



Mrs DUPEBE Bernard, Lucas et Axel
SCEA Les Coteaux de Boutau
4 Sables du Pichot
Ldt LABARTHE
33190 CAMIRAN

Suite au départ en retraite de Mr BOUGES Jean-Paul, Mr DUPEBE Bernard s'est associé avec ses fils Lucas et Axel.

Ils exploitent les Coteaux de Boutau ensemble et disposent de six hectares de vergers, situés sur les communes de Gironde sur Dropt et Les Esseintes, au-dessus de la vallée du Dropt, entre La Réole et Sauveterre de Guyenne.

Sur les six hectares de verger, 2,25 ha sont en bio et concernent les Pitchounette, Goldrush et trois variétés expérimentales (Désirée, Judelle, Rougelle).

Ces trois variétés ont été créées à la suite du développement de leur partenariat avec des Amap et à la demande croissante de leur clientèle. Elles sont issues d'une recherche interne au sein de l'association Vernoge avec l'aide d'un chercheur retraité de l'INRA (Mr LESPINASSE) afin d'augmenter leur potentiel.

Depuis 2016, 0,66 ha sont en conversion biologique sur trois ans dont 0,14 ha en variété Lafayette, 0,26 ha en variété Dalinette, 0,26 ha en Rougelle. Entre 2016 et 2017 afin d'élargir encore leur gamme bio, 0,80 ha issus de la production raisonnée vont être surgreffés en bio.

La surface de production en agriculture raisonnée est de 3 ha et passera donc en 2016/2017 à 2,34 ha. Elle est composée de quatre variétés, Chantecler, Chantegrise, Fuji, Gala,



Organisation

En plus de Mrs DUPEBE, 6 personnes travaillent plus ou moins dans l'entreprise et participent au bon déroulement des opérations.

Pour l'entretien des Vergers, Kévin, Antonio, Stéphane et Michel.

Pour le contact avec les clients et notamment la prise des commandes, Pascale.

Pour le conditionnement et la préparation de vos commandes, Ghislaine.



Ici le trio d'associés avec Kévin

Mr DUPEBE et ses fils proposent des pommes non traitées après récolte et du jus de pommes, une partie en bio, l'autre partie en agriculture raisonnée (PFI).

Une fois récoltées, les pommes sont conservées dans des chambres froides de septembre à mai à une température de 2° : l'une située près de La Réole, l'autre à Marmande.

Conseil de conservation : conserver les pommes dans une pièce noire, fraîche, ou à l'extérieur dans un endroit non ensoleillé.



Variété Gala en fleur

Les fruits PFI

La Chantecler (ou Belchard) est une pomme jaune, créée par l'INRA à la fin des années 50. Son aspect est rustique.

La Gala est une pomme rouge originaire de Nouvelle-Zélande (la deuxième la plus cultivée en France derrière la Golden delicious).

La Chante-Grise est une pomme gris-cuivré au goût anisé, sa peau est légèrement rugueuse, mutation naturelle de la Chanteclerc, très fragile et un peu molle.

La Fuji est une pomme originaire du Japon, rouge, très sucrée, riche en jus, ferme et croquante.

Les fruits Bio

La Goldrush a une saveur qui offre un bon mélange complexe et épicé, quelque peu acidulé, avec une forte teneur en sucre. Elle devient moins acidulée avec le temps. C'est une pomme de table. Sa chair jaune clair est ferme, sèche et un peu grossière.

La Pitchounette est une petite pomme bicolore, parfumée, croquante et juteuse.

La Rougelle comme son nom l'indique a une peau de couleur rouge. Elle est sucrée, juteuse et croquante

La Judelle a une couleur de peau rouge lie de vin, légèrement sucrée et très juteuse.

La Désirée est une pomme jaune avec des petites pommettes roses croquante et légèrement acide et très parfumée.



Pitchounette



Chantecler