



La pomme fait peau neuve pour notre plaisir !

Pour Antarès, Juliet®, Chouquette®, SUNdown®, Gold Rush et tant d'autres le respect de l'environnement est un des mots d'ordre pour allier plaisir et santé.

Avec une production annuelle de 500 000 tonnes de pommes récoltées chaque année, le Val de Loire est l'une des premières régions productrices de pommes en France (environ un quart de la production nationale). En Indre-et-Loire, deux cantons produisent la majorité des pommes du département : Azay-le-Rideau et Neuville-le-Roi. Ils regroupent plus de 150 arboriculteurs développant près d'une vingtaine de variétés. La spécialisation arboricole du Val de Loire, fortement tournée vers la pomme, est une des raisons pour laquelle cette région est parmi les plus innovantes au monde, notamment dans le choix variétal.

Ainsi, les variétés résistantes à la tavelure sont particulièrement adaptées aux vergers agrobiologiques car elles permettent une réduction significative des traitements fongicides. De plus, ces variétés ont des qualités de présentation, et/ou gustatives très intéressantes. Certaines pommes comme Antarès, Juliet®, Goldrush®, Chouquette sont bien caractérisées. Elles font aujourd'hui l'objet d'un développement dans les vergers. D'autres variétés sont en cours d'étude au sein du verger agrobiologique du Val de Loire (La Morinière) ainsi que dans d'autres vergers expérimentaux européens. Car ne l'oublions pas le matériel végétal et notamment les variétés résistantes aux différentes maladies restent une voie essentielle pour améliorer la rentabilité économique d'une production de pomme.

Antarès confirme son assise dans la biodiversité

Tout s'est passé comme dans un conte, Antarès, la plus brillante des étoiles de la constellation du Scorpion, a donné son nom à une pomme. Antarès, variété de pomme imaginée par les propriétaires des Vergers de La Blottière (des jardiniers experts depuis trois générations), est avant tout une aventure amoureuse entre la nature et le savoir-

faire d'hommes et de femmes passionnés. Puis grâce à des équipes de chercheurs de l'INRA ainsi qu'au pépiniériste Davideau Lagonnière ce travail a permis de fixer une nouvelle variété de pomme, plus belle, plus juteuse et plus sucrée avec juste ce qu'il faut d'acidité. Variété bicolore rouge-orangée avec un aspect naturel rustique, Antarès présente un calibre idéal pour le consommateur français. Son goût exceptionnel se caractérise par un fort taux de sucre, une très bonne acidité et une fermeté élevée qui la rend croquante. En plus de ses atouts gustatifs, Antarès présente également l'avantage de résister à la tavelure et d'avoir une conservation supérieure à la moyenne pour ce genre de variété. Il faut se promener dans un des Vergers de La Blottière, en Val de Loire, terroir d'Antarès, pour comprendre le travail méticuleux : tout est dans le détail et l'ensemble est harmonieux. Le domaine est ceinturé par de belles haies colorées d'essences variées. Ce n'est pas le parti pris de l'esthétique. La biodiversité permet de favoriser la présence des prédateurs épargnant ainsi les arbres fruitiers des attaques des insectes. Aux Vergers de La Blottière, des terres-cuites sont accrochées aux arbres, n'oubliez pas des décorations, ce sont des nids destinés à favoriser la nidification des mésanges. Une façon toute écologique d'éliminer le ver de la pomme. Antarès répond à l'engagement pris par "Demain la terre" association de sept producteurs

de fruits et légumes qui défendent les valeurs du développement durable dans la filière. La récolte 2007 est estimée à 1 000 tonnes. Pour apprécier au mieux cette pomme de jardin, il faut la déguster au couteau. On reçoit un bouquet de parfums lorsqu'on la prend en main : bien calibrée, ni trop grosse ni trop petite, sa robe rouge marbrée de jaune la rend irrésistible à croquer. En bouche, elle fait éclater sa chair fine et juteuse et développe ses notes sucrées et acidulées en parfait équilibre.

Juliet®, une variété vouée à l'agriculture biologique



Juliet® est une variété exclusivement produite en agriculture biologique. Les cultures sont certifiées par des organismes de contrôle indépendant (Ecocert, Ulase, Agrococ, Qualité France, Certipaq ou Aclave). Au dire des professionnels, c'est une variété d'exception car sélectionnée pour ses qualités gustatives et sa résistance naturelle à certains ravageurs et maladies. Pomme bicolore d'un rouge strié, lumineux et brillant sur fond jaune, elle dispose d'une très bonne durée de conservation : 5 à 6 mois. Ferme, croquante, juteuse et sucrée (supérieure à 15° brix), fruit de bon calibre sa forme est irrégulière et un peu plate. Disponible chez tous les grossistes et fournisseurs habituels. Les producteurs de Juliet® se sont regroupés dans une association : Les Amis de Juliet® qui s'investit pour offrir de manière constante des fruits de très bonne qualité, et en termes de communication pour faire





- 1 et 6 - Variété Chouquette®
- 2 - Panier de pommes
- 3 - Variété Antares®
- 4 - Plateau de Juliet®
- 5 - Pommier en fleurs
- 7 - Tarte aux pommes Antares®
- 8 - Plateau de SUNdowner®

connaître les fruits de Juliet®.

La période de commercialisation s'effectue d'octobre à avril avec différents types d'emballage (plateau d'un rang, plateau de deux rangs, barquettes filmées...). Les kits magasins comptent des affichettes et des stickers.

Conditionnement et expédition : Cardell SAS.

Chouquette®, une vedette promise à un futur durable

Chouquette® est une pomme de caractère. Son aspect, son goût équilibré en sucre et acidité, son croquant un peu souple sous la dent et sa forme en font un fruit généreux et facile à conserver. Après achat elle conserve longtemps ses qualités à température ambiante. Récompensée par un Sival d'or lors du dernier salon à Angers, Chouquette® vient de faire ses premiers pas. Elle est le fruit d'une collaboration entre l'INRA (Institut national de recherche agronomique), la société Davodeau Ligonnière et la SNC Elaris (obteneur / éditeur privé), qui ont marié leurs compétences pour créer cette variété dotée de grandes qualités gustatives, commerciales et environnementales.

Résistante aux maladies, cette variété de fruits limite le recours aux produits de traitement : une tendance mise en avant lors du dernier Sival. Née en Anjou, la nouvelle pomme a nécessité vingt ans de recherche. Pomme respectueuse de l'environnement, très ancrée dans son terroir, elle est cultivée uniquement sur ses terres d'origine afin de conserver une qualité constante. Robe rouge et bien en chair, Chouquette® sera présente en rayon de février à juillet, la production actuelle (15 000 T) ne permettant que le lancement dans quelques magasins de l'Ouest. L'an prochain, les volumes seront plus importants et des dégustations seront organisées dans les magasins partenaires.

Conditionnement et expédition : Sté Val dipom.

SUNdowner® affirme son positionnement snacking

Produite en France, née en Australie, la pomme SUNdowner® (prononcer seunedaneur) est une toute nouvelle variété désirant conquérir le marché du snacking. En effet ce fruit bicolore à teinte rouge vif attire l'œil au premier regard et invite à être croquée sans modération.

Une étude du CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), menée en mars 2002, montre que SUNdowner® se classe en tête des pommes bicolores les plus croquantes, devant Gala et Braeburn. Or le "croquant" est désigné par le consommateur comme le critère "primordial". Sucrée et acidulée à la fois, la pomme SUNdowner® se reconnaît également par sa chair juteuse et ses arômes mentholés qui procurent une sensation de fraîcheur en bouche.

Avec une communication visant les plus jeunes consommateurs, actifs ou sportifs, la pomme du Crunch... veut également séduire les jeunes qui manquent de Punch, ce fruit ferme, facile à transporter, et d'une excellente conservation à température ambiante, étant l'auxiliaire idéal avant la pratique d'activités de plein air.



8

Par une mise en avant de la richesse en fructose lentement assimilé par l'organisme, la pomme apporte de l'énergie à chaque instant. Consommée lors d'un effort physique, elle permet de recharger l'organisme en vitamines et minéraux et de le réhydrater tout en gardant la ligne. La pomme

SUNdowner® se veut être une partenaire privilégiée des activités outdoor et des petits plaisirs de consommation snacking.

Plus d'infos : Association SUNdowner® Europe
Tél. : 04 90 11 91 89

Et bien d'autres...

D'autres variétés de pommes intéressantes sont également en phase d'expérimentation ou en cours de lancement. Gold Rush (croisement Golden Delicious et de Coop 17) est un fruit de couleur verte ou jaune avec un lavis bronzé et les lenticelles parfois liées. Pomme de calibre moyen avec une peau mince, mate avec des lenticelles liées assez distinctes lui donnant un fini quel que peu rugueux.

La saveur est un bon mélange complexe et épicé, légèrement acidulé, avec une forte teneur en sucre. Elle devient moins prononcée avec le temps en entreposage. La durée de conservation est excellente, jusqu'à 7 mois en entreposage à l'air (0 °C) et plus de 10 mois en atmosphère contrôlée. La chair est ferme, sèche et un peu grossière. Dans quelques années nous entendrons également parler de la pomme Sonya, une bicolore de forme conique, également rouge et croquante la pomme Modi® (croisement de Gala et Liberty), la pomme idéale pour le snack : Junami® et la pomme bio Autento®, un fruit de type Cox aux arômes prononcés (actuellement stade de jeune verger).

Félicitons-nous du succès remporté par plusieurs variétés récentes (Ariane, Jazz, Caméo, Honeycrunch) qui, malgré leur "jeunesse", ne comptent pas pour des prunes... et souhaitons à celles qui arrivent un succès du moins similaire à ses congénères.