**Transcription de la vidéo - Un produit, un territoire : La Pomme du Limousin AOP**

Nous nous retrouvons aujourd'hui pour vous parler de la seule pomme AOP, la Pomme AOP du Limousin. Les premiers pommiers ont été implantés dès l'antiquité par les Romains en provenance du Moyen-Orient, mais c'est dans les années 50 que les premières goldens apparaissent dans la région où elles se développent parfaitement dans ce territoire. Et nous partons à la rencontre d'Annie Borie-Pouget, productrice et de Laurent Rougerie, producteur et président de l'AOP Pomme du Limousin, pour nous parler des spécificités de ce fruit emblématique.

La pomme AOP, Pomme du Limousin, c'est la variété Golden et sa spécificité c'est d'être produite sur un territoire d'altitude. Aujourd’hui, les vergers se situent entre 300 et 500 mètres d’altitude. C'est une centaine de communes qui se situent sur la Corrèze, le sud de la Haute-Vienne et le nord-est de la Dordogne. C’est une petite zone de production à cheval sur ces trois départements. C’est une pomme qui a la particularité d'avoir un équilibre entre le sucre et l'acidité. Et c'est ce juste équilibre qui lui confère une qualité gustative qui se démarque des autres goldens produites ailleurs sur le territoire.

La filière Pomme du Limousin compte aujourd'hui 180 producteurs pour environ 2 000 hectares de vergers et une production annuelle qui oscille entre 60 et 80 000 tonnes. Pour bénéficier de cette appellation d'origine protégée, elle est produite dans un cahier des charges très spécifique, très encadré, et ce cahier des charges va de la délimitation de l'aire géographique, notamment au niveau des sols et de l'altitude, jusqu'aux conditions de production et également aux conditions de conservation et de commercialisation du fruit. C'est un cahier des charges qui englobe tout le cycle de production qui lui garantit une qualité gustative exceptionnelle. Et il y a une particularité, c'est que pour la retrouver obligatoirement, elle est stiquée.

On peut retrouver la Pomme du Limousin avec ce petit logo qui représente l'appellation d'origine protégée. La Golden est très fragile, c'est à dire qu'elle se mâche très vite. Il ne faut pas trop la serrer, il ne faut pas la taper près les branches et quand on vide dans le pallock, il faut la poser vraiment tout doucement. Pourquoi avoir acheté cette machine ? Le bien-être de mes cueilleurs. Je n'ai plus besoin d'être présente pour dire : « Attention, plantez bien votre échelle, attention de ne pas tomber ». Ils sont sur la machine et ils ont juste à faire attention de ne pas trop serrer la pomme, de ne pas taper sur les branches, de poser et puis terminé. Grâce à cette machine, je peux faire plusieurs passages.

Avec cette machine, je peux sélectionner les grosses pommes par rapport aux petites que je peux laisser positionnées dans les arbres et les ramasser 2 à 3 semaines voire quatre semaines plus tard. Cette petite pomme va continuer à grossir, va continuer à prendre de la qualité, de la maturité et sera mieux valorisée.

Mais la machine n'empêche pas l'emploi de main d’œuvre.

Elle est là pour assister, pour aider au bien-être de tous et à la qualité des pommes. Mais nous avons toujours besoin de main d’œuvre. Sincèrement, je pense que c'est l’avenir et qu'on ne pourra pas passer outre, mais il faudra du temps.