

Les bonnes recettes des pomiculteurs Vergers écoresponsables !

ENTRÉE

AUMONIÈRES DE POMME AU ROCAMADOUR

4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 6 À 8 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 pommes Golden
- 2 Rocamadour
- 8 feuilles de pâte Filo
- Quelques branches de thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

- Épluchez et coupez les pommes en petits cubes.
- Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et du thym.
- Salez et poivrez.

MONTAGE :

- Huilez, à l'aide d'un pinceau, une feuille Filo et recouvrez-la d'une deuxième feuille. Répétez l'opération 4 fois.
- Moulez chaque feuille dans un moule à muffins et répartissez à l'intérieur les pommes ainsi que la moitié d'un Rocamadour.

CUISSON :

- Préchauffez le four à 180°C et enfournez 6 à 8 min.

À servir sur un lit de jeunes pousses de salade.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AUX POMMES

6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de pommes (Chantecler, Belle de Boskoop ou Reinette grise du Canada)
- 5 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre
- 40 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche (fleurette)
- 4 c. à s. de sucre roux
- 1 cl de calvados



PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 120°C (thermostat 4).
- Beurrez 6 ramequins à crème brûlée.
- Lavez, épluchez et coupez les pommes en dés d'1/2 cm.
- Faites-les caraméliser avec une noix de beurre et un peu de sucre.
- Flambez-les au calvados.
- Travaillez les jaunes d'œuf, le sucre. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

MONTAGE :

- Remplissez les ramequins de crème.
- Garnissez avec les dés de pommes.

CUISSON :

- Faites cuire au four au bain-marie pendant 20 min.
- Saupoudrez les ramequins de sucre roux et placez-les sous le grill du four 1 à 2 min pour caraméliser.



À CROQUER



EN SALADE



EN TARTE



À CUISINER



AU FOUR

Les Parfumées

	PINK LADY®	Arôme fruité Sucrée Très croquante	Novembre à Mai
	BRAEBURN	Sucrée Acidulée Très croquante	Novembre à Avril
	JONAGOLD	Arôme fruité Sucrée Juteuse	Octobre à Juin
	JAZZ™	Sucrée et acidulée Croquante Juteuse	Octobre à Mai
	ARIANE	Sucrée et acidulée Ferme et croquante Juteuse	Octobre à Mai
	TENTATION®	Très parfumée Sucrée Croquante Juteuse	Octobre à Avril
	HONEY-CRUNCH®	Parfumée Sucrée Croquante Juteuse	Septembre à Mars
	ELSTAR	Parfumée Sucrée Acidulée Juteuse	Août à Mars
	REINE DES REINETTES	Arôme de miel Sucrée Légèrement acidulée	Août à Novembre

La Douce

	FUJI	Sucrée Croquante Juteuse	Septembre à Juin
--	-------------	--------------------------------	------------------

Les Gourmandes

	GOLDEN	Sucrée Croquante Douce	Août à Juillet
	GALA	Arôme fruité Sucrée Rafraîchissante	Août à Avril

Les Labelisées : des pommes d'altitude

	POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE IGP ET LABEL ROUGE	Sucrées et parfumées Croquantes Juteuses	Octobre à Juillet
	POMMES DE SAVOIE IGP	Très croquantes Juteuses Belle coloration rosée en Golden	Septembre à Avril
	POMME DU LIMOUSIN AOP	Équilibrée en sucre et en acidité Très croquante Juteuse	Novembre à Juillet

La Tonique

	GRANNY SMITH	Très acidulée Rafraîchissante Ferme et croquante Juteuse	Octobre à Mai
--	---------------------	---	---------------

L'Équilibrée

	LA ROUGE	Délicatement sucrée Croquante	Octobre à Avril
--	-----------------	----------------------------------	-----------------

Les Rustiques

	CHOULETTE®	Sucrée et parfumée Légèrement acidulée Croquante Juteuse	Décembre à Juillet
	REINETTE GRISE DU CANADA	Arôme du terroir Acidulée Croquante	Novembre à Mars
	BELCHARD® CHANTECLER	Très parfumée Sucrée Acidulée	Octobre à Juin
	BELLE DE BOSKOOP	Parfumée Acidulée	Octobre à Mars
	ANTARÈS®	Très parfumée Croquante Juteuse	Septembre à Avril



Charte Qualité
des Pomiculteurs de France

ICI
EN FRANCE
NOS POMMES
AIMENT LA
NATURE

Une Démarche Qualité respectueuse de l'environnement,
reconnue par le Ministère de l'Agriculture.
« Certification Environnementale des exploitations agricoles » niveau 2.

Pour en savoir plus : lapomme.org



Vergers écoresponsables : un label, des engagements !

Premier label du rayon Fruits et Légumes,
Vergers écoresponsables vous garantit des fruits à la fois bons et sains,
récoltés ici, en France. Des fruits cultivés avec passion, de façon raisonnée et durable,
par des arboriculteurs engagés depuis plus de 20 ans.

LA NATURE : UNE ALLIÉE À PROTÉGER



■ LA POLLINISATION >

Lorsque les pommiers sont en fleurs,
les abeilles jouent **un rôle pollinisateur essentiel** :
sans elles, pas de pommes !
Au printemps, des apiculteurs installent
leurs ruches en vergers : des partenariats
qui durent depuis 11 ans en moyenne.



■ L'IRRIGATION >

60% des Vergers écoresponsables sont irrigués
avec des systèmes économes en eau
(goutte-à-goutte, microjets).



■ LA LUTTE BIOLOGIQUE >

Les pomiculteurs aménagent leurs vergers pour
favoriser la présence de la faune utile :
mésanges, coccinelles, chauve-souris, rapaces qui
se nourrissent des nuisibles (vers, pucerons, rongeurs...).



■ LE BIOCONTRÔLE >

Pour lutter contre le ver de la pomme
(la larve d'un papillon appelé « carpocapse »), on installe
dans les vergers des diffuseurs de phéromones
pour que les papillons mâles ne trouvent pas les femelles.
Sans accouplement, pas de larve,
et donc pas de ver dans les pommes !

LES VERGERS ÉCORESPONSABLES EN CHIFFRES :

35000 hectares de vergers
(pommes, poires, pêches, nectarines, abricots).

188 hectares de bandes fleuries
(soit l'équivalent de 270 terrains de foot !) pour apporter de la
nourriture aux pollinisateurs comme les abeilles et les bourdons.

16300 nichoirs à mésanges
Un couple de mésanges peut consommer jusqu'à 10 000
insectes depuis la nidification jusqu'à l'envol des petits.

2 900 hôtels à insectes
et aussi 830 gîtes à chauves-souris...

1 600 km de haies réparties sur tout le territoire
(soit la distance de Paris à Naples !).
Dans chaque verger, 75% de la surface est enherbée,
ce qui constitue une zone refuge essentielle pour les insectes.

50 000 bancs publics réalisés
grâce au recyclage des filets paragrêle.

1783
ARBORICULTEURS
ENGAGÉS

Qu'est-ce que le label Vergers écoresponsables ?

 **Fruits 100% français**
récoltés à la main à maturité optimale

 **Préservation**
de la biodiversité

 **Préférence**
aux méthodes biologiques

 **Gestion économe de l'eau**

 **Recyclage des déchets**

 **Démarche contrôlée**
par un organisme externe

Parole de pomiculteur



“ Préserver la biodiversité
dans mes vergers est essentiel
pour produire des fruits de qualité.
J'en prends donc grand soin
en favorisant une agriculture
innovante et respectueuse
de l'environnement. ”

Jean-Daniel Rigaud,
pomiculteur dans le Gard
et le Vaucluse,
agréé Vergers écoresponsables.