

Qu'est ce qu'un...

AB



Abricot des Baronnies ?

Un fruit de montagne

Avec une altitude minimale des parcelles de 200m



Un verger entretenu

Les abricotiers font obligatoirement l'objet d'une taille annuelle, hivernale ou en vert.



Des infrastructures agroenvironnementales

- Une surface en infrastructures agro-écologiques au sens HVE supérieure ou égale à 10 % de la SAU de son exploitation (landes, prairies permanentes, bordures de champs non productives, arbres isolés...)
- Au minimum un nichoir à oiseaux ou à insectes pollinisateurs par hectare et au minimum un par exploitation.



Ce sont des pratiques...



...avant récolte

Une aire géographique



Regroupant 87 communes de la Drôme, du Vaucluse et des Hautes Alpes, en grande partie sur le territoire du Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales

Une densité de plantation

Maximum 670 arbres à l'hectare



Une fertilisation azotée raisonnée



Maximum 120 u/ha/an par unité culturale, avec 60 unités maximum par apport, portées à 90 u/ha en cas d'utilisation d'azote avec retardateur de nitrification

Des vergers avec un couvert végétal



- En verger enherbé, le couvert végétal est entretenu au moins une fois par an.
- En verger non enherbé, au moins un travail du sol par an est effectué.
- Si un désherbage chimique du sol est réalisé, celui-ci ne doit pas concerner plus de 50% de l'inter-rang de chaque unité culturale.
- Une couverture végétale hivernale des sols est recherchée. Aucun travail du sol n'est effectué entre le 15 octobre et le 15 février.



Treize variétés autorisées

15 juin 1er juillet 15 juillet 1er août

Rosé de Provence

Lido

Digat

Ladycot

Sefora

Delicecot

Bergeval

Bergeron

Orangered

Bergarouge

Orangé de Provence

Anegat

Oscar



Couleur à la récolte
Une couleur de fond minimale est demandée pour éviter toute récolte précoce.

7

Orangered, Delicot, Sefora, Lido
Digat, Bergeval,
Bergarouge, Ladycot,
Anegat, Oscar

6

5

Bergeron

4

Orangé de
Provence, Rosé
de Provence

Récolte

Contenants de récolte : 15 kg maximum

Rendement inférieur à 25 t/ha

Stockage avant tri

Délai entre récolte et mise en chambre froide :
Maximum 12h après la récolte

Expédition

Teneur en sucre à l'expédition
un taux de sucre moyen supérieur à 12°Brix (11,5 pour Bergeron)

Délai entre la récolte et l'expédition finale
Inférieur à 14j



Température en chambre froide
Entre 0.5 et 12°C

Si vente directe dans les 72h suivant la récolte, le passage en chambre froide n'est pas obligatoire

Tri

Catégories de fruits
Frais : catégories I et extra acceptées uniquement

Pourcentage de surimpression
sur au moins 15 % de la surface de l'épiderme sur au moins 50% des fruits.

Calibres

Marché de frais : calibre supérieur ≥ 40 mm de diamètre
Marché de transformation : ≥ 35 mm de diamètre

*Il est accepté un maximum de 10% de fruits de calibres inférieurs.

Couleur de fond

la couleur de fond demandée à la récolte doit être maintenue avec une tolérance de 20% dans un lot pour des fruits ne remplissant pas ce critère de coloration.