

Abricot des Baronnies



Un terroir d'exception pour cet Abricot de Montagne

Sur les coteaux ensoleillés du Parc naturel régional des Baronnies provençales, le soleil se mêle à l'altitude de ces terres pré-Alpines, gorgeant l'Abricot des Baronnies de saveurs et de plaisir.

Le thym, la lavande sauvage, les genêts d'Espagne et les genévriers forment une garrigue emblématique de ce milieu de moyenne montagne : ils sont la personnalité de ce fabuleux terroir.

Les reliefs escarpés des parcelles d'abricotiers rendent la culture plus complexe qu'ailleurs mais cette adversité façonne la qualité supérieure de l'Abricot des Baronnies. Le

« Blush » de leurs épidermes survitaminés en bêta-carotène ainsi que leur haute teneur en fructose sont les marqueurs de ce terroir d'excellence si spécial.

“Le fruit d'un terroir exceptionnel”



Des producteurs s'engagent pour la qualité

Depuis plus de 30 ans les producteurs se sont fédérés en un Syndicat actif et passionné afin de s'engager collectivement dans une démarche de qualité.

Portés par l'envie d'offrir un produit goûteux et en phase avec leurs valeurs, les arboriculteurs se sont lancés dans une démarche d'obtention du label IGP (Indication Géographique Protégée).

Le cahier des charges est à l'image de leur terre: exigeant et précis.

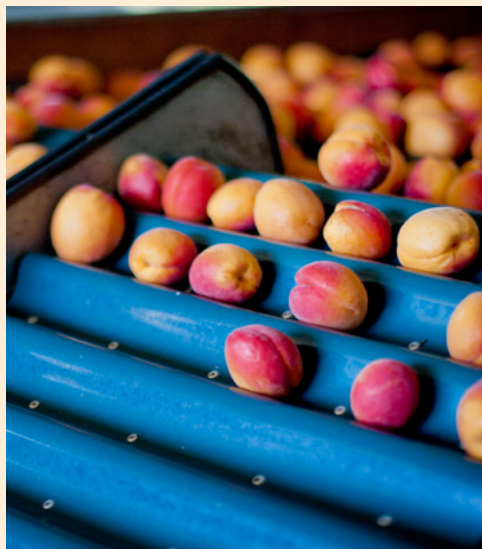
Les variétés sont issues d'une sélection précise et technique. Elles se veulent goûteuses, lumineuses et pleines de qualités nutritionnelles. Cette excellence se traduit par un niveau qualitatif exigeant: un taux de 12 degrés brix et une coloration garantissant un stade de récolte optimum.

Enfin, ensemble ils affinent leur mode de culture afin d'être plus respectueux de l'environnement. Plus forts ensemble, les producteurs sont en recherche constante de qualité. Ils affinent leur manière de produire et échangent sur les techniques. Ils sont exigeants, passionnés et fiers d'offrir un produit de haute qualité au consommateur.



« Les valeurs centrales de notre projet IGP sont le goût, l'origine d'un Abricot de Montagne, l'innovation pour la qualité et le respect de la terre ».

Jean-Marc Philibert
Fondateur du syndicat
de l'Abricot des Baronnies



Les variétés sélectionnées:

Les producteurs ont choisi un panel de variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives, leur attrait et leur adaptation au terroir. Le choix des variétés est central dans leur objectif de qualité.

De juin à fin août, les variétés aux saveurs avérées s'échelonnent sur la saison offrant une large période de disponibilité.

• **Variétés semi-précoces:**
Sefora, Lido, Orangered

• **Variétés de demi-saison:**
Délicot, Bergeval

• **Variétés de saison:** Digat, Bergarouge, Orangé de Provence, Ladycot, Bergeron, Rosé de Provence

• **Variétés tardives:** Anegat, Oscar

Innovation & Échanges de savoir

Soucieux de leur impact sur le milieu naturel qui les entoure, les producteurs de l'Abricot des Baronnies réfléchissent ensemble à des techniques innovantes et plus respectueuses de l'environnement.

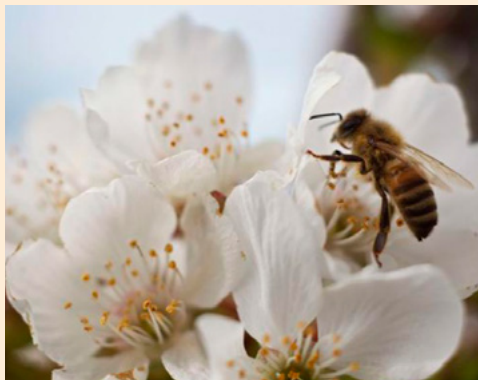
Des actions sont mises en place dans les vergers des Baronnies afin de protéger les abeilles, précieuses alliées de la biodiversité. Les Osmies, fabuleuses abeilles sauvages, sont des hôtes privilégiées des vergers d'Abricot des Baronnies.

L'Abricot des Baronnies est également en train de s'engager dans la démarche 4 pour 1000. Cette démarche axée sur la fertilité des sols apporte des solutions concrètes au défi posé par les dérèglements climatiques tout en relevant celui de la sécurité alimentaire à travers la mise en œuvre de pratiques agricoles adaptées aux conditions locales.

Saviez-vous qu'une augmentation relative de 4 pour mille par an des stocks de matière organique des sols suffirait à compenser l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre de la planète?

Comme un laboratoire à innovations, ils recherchent sans cesse et trouvent les solutions adaptées afin de faire de leur passion un outil précis au service de l'excellence de toute une filière, de tout un terroir.

(Photo ci-contre : Séquence d'échange avec les apiculteurs pollinisateurs)



Contact Presse

Benoît Chauvin Buthaud

06 22 42 53 98 - benoit.chauvin-buthaud@drome.chambagri.fr



ABRICOTDESBARONNIES