



Mirabelles DE LORRAINE

Communiqué de presse
juillet 2023

Les Mirabelles de Lorraine ont un bel avenir devant elles

Encore une fois, l'association des Mirabelles de Lorraine annonce une belle récolte à venir. Avec un démarrage prévu début août, cette dernière estimée à 5 000 tonnes s'annonce prometteuse ! Pour prêter main forte aux producteurs pendant la période de cueillette, ce sont plus de 1 500 saisonniers qui sont attendus dans les vergers et en station.

Pour la deuxième année consécutive, le chef Jean-François Feuillette, figure de la région, est l'ambassadeur de l'IGP Mirabelles de Lorraine.

Dans ce contexte d'incertitudes économiques et climatiques, la filière des producteurs de Mirabelles de Lorraine se veut optimiste pour l'avenir. « Nous pensons que nous avons tout pour que le plaisir dure encore longtemps ! » confie Quentin Hoffmann, président de l'association Les Mirabelles de Lorraine.

Une conviction qui se manifeste tout d'abord par le rajeunissement de la filière : 60% des producteurs ont moins de 40 ans. Cette année, plusieurs transmissions de vergers sont en cours au sein des familles de producteurs de Mirabelles de Lorraine.

Au-delà de perpétuer un savoir-faire de génération en génération, c'est également l'occasion de voir naître de nouvelles perspectives au sein du collectif tant pour la production que pour la transformation et la commercialisation.





2023 : une très bonne récolte en prévision

La saison des mirabelles s'étend sur 6 semaines environ.
Cette année, elle démarrera à la mi-août lors des premières récoltes.

La récolte s'annonce très bien ! Les arbres se portent bien et les fruits sont sains, nous sommes confiants sur la qualité de nos Mirabelles de Lorraine. La période de récolte est identique aux années précédentes, même si nous avons toujours 15 jours d'avance par rapport aux années 90-2000.

Quentin Hoffmann, président de l'association Les Mirabelles de Lorraine.

Avec un potentiel de 7 000 tonnes et une récolte finale estimée à 5 000 tonnes, l'année 2023 se situe au-dessus de la moyenne habituelle (une année moyenne représente 5 000 tonnes, entre frais et industrie). Une nouvelle preuve du bel avenir des Mirabelles de Lorraine !

De plus, la production est peu consommatrice d'eau en période estivale. En effet, les caractéristiques du sol argilo calcaire permettent de retenir l'eau et de ne moins dépendre des précipitations ou de processus d'irrigation. Un fort avantage au vu des conditions climatiques actuelles !

Plus de 1 500 saisonniers attendus...

Rendez-vous incontournable pour la région, tant culturellement qu'économiquement, la cueillette rassemble de nombreux passionnés.

Plus de 1 500 saisonniers, composés principalement de locaux et d'étudiants, sont donc attendus pour prêter main forte aux 200 producteurs de l'association et cueillir les 5 000 tonnes prévues sur les 400 000 mirabelliers.



Un ambassadeur Chef pâtissier lorrain

Très attaché à ses origines Lorraine, Jean-François Feuillet est fier de représenter à nouveau l'IGP Les Mirabelles de Lorraine. Figure de la région et amoureux de ce fruit chargé de souvenirs gourmands, le chef pâtissier a à cœur de défendre son patrimoine en mettant en avant la richesse de la Lorraine





Les chiffres clés

- La saison des mirabelles s'étend sur **6 semaines environ**
- La mirabelle de Lorraine a une taille minimale de **22 millimètres**
- **1 000** hectares de vergers
- **400 000** mirabelliers
- La durée de vie d'un mirabellier est estimée entre **40 et 50 ans**
- **400 arbres/hectares**, soit **40m²/arbre**.
- **200 producteurs** de mirabelles de Lorraine
- **60% des producteurs** ont moins de **40 ans**.
- **1 800** emplois saisonniers : **1 500** cueilleurs et **300** en station
- La Mirabelle de Lorraine correspond à environ **70% du marché de la Mirabelle en France**
- **7 mirabelles sur 10 consommées** dans le monde sont des Mirabelles de Lorraine (1/3 en fruits de bouche / 2/3 en transformés)



À propos des Mirabelles de Lorraine

Premier fruit à obtenir une IGP (Indication Géographique Protégée), la Mirabelle de Lorraine est préservée par l'association « Mirabelles de Lorraine ». Créée en 1995, cette dernière regroupe toutes les personnes et entreprises passionnées par ce fruit respectant des règles strictes de production. Les producteurs mettent un point d'honneur à suivre un cahier des charges précis et à proposer une mirabelle de qualité. Des contrôles sont effectués régulièrement pour garantir la bonne maturité du fruit et une récolte respectueuse. Le Label « Mirabelles de Lorraine » vient ainsi certifier la récolte et garantir un produit cultivé et récolté en Lorraine, identifié du verger au consommateur, une teneur en sucre minimale et une taille minimale de 22 millimètres.

