

Pommes des Alpes de Haute Durance

Fruit à pépins

LE PRODUIT

Il s'agit de pommes issus principalement des variétés Gala et Golden. Cette appellation est réputée pour le caractère particulièrement sucré et croquant de ses fruits. Ces pommes peuvent également se parer d'un Label Rouge, récompensant la qualité supérieure d'un produit. Elles sont récoltées dans une fourchette de maturité qui assure une bonne coloration ainsi qu'une grande aptitude à la conservation.

ARÔMES ET SAVEURS

Les pommes de l'appellation sont remarquables pour leur richesse en sucre. Cette douceur est associée à une bonne fermeté qui est responsable du caractère des fruits. La vue est également sollicitée par la belle coloration des fruits.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le climat de la zone de production se caractérise par plus de 300 jours d'ensoleillement. De fait, il est propice à l'augmentation du taux de sucre. De même, les températures maximales de la journée modérées par l'altitude sont favorables à l'accumulation de sucre. Puis, le froid relatif qui règne lors de la maturation des fruits favorise la coloration des fruits ainsi que la fermeté. □

UN PRODUIT RECONNU

La culture a véritablement pris son essor dans les années 1930. La notoriété grandissante de cette production a permis l'obtention de l'IGP en 2008. Aujourd'hui, 170 arboriculteurs cultivent 3000 ha et produisent chaque année 110 000 tonnes de Pommes des Alpes de Haute-Durance.

Le saviez-vous

La pomme est le fruit le plus consommé en France (19,5 %), devant la banane (13,3 %) et l'orange (13,2 %). Elle est riche en antioxydants, en vitamines, en oligo-éléments et en minéraux. Elle est riche en fibres (2,5 g pour 100 g) et en eau (85 %) : parfaite pour une bonne digestion et pour se réhydrater facilement ! □

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les fruits proviennent du bassin de production des Alpes de Haute-Durance, constitué de 6 cantons des Alpes-de-Haute-Provence et de 13 cantons des Hautes-Alpes qui sont les suivants situés entre 450 m et 900 m d'altitude.

Département des Alpes-de-Haute-Provence :

- La Motte
- Le Lauzet
- Noyers-sur-Jabron
- Seyne
- Sisteron
- Turriers

Département des Hautes-Alpes :

- Aspres-sur-Büech
- Barillonnette
- Chorges
- Embrun
- Gap
- La Bâtie-Neuve
- Laragne
- Orpierre
- Ribiers
- Savines
- Serres
- Tallard
- Veynes

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vergers de Haute Durance

16 place des Aires

05300 LARAGNE

Président(e) : LIAUTAUD Marie-Pierre **Contact :** Sabine LAPAILLE

Tél. : 04 92 63 22 56

Mél. : syndicat@pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine
610 avenue du Grand Gigognan
84090 AVIGNON CEDEX 9
BP60912

N°SIRET : 13000270200046

Tél. : 04 90 86 57 15

Fax : 04 90 86 48 74

Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Président(e) : DUPRIEU Samuel **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pommes-des-alpes-de-haute-durance-4173>

List of links present in page

1. <mailto:syndicat@pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr>
2. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>