

Pommes et poires

& leurs produits dérivés
DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES PYRÉNÉES CATALANES

3 valeurs à partager



La Marque Parc revendique le respect de l'environnement et contribue au renforcement de sa richesse : les producteurs s'attachent à préserver les milieux naturels, la faune, la flore. De plus, ils s'impliquent dans le maintien de la qualité des paysages spécifiques au territoire de chacun des Parcs. En achetant ces produits et services, vous participez à des actions d'intérêt général au bénéfice de ces territoires remarquables et fragiles et vous contribuez au maintien d'une activité économique locale.

1, rue Dagobert - 66210 Mont-Louis
Tél. 04 68 04 97 60 - Fax 04 68 04 95 22
contact@parc-pyrenees-catalanes.fr
www.parc-pyrenees-catalanes.fr



Les autres Marques Parc du territoire :

Les Pommes de terre d'altitude en Cerdagne – Capcir

& Les Fromages et Produits laitiers



Les Balades en Estives avec les éleveurs de Rosées des Pyrénées (veaux élevés sous la mère en estives) et ses grillades.



Les Viandes de Parcours et d'Estives.

Carte de localisation des vergers de pommiers et de poiriers

- Communes
- Train jaune
- Autre voie ferrée
- Route nationale
- Routes départementales
- Limites du PNR des Pyrénées Catalanes
- Zone passée de production de pommes
- Zone passée de production de poires et de pommes
- Zone actuelle de production de pommes



CAROLE BACO
22, Rue St Jacques / Villefranche
☎ 04 68 05 77 23 (jus)

ALAIN BLANQUÉ
6 avenue de la Rotja / Fuilla
☎ 04 68 96 42 00
(pommes, jus, confitures, pâtes)

JEANINE BRUNET
4, Place Salines / Py
☎ 04 68 05 66 28
(pommes, jus)

P. & C. CHARMETANT
Escaro / ☎ 04 68 97 07 51
(pommes, jus)

YVES GARNIER
Hameau d' Aytua
Escaro / ☎ 04 68 97 06 54
(pommes, liqueurs)

LELIÈVRE & CABROL
Le Champ de l'eau / Fuilla
☎ 04 68 96 23 15 / 06 18 42 21 39
(pommes, jus)

CATHY MITCHINSON
Mas Salies, Route de la Rotja
Sahorre / ☎ 04 68 05 68 63
(pommes, jus)

OLIVIER NOU
Casteil / ☎ 04 68 05 55 12
(jus)

JEAN-PIERRE RIU
Las Coumes / Sahorre
☎ 04 68 05 93 65 / 06 63 01 85 09
(jus)

ARNAUD ROSSIGNOL
Bd St Martin du Canigou
Casteil / ☎ 04 68 05 85 96
(jus, confitures, visites atelier de pressage)

Coopérative "LA PAYSANNE"
pour ses 3 producteurs du Parc
Avenue Léon Jean Gregory
Prades / 04 68 96 45 02
(Pommes)

Un artisan "L'artisan du fruit" OLIVIER DENIS

Résidence de la Fontanella,
Route de la Rotja
Sahorre / ☎ 04 68 96 42 99
(jus de pomme, poire et aromatisés)

Une association "Les Enfants de la Planète"

Lors des fêtes des vergers en Cerdagne / ☎ 04 68 30 62 02
(animations et jus)



Retrouvez les producteurs à la fête de la pomme fin octobre à Fuilla (en 2008) et Sahorre (en 2009) et sur leurs lieux de commercialisation. Vous trouverez aussi les pommes du Parc dans certains commerces et restaurants.



Avec la participation financière du Conseil général, de la Région et de l'Europe dans le cadre du programme Leader.

Territoire d'exception, vivant, remarquable et fragile, sa forte valeur patrimoniale et paysagère, reconnue au niveau national, lui a valu son classement en Parc naturel régional.

Qu'est-ce qu'une Marque Parc ? Comment la reconnaître ?

La Marque Parc est une marque collective déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) et propriété de l'Etat via le Ministère en charge de l'Environnement. L'Etat et la Fédération des Parcs naturels de France délèguent aux 45 Parcs naturels la gestion de leurs Marques Parc.

Une culture de dimension humaine

Une production respectueuse de l'environnement

Un territoire authentique

Une culture ancestrale

La culture de la pomme est partie intégrante du patrimoine du Conflent. Déjà, dans les années 30 des champs de pommiers étaient cultivés. Certaines variétés comme la *Reinette du Canada* ont vu leur arrivée en Conflent pour la première fois sur la commune de Fuilla. Elles sont arrivées dans les bagages de Maurice Bellonte, habitant Fuilla et premier aviateur à avoir traversé l'Atlantique dans le sens défavorable, Est-Ouest, les 1er et 2 septembre 1930.

Sur le bas de la Vallée de la Rotja, Fuilla et Sahorre, et sur Escaro, les producteurs de pomme étaient des mineurs. Sur le haut de la Vallée, sur Py, les producteurs de pommes étaient plutôt des agriculteurs. Les vergers étaient omniprésents que ce soit sur Escaro, sur la Vallée de la Rotja, la Vallée du Cady (Corneilla de Conflent, Vernet-les-Bains, Casteil), la Vallée de la Castellane (Campome, Mosset), la Vallée de Nohèdes et sur la Vallée de la Têt jusqu'à Fontpédrouse.

Dans les années 50, il était produit 20 % de *Coquette* et 80% de *Reinette du Canada*, variétés emblématiques du Conflent, puis rapidement et dès les années 60, la *Golden* a pris ses marques et est devenue une pomme traditionnelle pour les habitants du territoire. D'autres variétés ont été produites à plus petites échelles.

Une production artisanale

De petites parcelles, de petits ateliers de transformation et un savoir faire important.



Un accueil proche du client

Vous pourrez découvrir sur les lieux de vente directe le métier d'agriculteur et/ou d'artisan en lien avec son territoire et ses produits.



Conservation de la biodiversité

Fin 2007 le Parc a greffé 100 arbres avec 15 anciennes variétés du territoire, plantés chez Arnaud Rossignol début 2008. L'objectif est autant la conservation de la biodiversité que l'essai de ces variétés en condition réelle de culture.

Un verger témoin est mis en place, début 2008, en partenariat avec la commune d'Err, pour faire découvrir les variétés et l'histoire de la culture de la pomme et de la poire sur le Parc.

Essai et mise en place d'une lutte alternative contre le carpocapse, ravageur des pommes

La confusion sexuelle, utilisée en agriculture biologique, consiste en l'installation, sur les branches, de baguettes imprégnées de phéromones naturelles de carpocapses (papillons). Les mâles et les femelles ne se reconnaissent plus. Il y a donc moins de reproduction et ainsi moins de risques d'avoir des larves dans les pommes.



Pas d'utilisation de conservateur chimique pour les jus et les autres produits transformés.



RECETTES

ENTRÉE

Pommes poêlées au miel sur crottin de chèvre

- Faites fondre du beurre dans une poêle, dorez des quartiers de pommes (*Gala* ou *Golden*).
- Poivrez et arrosez de miel.
- Mettez les pommes dorées dans un plat allant au four.
- Placez une tranche de chèvre sur les pommes.
- Passez 2 mn sous le grill du four.
- Vous pouvez ensuite saupoudrer de ciboulette ou autres aromates.

Chèvre chaud sur pomme et thym frais

- Coupez les *Golden* en deux et ôtez le trognon.
- Mettez un demi-crottin de chèvre sur la demi-pomme.
- Saupoudrez de thym et placez le tout sur une plaque au four.
- Passez au grill pendant 10 mn.
- Servez avec une salade verte.

PLAT PRINCIPAL

Brochettes aux pommes

- Pelez des oignons (ou poivrons), coupez les en tranches épaisses.
- Coupez les pommes sans les peler, ôtez les trognons.
- Sur les piques en bois, enfitez les morceaux de *Rosée de Pyrénées*, de pommes, les tranches d'oignon (ou poivron) ; sur d'autres piques enfitez les morceaux de saucisses, de pommes, les tranches d'oignons.

La majeure partie des ingrédients (fromage, foie gras, miel, truffe...) peut être trouvée sur le territoire du Parc. Ce sont des propositions, n'hésitez pas à tenter vos idées les plus farfelues...

