du Gard et de Nîmes

Avec leur terre d'alluvions caillouteuse et de galets colorés formant un sol chaud, les terroirs des costières du Gard et de Nîmes emmagasinent la chaleur du soleil, le jour et la restitue la nuit, rendant très favorable la culture des arbres fruitiers.



A COMPTER DU 10 MAI :

Au tour du Vaucluse, premier département producteur de cerises de France

En France, une cerise sur trois est produite sur les terres du Vaucluse de la mi-mai à la fin juillet. Parmi les Cerises du Vaucluse, la cerise des Coteaux du Ventoux, qui a obtenu une reconnaissance IGP - Identification Géographique Protégée, Signe de Qualité Européen – fait partie des variétés de Cerises françaises, dont le nom évoque à lui seul le goût de la Provence et la qualité de ses saveurs.

Du Tarn-et-Garonne, où la récolte des Cerises est une véritable fête

La Cerise du Tarn-et-Garonne est emblématique du patrimoine culinaire du Sud-Ouest. Récoltée sur une courte période, le travail de la cerise s'apparente à celui du vin, avec un savoir-faire artisanal, que les restaurateurs locaux apprécient mettre à l'honneur lors de la démonstration « Cerise sur le gâteau » où sur les étals du marché aux fruits rouges de la commune de Moissac.

De la Vallée du Rhône

Grâce à la diversité de microclimats des terroirs de son territoire, le verger de cette région offrira dès la mi-mai un panel variétal très large de Cerises françaises. Récoltées d u r a n t un mois et demi, jusqu'à la fin juillet, les consommateurs pourront se régaler des variétés à chair plus croquantes, telles que la Folfer, la Duroni ou la Van, emblématiques de ce territoire.

A COMPTER DU 25 MAI :

Au tour du terroir des Monts et Coteaux du Lyonnais :

Les coteaux Lyonnais sont situés à l'ouest de la métropole lyonnaise, à 25 km environ. Les Monts du Lyonnais prolongent les coteaux Lyonnais, à 35 Km vers l'ouest. La cerise y est le premier fruit de saison d'été, de début juin avec Burlat jusque fin juillet, voire les premiers jours d'août, avec des variétés tardives comme la Sweet Heart, la Folfer, la Summit ou la Regina.

Puis Val-de-Loire, dernier bassin de récolte jusqu'au 31 juillet avant de céder les étals aux autres fruits d'été...

Située à 120 km de Paris, on appelle « Val de Loire » la région naturelle française correspondant à la partie de la vallée de la Loire située entre Angers et Orléans. Disposant d'un climat semi-continentale avec une influence océanique limitée, la Loire favorise l'existence d'une multitude de microclimats propices à une culture plus tardive, avec des

Cerises du Val-de-Loire récoltées du 1er juin au 31 juillet, pour le plus grand plaisir des gourmands chaque été.



LES CERISES & LES FRANÇAIS

80%
DES CERISES DE NOS REGIONS
sont issues de la famille des **BIGARREAUX**

2KG
DE CERISES
C'est la quantité moyenne achetée par ménage français chaque année

1^{ER} FRUIT DE L'ÉTÉ
En 2022, savourez toutes variétés de cerises !

PAR AN
Les Français se laissent tenter par les délices de la cerises

La burlat
Variété la plus précoce, sa récolte fin avril représente 20% des volumes de production

La summit
A maturité 15 jours après la Burlat, sa forme de cœur habille les étals de fin mai et début juin

STARS DE JUIN À FIN JUILLET	
Van Ronde	Belge Craquante
Stark Rouge foncée	Regina Fermé & brillante
Rainier Bicolore	Kordia Juteuse & croquante

CARTE BLANCHE AU CHEF CHRISTOPHE SCHUFFENECKER POUR SUBLIMER LES CERISES DE NOS REGIONS

L'arrivée des premières cerises de nos régions est l'occasion pour l'AOPn de présenter les recettes inédites imaginées par le chef Christophe Schuffenecker, passé des cuisines du Château de Mazan à celles du restaurant La Colombe, à Bédouin. Pour cette carte blanche de saison, le Chef a choisi de marier les cerises de nos régions à la truite pour un terre-mer exquis. Il a également twisté deux recettes viscéralement liées à la cerise : le chutney et le clafoutis à la cerise !

Retrouvez les déroulés et visuels de ces recettes inédites en pièces-jointes pour les partager au plus grand nombre.

POUR UN MENU DE SAISON AUTOUR DES CERISES DE NOS REGIONS :

- Truite Terre-Mer aux Cerises de nos régions pour un plat complet à savourer tout l'été.
- Chutney aux Cerises de nos régions pour des dégustations fromagères toujours plus gourmandes.
- Clafoutis aux Cerises de nos régions pour séduire le plus grand nombre à l'heure du goûter ou du dessert.



Sources : Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement des territoires (Statistique Agricole Annuelle) Agreste année de récolte 2019.

A propos de l'AOP Cerises de France :

Association d'Organisations de Producteurs, l'AOP Cerises de France fédère plus de 800 producteurs français de cerises. Depuis sa création, l'AOP a doublé son nombre d'adhérents et joue un rôle économique au sein de la filière. L'AOP Cerises de France a obtenu sa reconnaissance en tant qu'AOP Nationale par l'Arrêté du 14 décembre 2011 portant modification de reconnaissance en qualité d'association d'organisation de producteurs de fruits et légumes. Plus d'informations : www.cerises-de-france.fr – Facebook : @cerisesdefrance