COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2022 - SAINT-ANDRÉ DE MAJENCOULES

La pomme par la coopérative Origine Cévennes

Une belle récolte de pommes bio à venir

© D.R.

> Philippe Boisson

Depuis le 25 août, les premières pommes Reinettes du Vigan sont arrivées à la coopérative Origine Cévennes avec une dizaine de jours d'avance. La récolte concerne en ce moment la pomme Crimson Crisp et se poursuivra avec la variété Opal pour terminer par les variétés tardives Dalinette et Goldrush d'ici la mi-octobre.

« Cette année, nous bénéficions d'une très belle charge en fruits et d'une homogénéité dans les calibres », note Alexis Durand, technicien de culture pour la coopérative Origine Cévennes. Et, contrairement à l'an passé, ***« nos prévisions de récolte devraient atteindre les 300 à 400 tonnes »***, se réjouit Philippe Boisson arboriculteur et président de la coopérative Origine Cévennes. Les fruits sont annoncés de belle qualité avec un taux de sucre élevé pour une bonne qualité gustative.

Quelques difficultés de coloration, mais une bonne gustativité

Comme tant d'autres cultures, la pomme cévenole a été perturbée par les fortes chaleurs et le manque d'eau. Certains producteurs ont subi de plein fouet les arrêtés sécheresse qui ont interdit l'irrigation de certains vergers durant la journée. Certaines pommes rouges manquent de coloration en raison des fortes températures estivales et d'une amplitude thermique moindre entre la nuit et le jour. Pour lutter contre ce phénomène, les arboriculteurs ont décidé de retarder la récolte de quelques jours afin d'obtenir un maximum de coloration. ***« Nous avons choisi de laisser encore quelque temps nos pommes dans les vergers pour augmenter leur qualité »***, explique Philippe Boisson.

> Premiers calibrages de Crimson Crisp

Contact Presse : Anne-Solveig Aschehoug – tél. : 06 86 91 22 70 – mail : presse@originecevennes.com

Un verger entièrement bio de 12 ha

Les cinq producteurs de la coopérative Origine Cévennes totalisent un verger de 12 hectares en bio ou en conversion. La majorité des arbres sont encore jeunes (4 à 5 ans) et atteindront leur pleine maturité dans quelques années donnant lieu à davantage de volumes.
Le tonnage en pomme avoisinera les 300 tonnes dont 30 tonnes de Reinette du Vigan, 50 tonnes de Crimson Crisp, 10 tonnes d'Opal, plus de 100 tonnes de Dalinette et aux alentours de 50 tonnes de Goldrush.

La Reinette du Vigan, star de la rentrée

Cette variété historique est la première pomme à être récoltée dans les contrées cévenoles. Datant du Moyen-Âge, son verger est palissé et ses arbres sont très volumineux, hauts et situés en plein vent sur les coteaux. Elle nécessite beaucoup de soin et de nombreuses heures de main-d'œuvre pour sa récolte.

De nouvelles variétés résistantes à la tavelure

Dans l'objectif de moins traiter en verger, les arboriculteurs cévenols ont choisi de planter de nouvelles variétés toutes résistantes à la tavelure comme Opal, Dalinette. Encore jeune, le verger cévenol atteindra sa pleine maturité dans quelques années.

Origine Cévennes en chiffres

La coopérative Origine Cévennes a vu le jour en 1991. Elle est implantée au cœur des Cévennes à Saint-André de Majencoules.
Son chiffre d'affaires annuel fluctue entre 6 à 8 millions d'euros.
Elle compte 70 adhérents producteurs et emploie 17 salariés en CDI et plus de 25 saisonniers durant la période de réception, conditionnement et commercialisation.
La coopérative vend principalement à la grande distribution (55 % de ses volumes) et 35 % à destination des grossistes. Elle exporte ses productions vers l'Italie, la Suisse, le Benelux et l'Allemagne.

Un magasin de vente directe

Adossé à la coopérative, le magasin de vente directe d'Origine Cévennes a ouvert ses portes en 2016. Il propose les produits phares de la coopérative, mais aussi des produits locaux du terroir cévenol, gardois et lozérien. ■

SCA ORIGINE CEVENNES
ROUTE DE VALLERAUGUE
30570 ST-ANDRE-DE-MAJENCOULES

Tél. : 04 67 82 50 64
originecevennes@originecevennes.com
www.oignon-doux-des-cevennes.fr