

DOSSIER DE PRESSE

— RÉCOLTE 2025 —

© Dorian Nieta



Déjà 20 ans d'AOP pour la Pomme du Limousin !





LA POMME DU LIMOUSIN



LE GRAND CRU

DE LA POMME





RÉCOLTE 2025

AOP Pomme du Limousin

Le 20^e millésime de la Pomme du Limousin sous signe officiel de qualité est caractérisé par une forte teneur en sucre, une chair bien ferme et un épiderme particulièrement joli !

La Pomme du Limousin est la seule pomme de France à posséder le label AOP, et ce depuis 20 ans. Et cela a réellement créé une différence. Ici sur son terroir, les acteurs de la filière le reconnaissent, un signe officiel de qualité c'est une garantie, un élément différenciant qui a permis à la région de limiter l'érosion de ses surfaces d'une part et d'émerger dans la masse des régions pomicoles comme la référence qualité pour la variété golden. Très décriée et souvent méprisée, elle a trouvé ici sa terre de prédilection, les arbres portent des fruits exceptionnellement croquants et juteux à la saveur inimitable.

Pour célébrer cet anniversaire, nous vous avons mitonné une série de podcasts et sommes allés chercher les amoureux de notre pomme : les acteurs de la filière à savoir, les pomiculteurs, les salariés des coopératives, le syndicat de défense mais aussi ceux qui l'aiment et l'apprécient pour ses qualités, des consommateurs, des passionnés de cuisine qui savent transmettre leurs émotions, leurs idées et leurs recettes, plus inspirantes et gourmandes les unes que les autres (voir p. 8 à 11).

**il y a des signes
qui ne trompent pas.**



Signes officiels de confiance





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. Cette zone s'étend sur le nord-ouest du Massif Central. C'est depuis des siècles une terre de pommes et depuis les années 50, celle 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....

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

En outre, chaque lot de pommes provenant des parcelles identifiées en AOP va être testé et analysé pour être certain de garantir les 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.



La zone géographique



Les grands chiffres

140
PRODUCTEURS

1 900 HA
DE VERGERS

70 000 TONNES
DE POTENTIAL DE RÉCOLE ANNUELLE

101 COMMUNES

4 DÉPARTEMENTS
CORRÈZE, CREUSE, DORDOGNE,
HAUTE-VIENNE

**100% DES SURFACES AOP
ET VERGERS ÉCORESPONSABLES
LABELLISÉS HVE**

**10% DES SURFACES
CULTIVÉES EN AB**

**75% 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**



Charte Qualité
des Pomiculteurs de France



L'ÉCHO DES VERGERS

MINI-MAGAZINE POUR TOUT SAVOIR SUR L'AOP POMME DU LIMOUSIN

DIGITAL

Vous aimez le geocaching ?

Terra.Aventura est une application 100 % gratuite, financée par la région Nouvelle-Aquitaine. 650 parcours de geocaching sont proposés pour découvrir tout le territoire.*



"La Corrèze à Croquer"

NOUVEAUTÉ À L'AUTOMNE 2025 : LA MICRO-AVENTURE "LA CORRÈZE À CROQUER", UNE QUÊTE TERRA AVENTURA À RÉALISER SUR UN WEEK-END SUR LES TERRES DE L'AOP POMME DU LIMOUSIN...

Partez à la recherche de la pomme d'or en compagnie de Zéfaim, le Poï'z le plus gourmand de la troupe !



Par ici l'aventure :

<https://www.terra-aventura.fr/correze-croquer>

SCANNEZ-MOI



Le geocaching : loisir de plein air qui consiste à utiliser le géopositionnement par satellite pour rechercher des "caches" dissimulées dans l'environnement public. Un jeu de piste numérique qui plaît à tous les âges.

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 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, vétérinaires, cavaliers, et toute autre personne intéressée pour recevoir l'information portant sur un traitement phytosanitaire. **Plus d'infos : www.arinsight.fr**

TÉLÉCHARGER PHYTO'ALERTE



Réchauffement climatique

L'IMPACT SUR LA PRODUCTION DE L'AOP

LA PEAU DE LA POMME DU LIMOUSIN SERA-T-ELLE AUSSI FRAGILE QUE CELLE DES BÉBÉS ?

DU TALC POUR PROTÉGER LES POMMES

- 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.



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 :

www.pomme-limousin.org/idees-gourmandes/

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.



COBBLER

Pommes du Limousin AOP et cannelle

4 PERSONNES.



Trois recettes inédites 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)

INGRÉDIENTS

4 Pommes du Limousin AOP
150 g de beurre
2 CS de sucre vanillé
1 CC de cannelle en poudre
110 g de farine
70 g de poudre d'amandes
150 g de beurre
1 pincée de sel

PRÉPARATION

Pour les pommes, pelez et détaillez vos pommes du Limousin AOP en morceaux.

Ajoutez-y le sucre vanillé et la cannelle, mélangez le tout et déposez-les dans un plat à gratin.

Enfournez pour 20 min à four chaud à 180°.

Pour la pâte, mélangez le beurre en morceaux avec la poudre d'amandes, la farine, le sucre et le sel afin d'obtenir une boule de pâte homogène.

Filmez cette pâte puis placez au frais au moins 1h avant de l'étaler et d'y détailler à l'emporte pièce des fleurs de pâte.

Vous pouvez également former des boules de pâtes et les déposer sur les pommes sur toute la surface.

Enfournez pour 15-20 min à 180° et servez tiède.

MAGRET DE CANARD

*Poêlée de Pommes du Limousin AOP
et pommes de terre à la Sarladaise*

2 PERSONNES.



INGRÉDIENTS

- 1 magret de canard
- 2 Pommes du Limousin AOP
- 5 petites pommes de terre
- 4 CS de graisse de canard
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Lavez et essuyez vos pommes de terre puis taillez-les en rondelles épaisses de 0,5 cm puis à nouveau en deux.

Dans une poêle, faites fondre 3 CS de graisse de canard et faites-la bien chauffer avant d'y ajouter les pommes de terre pour les faire cuire et dorer de tous les côtés pendant environ 20 min.

Épluchez vos pommes du Limousin AOP et détaillez-les en quartier un peu épais.

Dans une seconde poêle, faites fondre 1 CS de graisse de canard puis faites dorer les quartiers de pommes environ 10 min en les retournant à mi-cuisson.

Réservez-les au chaud, le temps que les pommes de terre soient cuites, puis rassemblez les deux éléments, ajoutez 1 gousse d'ail hachée, le persil ciselé, salez et poivrez puis mélangez bien - gardez au chaud le temps de cuisson du magret.

Pour le magret, quadrillez-le côté gras puis posez-le dans la poêle des pommes de terre, préalablement débarrassée de la matière grasse.

Laissez cuire environ 5 minutes (le gras côté poêle) sur feu moyen, en enlevant le gras au fur et à mesure.





TIRAMISU

aux Pommes du Limousin AOP

4 PERSONNES.



INGRÉDIENTS

4 Pommes du Limousin AOP
20 g de beurre
2 CS de sucre
8-10 biscuits cuillère
100 g de d'eau
50 g de sucre
1 CC d'extrait de vanille
3 œufs
3 CS de sucre
250 g de mascarpone
Du caramel beurre salé

PRÉPARATION

Pour les pommes caramélisées, pelez et détaillez vos pommes du Limousin AOP en toute petite brunoise. Dans une poêle, faites fondre le beurre puis ajoutez 2 CS de sucre, laissez cuire afin d'obtenir un caramel puis ajoutez la brunoise de pommes.

Laissez cuire environ 5-8 min en remuant régulièrement, les pommes doivent rester bien croquantes -Débarrassez et laissez refroidir complètement.

Pour le sirop, dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau, les 50 g de sucre et l'extrait de vanille - coupez le feu puis laissez complètement refroidir avant utilisation.

Pour la crème mascarpone, dans le bol de votre robot, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec 3 CS de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le mascarpone et continuez de fouetter pendant environ 1 min. Ajoutez délicatement à ce mélange les blancs d'œufs préalablement montés en neige bien ferme.

Placez le tout dans une poche à douille puis procédez au montage du tiramisu.

Pour le montage, trempez vos biscuits cuillères dans le sirop vanillé puis déposez-les dans le fond de vos plats individuels, déposez une belle couche de pommes caramélisées puis une couche de crème. Terminez en rajoutant des pommes pour la décoration sur le dessus avec du caramel beurre salé.

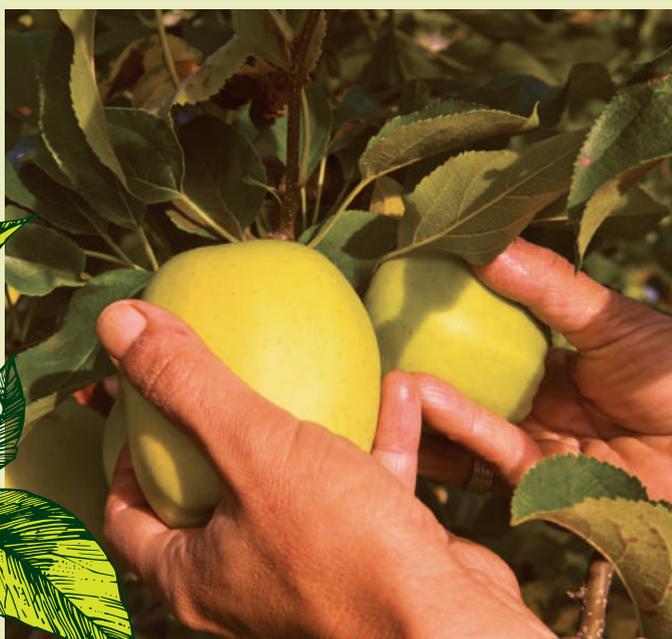
Placez au frais au moins 4 heures avant de servir.



PHOTOTHÈQUE

Ces images sont disponibles pour vous.

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





UN PODCAST

pour célébrer le 20^e millésime!



Pour célébrer ce 20^e millésime, la plus croquante et la plus juteuse des golden françaises méritait bien un portrait, un petit retour en arrière sur sa riche histoire... Le format d'un podcast nous est apparu le plus intéressant pour aborder le temps du récit, les portraits, les témoignages et le ressenti des acteurs de cette AOP mais également des recettes à écouter avec gourmandise à la fin de chaque épisode.

#ÉPISODE 1

20 ANS D'AOP

Près de 75 ans que les premiers pommiers golden ont été implantés dans ce terroir si particulier, mais quel fut le parcours qui a amené notre filière à se spécialiser dans cette variété ? Quelles étapes ont jalonné ce dossier de reconnaissance en AOP ? Qu'en pensent les opérateurs aujourd'hui ? Et les consommateurs ? Une AOP crée-t-elle réellement une plus-value ? Des acteurs professionnels majeurs de l'AOP vont s'exprimer mais également des amoureux de la Pomme du Limousin, des cuisiniers, des consommateurs qui l'apprécient et l'utilisent.



Michel Millot



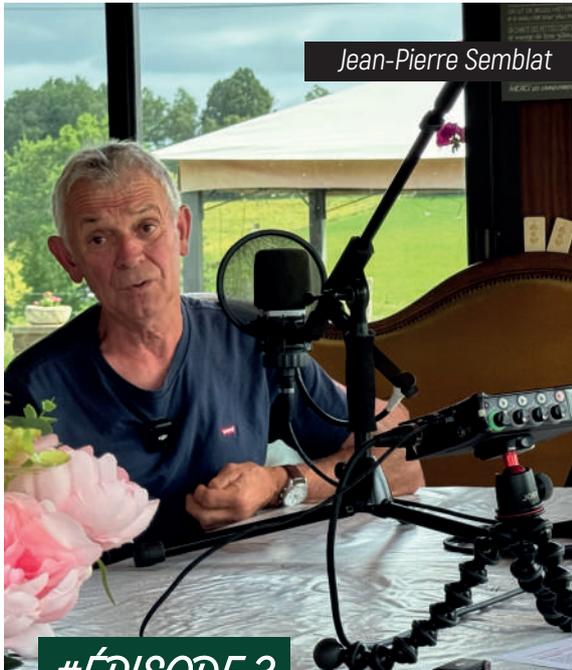
Lionel Lassourreille et Pierre Borie

#ÉPISODE 2

NOS TECHNICIENS ONT DU TALENT

Dans cet épisode, Laurent Rougerie, Arboriculteur et Président de l'AOP Pomme du Limousin, Lionel Lassourreille et Pierre Borie, techniciens des coopératives fruitières auprès des arboriculteurs, échangent sur l'impact du changement climatique sur la production de pommes AOP du Limousin. Ils abordent les nouveaux défis liés aux gelées tardives, aux maladies émergentes et à l'irrégularité des récoltes. Les intervenants évoquent aussi l'évolution des pratiques techniques, l'arrivée de la robotique et l'importance de la transmission des savoirs. Ensemble, ils soulignent la nécessité d'innover et de collaborer pour préserver la qualité et la pérennité de la filière dans un contexte climatique et économique incertain. En fin d'épisode, la fameuse Tarte aux Pommes du Limousin caramélisées à la vergeoise d'Audrey... Sans doute la meilleure recette de tarte aux pommes de ce côté de la Dordogne.





Jean-Pierre Semblat

#ÉPISODE 3

DES RENCONTRES ET DES LIENS AU FIL DES RÉCOLTES

Cet épisode brosse le portrait de deux passionnés de la pomme du Limousin. Jean-Pierre Semblat, arboriculteur retraité, évoque avec émotion une vie dédiée aux vergers, la transmission familiale et les rencontres marquantes qui ont rythmé sa carrière. Ana Pouquet, ancienne avocate d'origine espagnole, devenue agricultrice, témoigne de sa nouvelle vie et de son engagement pour donner davantage de place aux femmes dans l'agriculture. L'entretien se termine sur une note gourmande, avec sa recette familiale de Gâteau aux pommes du Limousin AOP à l'allemande, symbole de partage et de tradition.



À ÉCOUTER ICI :

<https://bit.ly/podcastpomme>



Podcasts réalisés
par Alois IRISSOU
Obscura Productions
linktr.ee/alouis.ir

#ÉPISODE 4

LA ROUTE DE LA POMME, VISITEZ LES VERGERS

Ce dernier épisode de notre première saison met à l'honneur la Pomme du Limousin AOP à travers ceux qui la font briller au verger comme en cuisine.

Sylvie Millot, ancienne restauratrice passionnée, raconte comment cette pomme sublime ses plats, jusqu'à devenir l'incontournable star de sa recette signature ; son feuilleté de foie gras et pomme.

Patrice Blanchet, arboriculteur de troisième génération à Coussac-Bonneval, présente son verger modernisé et le plaisir d'ouvrir son exploitation au public pour faire découvrir, en direct, des pratiques agricoles responsables avec les visites de la Route de la Pomme du Limousin.

Clôurons ces temps forts avec Sylvie qui nous dévoile sa recette de cookies aux pommes du Limousin, une invitation à croquer ce fruit local avec encore plus d'envie si c'est possible ;)



Sylvie Millot



LES COOPÉRATIVES FRUITIÈRES

commercialisant la Pomme du Limousin AOP

CONTACTS CLIENTS PROFESSIONNELS :



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



Carrefour

Reflets
de
France



Les Mousquetaires



Auchan

MONOPRIX

franprix 🍏

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



SCANNEZ-MOI

