

Déjà 1 620 arbres plantés en faveur du renouveau de la pomme cévenole



Un atelier de greffage a récemment réuni toutes les générations.



Agriculture, Génolhac

Publié le 24/03/2024 à 05:05

CORRESPONDANT

[Accueil](#) > [Economie](#) > [Agriculture](#)

À l'Espinas, inauguration d'un verger école



Le maire de Ventalon entouré des personnalités.



Agriculture

Publié le 30/11/2021 à 05:06

CORRESPONDANT

Le verger école, créée par l'association Renouveau de la pomme 100 % Cévennes, a été inauguré vendredi 26 novembre, à l'Espinas, par Pierre-Emmanuel Dautry, le maire de Ventalon, en présence du sous-préfet de Florac, David Ursulet ; du député, Pierre Morel-à-l'Huissier ; de la présidente du conseil départemental, Sophie Pantel ; de la conseillère régionale, Aurélie Genolher ; du conseiller départemental, Robert Aigoïn et du président de la communauté de communes Des Cévennes au mont Lozère, Michel Reydon.

Ce verger de 150 pommiers a pour but de sauvegarder les anciennes variétés de pommes et de former les membres de l'association, mais aussi les agriculteurs locaux, à la culture de ces arbres fruitiers. Face au changement climatique, le verger sera aussi un lieu d'expérimentation pour la culture en altitude de moyenne montagne qui intéresse particulièrement les agriculteurs des plaines du Languedoc.

Une pépinière, à partir de semis, permettra à l'association de créer des porte-greffe et de maîtriser ainsi toute la culture du pommier. Il faudra tout de même patienter une dizaine d'années avant d'avoir une bonne récolte de pommes.

Ce projet a pu voir le jour grâce au soutien du département du Gard et du Syndicat des Hautes Vallées cévenoles ainsi que tous les autres acteurs locaux.

Correspondant Midi Libre : 06 23 08 82 02

La marque du jus de pomme local "100 % Cévennes" fêtée à Génolhac



Jean-François Jullian, président heureux de l'association. / MIDI LIBRE - CHARLES LEDUC



Gastronomie et Terroir, Agriculture, Alès

Publié le 21/08/2023 à 20:34

STÉPHANE BARBIER

Le 2 septembre, place du Colombier, l'association présidée par Jean-François Jullian inaugurerà la conclusion d'une dizaine d'années de travail.

Le projet, un peu fou, né en 2014 d'une poignée de producteurs d'une coopérative à Ventalon, soucieux de préserver les variétés anciennes de pommes tout en structurant une filière plébiscitée par les consommateurs, trouve donc son dénouement. Présidée par Jean-François Jullian, l'association "Renouveau de la pomme 100 % Cévennes" fête donc sa reconnaissance officielle au travers d'une marque déposée. Ses fondateurs savoureront également le chemin parcouru afin de convaincre de la pertinence d'une conduite respectueuse en terme agricole, alliée à des débouchés économiques permettant aux paysans cévenols de travailler au pays. Et donc d'y vivre dans le cadre d'une polyculture.

"Protéger le nom n'était pas le souci, mais bien d'accéder à de la plantation et de mobiliser les gens ou les politiques afin d'arriver à ce but, explique Jean-François Jullian. Il y avait aussi la volonté de sauvegarder les variétés anciennes et locales permettant de faire ce bon jus. Il n'y a pas de souci de commercialisation, car les trois quarts des producteurs n'arrivent pas à joindre les deux bouts entre deux saisons. Le souci, c'est bien le pommier et la pomme, plus que la vente de jus."

Une pomme chaque matin éloigne le médecin, pour le jus, c'est pareil...

L'association, constituée en deux mouvements, possède un pôle administratif autour de la marque installée à Génolhac, et un autre plus technique autour du verger, sur le site de l'Espinas, où ont été plantés 150 pommiers grâce au syndicat des hautes vallées cévenoles.

Garanti sans OGM et sans traitement ni produits chimique de synthèse, faisant la part belle aux variétés Bournette, Bouscasse de Bres ou Rouge de Borne, le jus est issu de trois variétés sans ajout d'eau, de sucre, de conservateurs ou de colorants...

Il est commercialisé en circuit court et sera tout logiquement proposé lors de cette journée festive sous le signe du renouveau.

Et, comme le précise le dicton, une pomme chaque matin éloigne le médecin, pour le jus, c'est pareil...

GÉNOLHAC La prometteuse filière cévenole de la pomme célèbre la création de sa marque



La qualité du jus de pommes 100% Cévennes tient à l'association de plusieurs variétés de pommes.
- Corentin Migoule

Paris

Obtenu en mai dernier, la labellisation de la nouvelle marque collective de jus de pommes "100% Cévennes" sera célébrée le samedi 2 septembre. L'occasion pour l'association présidée par Jean-François Jullian de toucher un large public tout en sensibilisant les élus locaux aux besoins qu'elle exprime pour le développement de cette filière prometteuse.

L'obtention de la labellisation de la marque de jus de pommes "100 Cévennes" est le fruit d'un dossier au long cours. Président de l'association "Renouveau de la pomme 100% Cévennes" qui siège à Génolhac depuis 2014, Jean-François Jullian raconte : *"À l'origine, c'est un groupe de cinq agriculteurs qui faisaient du jus de pommes au sein de la Cuma du Ventalon. Au cours d'un conseil d'administration, on a évoqué l'idée de déposer une marque. Pas pour vendre mieux car notre jus se commercialise très bien, mais surtout pour mobiliser les élus locaux et les institutionnels pour accentuer le développement de la filière dans nos vallées cévenoles."*

Déposé auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), le dossier a été instruit et ce n'est que sept ans plus tard, en mai dernier, que la labellisation de la marque était obtenue. *"C'est un peu long, mais l'AOP châtaigne a été obtenue en 15 ans via l'INAO"*, rappelle Jean-François Jullian. Pour le nom de la marque, pour le moins évocateur, l'association s'est inspirée d'un travail partenarial mené avec un lycée professionnel de Nîmes. Le fameux dossier contenait évidemment un cahier des charges, lequel comportait lui-même des obligations et des préconisations. *"L'obligation pour un adhérent c'est de mettre au moins trois variétés de pomme différentes dans un jus. La préconisation c'est d'en mettre cinq. C'est largement le cas de nos producteurs qui choisissent d'en mettre cinq ou six"*, confirme le président de l'association.



Jean-François Jullian, heureux président de l'association Renouveau pour la pomme 100% Cévennes. - **Corentin Migoule**

Les bienfaits de ces mélanges de variétés tiennent surtout au goût. L'acidité de certaines pommes contrebalance à merveille la sucrosité apportée par celles qui sont plus généreuses en sucre. *"C'est cet équilibre qui fait le succès de ce jus par rapport aux jus de la grande distribution qui sont bien souvent mono ou bi-variétaux"*, expose le Génohacois. *"Rigoureux et précis"*, le cahier des charges de la marque rédigé après des études auprès de 32 producteurs locaux fait la part belle aux variétés locales endémiques des Cévennes, la Bournette, la Bouscasse de Bres et la Rouge de Borne, entre autres.

À partir d'une production respectueuse de l'environnement, sans traitement ni produits chimiques de synthèse, les pommiers de la marque offrent des jus naturels, sans enzymation, ni sucre ajouté. *"On aurait presque pu se diriger directement vers une IGP. Ça n'aurait pas été beaucoup plus difficile à obtenir"*, fait savoir Jean-François Jullian. Le réseau de distribution du jus est clair : du circuit court ou de la vente directe. *"Il m'est arrivé d'en vendre jusqu'à Belfort par le biais de ma fille. Mais ça reste de la vente directe"*, précise le dernier nommé. Le jus de pommes 100% Cévennes se déniche donc dans des boutiques de producteurs et sur les marchés d'une zone bien définie.



À tous ses confrères, Jean-François Jullian conseille la polyculture. - **Corentin Migoule**

Le territoire de l'association s'étend en effet de la vallée Borgne à Villefort, et de Florac à Saint-Ambroix, bien que quelques communes ardéchoises et héraultaises limitrophes du Gard et/ou de la Lozère puissent aussi adhérer. La totalité des points de vente seront bientôt recensés sur le site internet de l'association, en cours de développement, comme la marque. *"Pour la faire vivre, il faut que les agriculteurs adhèrent. C'est tout le travail qui s'offre à nous. Car comme le jus se vend déjà très bien, beaucoup de producteurs ne se rendent pas compte de l'intérêt de labellisation"*, reconnaît le producteur retraité.

La démarche revêt un objectif majeur : développer la production en incitant les jeunes agriculteurs à opter pour cette filière qui est *"relativement rémunératrice"*. *"On commence à être beaucoup de barbes blanches"*, sourit le président de l'association. Et d'ajouter, au sujet du succès du jus de pommes cévenol : *"On n'arrive pas à satisfaire la demande !"* En effet, avec ses six ateliers de transformation, cinq en Lozère, le seul du Gard se situant à Génohac, Renouveau de la pomme 100% Cévennes est en mesure de produire environ 100 à 150 000 litres par an. Une quantité qui varie en fonction des aléas climatiques. *"Les années où il gèle au printemps, on produit moins"*, avertit l'ancien vice-président de la Cézarenque.



La qualité du jus de pommes 100% Cévennes tient à l'association de plusieurs variétés de pommes. • **Corentin Migoule**

Ce qui n'a pas été le cas en 2023, année marquée par une "exceptionnelle floraison" au début du printemps, suivie de quelques pluies appréciables en juin. "Ces derniers jours, les pommiers ont souffert de la chaleur. Naturellement, ils se délestent en fruits et en feuilles, mais ils vont arriver à survivre", rassure Jean-François Jullian. D'autant que les motifs de réjouissance sont nombreux pour l'association qu'il préside. Grâce à une somme perçue après un appel à projets du ministère de l'Environnement auquel a répondu le syndicat des Hautes vallées cévenoles, elle a pu planter un nouveau verger de pommes.

"Initialement, on devait le faire à Saint-Julien-des-Points en Lozère, mais le maire n'est pas parvenu à convaincre son conseil de mettre à disposition de l'association un terrain communal. Il fallait donc trouver une solution de repli", rejoue le retraité. Rapidement, l'idée de donner vie à ce verger expérimental à l'Espinac a germé. Banco ! 150 pommiers ont été plantés et le verger conservatoire a été inauguré fin 2021. "C'est un verger d'apprentissages car on y fait des stages de greffage, de taille et des analyses des sols", explique le président de l'association. Autre bonne nouvelle : la pérennité assurée de l'atelier de transformation génohacois. "On s'est battu pour le garder, notamment grâce à l'Agglo qui engage de l'argent pour la rénovation d'un local qui doit nous être livré en 2024", se réjouit le dernier cité. Un bail emphytéotique a déjà été conclu avec la mairie de la commune.

"Une pomme le matin éloigne le médecin"

À l'horizon, se profilent les célébrations du 2 septembre. Sur la place du Colombier de Génohac, dès 10h, le grand public aura l'occasion de (re)découvrir les produits de la marque fraîchement labellisée. Pour l'occasion, parce qu'elle a eu envie de "taper fort", l'asso' s'est offert les services du Mas Nouveau, lequel assurera un repas alléchant. Au menu : burger de caillettes au cochon noir du Mont Lozère, compotée d'oignons doux des Cévennes aux pommes, brisures de châtaigne, pétardons affinés râpés, pain

brioche du boulanger, pickles de courgettes maison, salade fleurie, concassée de tomates, basilic et oignons doux, avant de se délecter d'une tarte aux pommes - évidemment - en guise de dessert, puis d'un digestif à base de sorbet de pomme-coing artisanal.

"Leur cuisinot, c'est un artiste ! Il va préparer une partie de son repas devant le public. On aura aussi un pressoir à l'ancienne pour faire déguster du jus de vieilles variétés de pommes", annonce Jean-François Jullian, qui attend beaucoup de cette journée. *"Ce n'est pas spécialement une opération commerciale. Il y a un objectif, c'est de faire connaître la marque aux consommateurs. Plus il y aura de demandes, plus ça incitera les producteurs à replanter. Mais c'est surtout de faire connaître aux élus locaux cette filière prometteuse pour le développement du territoire",* justifie l'organisateur. Et de poursuivre : *"On a besoin de moyens pour régler les problèmes de clôture pour se prémunir des chevreuils, cerfs et sangliers, et celui de l'irrigation qui est un peu nouveau avec le réchauffement climatique."*

Gageons qu'il soit entendu par les nombreux élus locaux invités ce samedi 2 septembre. D'autant que la filière a de solides arguments à faire valoir. *"Une pomme le matin éloigne le médecin"* si l'on s'en tient à un dicton britannique en lequel croyait beaucoup Jacques Chirac. Il n'y a pas de raison qu'il n'en soit pas de même pour le jus... *"Avec la filière Baron des Cévennes et l'AOP châtaigne, ça fait déjà trois marques d'excellence. Si les Cévennes pouvaient devenir une vitrine de la production de qualité, propre, ça serait magnifique !",* conclut l'expansif Jean-François Jullian.

L'ÉLOGE DE LA POLY CULTURE PAR JEAN-FRANÇOIS JULLIAN

"Je le conseille vraiment à tous les jeunes agriculteurs. Moi j'avais pris maraîchage en premier et la pomme et la châtaigne en diversification. Quand une année il y a moins de pommes, la châtaigne peut te sauver et inversement. Ce concept commence à revenir, même dans l'agriculture industrialisée. Avec la cicadelle, ceux qui ne vivaient que de l'oignon doux ont perdu beaucoup l'an dernier." En bref, ne jamais mettre tous ses oeufs dans le même panier.



ALÈS-CÈVENNES

PUBLIÉ IL Y A 1 AN - MISE À JOUR LE 18.08.2023 - C.MI - 2 MIN - VU 559 FOIS

GÉNOLHAC La nouvelle marque de jus de pommes "100% Cévennes" bientôt inaugurée



Photo d'illustration Flickr.
- Flickr

Para

L'association "Renouveau de la pomme 100% Cévennes" basée à Génolhac organisera l'inauguration de sa nouvelle marque collective le samedi 2 septembre prochain, jour du marché du village. Un aboutissement pour les agriculteurs qui la composent.



Ce vendredi 18 août est à marquer d'une pierre blanche pour l'association "Renouveau de la pomme 100% Cévennes" qui, par l'intermédiaire d'un communiqué, vient d'annoncer l'inauguration imminente de sa marque éponyme. Elle aura lieu dans quelques jours, le samedi 2 septembre, à l'occasion du marché hebdomadaire de Génolhac, commune où réside l'association.

À Découvrir Aussi

[Cette entreprise en Provence-alpes-cote-d'azur bouleverse le marché du monte-escalier](#)

[Santier-Planète](#) | [Sponsorisé](#)

[En savoir plus](#)

par [Taboola](#)

Composée d'agriculteurs des vallées cévenoles et du Mont-Lozère, elle œuvre à la préservation du verger de pommiers cévenols, ainsi qu'à la conservation et la promotion des variétés anciennes de pommes cévenoles. Elle vient enfin d'obtenir la reconnaissance de la marque collective de jus de pommes "100 % Cévennes", fondée sur un cahier des charges "rigoureux et précis" faisant la part belle aux variétés locales endémiques des Cévennes, Bournette, Bouscasse de Bres et Rouge de Borne, entre autres.

À partir d'une production respectueuse de l'environnement, sans traitement ni produits chimiques de synthèse, les pommiers de la marque offrent des jus naturels, sans enzymation, ni sucre ajouté. C'est donc sur la place du Colombier, le 2 septembre dès 10h, que le grand public aura l'occasion de (re)découvrir les produits de la marque fraîchement labellisée.

À ce titre, un riche programme a été concocté par l'association qui, en présence de nombreux élus locaux, assurera des dégustations et la présentation du projet de la marque, entre autres. Après l'apéritif dans la salle polyvalente, un repas sera servi à partir de 13h sur la place du Colombier.

Au menu : burger de caillettes au cochon noir du Mont Lozère, compotée d'oignons doux des Cévennes aux pommes, brisures de châtaigne, pélardons affinés râpés, pain brioché du boulanger, pickles de courgettes maison, salade fleurie, concassée de tomates, basilic et oignons doux, avant de délecter d'une tarte aux pommes - évidemment - en guise de dessert, puis d'un digestif à base de sorbet de pomme-coing artisanal, rien que ça !

**Repas assuré par Le Mas nouveau, uniquement sur réservation au 04.66.61.09.48.
Tarif : 20€.**



ObjectifGard · Suivre

18 août 2023 · 🌐

🍏🌳 Le samedi 2 septembre, l'association "Renouveau de la pomme 100% Cévennes", établie à Génolhac, célèbre l'inauguration de sa nouvelle marque collective lors du marché du village.



#Cevennes #Pommes #Agriculture #Occitanie #Gard



OBJECTIFGARD.COM

GÉNOLHAC La nouvelle marque de jus de pommes "100% Cévennes" bientôt inaugurée



Accueil (/agriculture-massif-central/) /
48 - Le Réveil Lozère (/agriculture-massif-central/mon-departement/reveil-lozere) /
inauguration (/agriculture-massif-central/inauguration-0) /
Un verger école s'implante à l'Espinas
(/agriculture-massif-central/un-verger-ecole-simplante-lespinas)

Un verger école s'implante à l'Espinas

Le 26 novembre, les élus du département se sont rendus au hameau de l'Espinas (commune de Ventalon-en-Cévennes) pour inaugurer le verger école imaginé et réalisé par l'association « Renouveau de la pomme 100 % Cévennes ».

🕒 Publié le 8 décembre 2021 - Par Marion Ghibaudo



Le 26 novembre, les élus du département se sont rendus au hameau de l'Espinassas (commune de Ventalon-en-Cévennes) pour inaugurer le verger école imaginé et réalisé par l'association « Renouveau de la pomme 100 % Cévennes ».

© Conseil départemental

Ce verger de 130 pommiers est destiné à préserver les variétés anciennes, l'apprentissage et l'expérimentation face au changement climatique. Au sein du verger école, la création d'une pépinière pour fournir aux membres de l'association des porte-greffe a été accompagnée par le Conseil départemental au titre de l'aide aux filières de qualité. « La valorisation des ressources locales, le développement de filières de qualité, des circuits courts et la relocalisation des activités économiques sont des enjeux majeurs pour le territoire », a rappelé la présidente du conseil départemental Sophie Pantel, lors de son discours.

Redécouvrir la pomme en Cévennes

La pomme en Cévennes a longtemps perdu de son aura, selon Jean-François Julian, président de l'association « Renouveau de la pomme 100 % Cévennes ». « C'est grâce, en partie, aux néo-ruraux agriculteurs qui sont venus s'installer en Cévennes après les années 1960 que la pomme a retrouvé de son éclat. Ils ont pensé qu'il y avait moyen de valoriser ces pommes, qui ne répondent pas aux standards de la grande distribution - elles sont petites et moches - via des jus de pomme », explique Jean-François Julian. Cependant, cette production avait toujours été considérée comme une diversification, un atelier de plus à mettre en place pour les agriculteurs qui le souhaitaient.

En 2016, un groupe de producteurs qui transformaient leurs pommes en jus grâce à l'atelier de la Cuma du Ventalon, notamment, ont décidé de se fédérer en association, pour les soutenir, faire mieux connaître leur marque, « et surtout, préserver et pérenniser les variétés anciennes utilisées par les producteurs de jus de pomme du territoire à travers une politique de plantation, entre autres ». Parmi les autres objectifs de l'association, se trouve le dépôt de la marque auprès de l'Inpi, un travail en cours. Enfin, « nous souhaitons aussi, grâce à l'association et désormais à ce verger, inciter de jeunes agriculteurs à s'installer et à s'associer à cette filière jus de pomme ». Une filière qui, selon ses promoteurs, a gagné un vrai intérêt auprès des consommateurs, les producteurs actuels n'arrivant pas à faire face à la demande croissante.

L'usine Nouvelle

[Communiqué] Gard : reconnaissance de la marque de boisson « Jus de pomme des Cévennes » à Génolhac

À Génolhac, dans le département du Gard, l'association Renouveau de la pomme 100 % Cévennes vient de lancer officiellement sa marque « Jus de pomme des Cévennes ».

20 septembre 2023 \\
09h34

Cévennes, établie à Génolhac (Gard), a célébré, début septembre 2023, la reconnaissance de sa marque « Jus de pommes des Cévennes ». Il s'agit d'une boisson naturelle, obtenue à partir d'un mélange de plusieurs variétés de pommes locales et endémiques des Cévennes (Bournette, Bouscasse de Brès, Rouge de Borne). Existant depuis sept ans, elle a été reconnue en tant que marque à part entière par l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), en août 2023.

Produite à raison de 100 000 litres par an, cette boisson est fabriquée dans six ateliers, implantés dans les Cévennes. Cette initiative rassemble notamment environ une trentaine d'agriculteurs, établis dans les départements de la Lozère, du Gard et de l'Ardèche.

À l'heure actuelle, le produit est commercialisé en circuit court, permettant aux consommateurs d'acheter directement auprès des producteurs ou sur des marchés bien définis.

 **Patrick Malavieille**

2 sept. 2023 · 🌐

Aujourd'hui à Génolhac pour l'inauguration de la marque "100% Cévennes".

La pomme dans tous ses états...

Merci à Jean François Julian et l'ensemble des agriculteurs et producteurs de jus de pomme pour cette démarche si utile à notre territoire.

L'occasion pour moi de rappeler le soutien du Département, porté par Françoise Laurent Perrigot et Cathy Chaulet au travers de la politique agricole et de qualité alimentaire.

La pomme n'aura cessé d'inspirer l'humanité...

Depuis la Préhistoire où elle apparaît en Asie centrale, elle sera peinte ou sculptée par Scuti, Matisse, Picasso, Cézanne.

Le fameux fruit terrible du récit biblique sera chantée avec des comptines et des berceuses.

Sacha Dystel y rajoutera des poires et des scoubidous...

La sagesse populaire s'en emparera avec le célèbre dicton "une pomme chaque matin éloigne le médecin"

Elle sera utilisée par une marque célèbre d'ordinateur et sera le symbole de NewYork.

Même un Président de la République en fera un slogan de campagne. ..

Alors mangeons des pommes et buvons du jus de pomme "100% Cévennes"





Christophe Rivenc
4 septembre 2023 · 🌐

Très heureux d'avoir été présent à Genolhac ce samedi 2 septembre pour l'inauguration de la nouvelle marque collective "Jus de pomme 100% Cévennes", label déposé, qui préserve le verger pommier cévenol, fait la part belle aux variétés locales et respecte l'environnement 🍏

Le Pays Cévennes, Alès Agglomération et le centre de pomologie de la Ville d'Alès sont partenaires de l'association "Renouveau de la pomme 100% Cévennes" 🍏 merci à son président Jean-François Julian 🙏

Mangez des pommes 🍏🍏
Bien produire et bien manger, c'est bien vivre !
C'est le sens de notre Projet alimentaire territorial, avec accompagnement et mise en lumière des filières et circuits courts, de nos agriculteurs locaux, de notre ruralité, de nos territoires !

#AlèsAgglomération #Alès #Cévennes #Gard #Occitanie #pomme #inpi #PaysCévennes #ProjetAlimentaireTerritorial #territoires #pomologie #ruralité #environnement #agriculture #filière #circuitcourt #bienmanger #bienvivre Voir moins

— à Genolhac.

👍 1



Cette photo provient d'une publication. [Afficher la publication](#)



Christophe Rivenq

4 septembre 2023 · 🌐

...

Très heureux d'avoir été présent à Genolhac ce samedi 2 septembre pour l'inauguration de la nouvelle marque collective "Jus de pomme 100% Cévennes", label déposé, qui préserve le verger pommier cévenol, fait la part belle aux variétés locales et respecte l'environnement 🍏

Le Pays Cévennes, Alès Agglomération et le centre de pomologie de la Ville d'Alès sont partenaires de l'association "Renouveau de la pomme 100% Cévennes" 🍏 merci à son président Jean-François Jullian 🙏

Mangez des pommes 🍏
Bien produire et bien manger, c'est bien vivre !
C'est le sens de notre Projet alimentaire territorial, avec accompagnement et mise en lumière des filières et circuits courts, de nos agriculteurs locaux, de notre ruralité, de nos territoires !

#AlèsAgglomération #Alès #Cévennes #Gard
#Occitanie #pomme #inpi #PaysCévennes
#ProjetAlimentaireTerritorial #territoires
#pomologie #ruralité #environnement
#agriculture #filierre #circuitcourt #bienmanger
#bienvivre Voir moins

— à Génolhac.









