

Le 5 mars 2009

Communiqué de Presse

La Cerise des Monts de Venasque est attendue en mai

Les producteurs de la Cerise des Monts de Venasque préparent leur campagne 2009. Répartis sur 21 communes, entre Ventoux et Luberon dans le Vaucluse, ils produisent en moyenne 2 000 tonnes de la première cerise haut de gamme française. La Cerise des Monts de Venasque représente 20% de la production départementale, le Vaucluse étant le premier département français producteur de cerises. Elle sera disponible entre le 15 et le 20 mai, et jusqu'à mi-juillet selon les variétés : la Burlat, précoce, est la première née de la saison suivie par la Summit, charnue et en forme de coeur, la Van et la Belge des Monts de Venasque qui clôture la saison début juillet.



Un cahier des charges très strict a fait de la cerise des Monts de Venasque la première marque française de cerises haut de gamme. Elle se distingue par sa qualité qui associe un calibre important, une cueillette à pleine maturité et une distribution sous 24 heures des cerises récoltées. Avec des contrôles de lots systématiques, les producteurs commercialisent "le diamant rouge de la Provence" en plusieurs calibres. Le consommateur peut trouver la cerise des Monts de Venasque dans l'ensemble des circuits de distribution. Elle est aisément identifiable à son conditionnement original.

Premier terroir français de la cerise

Premier département français producteur de cerise avec un verger de 3 300 ha, le Vaucluse a produit 15 600 tonnes de cerises de bouche en 2008, soit 86% de la production régionale. La région Provence-Alpes Côte d'Azur est elle-même la 1^{ère} région productrice et fournit 40% des cerises françaises. Soumises aux aléas climatiques (gel, pluie), les campagnes 2007 et 2008 ont donné de faibles volumes.

Les producteurs de Cerise des Monts de Venasque commercialisent leur production (2 000 tonnes annuelles en moyenne) principalement via une organisation de producteurs.

La filière de production

110 producteurs répartis sur 21 communes, un verger aux qualités exceptionnelles associé au travail exigeant des agriculteurs réunis en syndicat depuis 1978, un cahier des charges très strict, ont fait de la cerise des Monts de Venasque la première marque française de cerises haut de gamme.

Les grandes dates du Syndicat des Monts de Venasque :

1978 : Création des Monts de Venasque, première marque française de cerise haut de gamme.

1997 : Création de Cherise, deuxième marque de cerise haut de gamme des Monts de Venasque.

1998 : Création de la première Confrérie de la cerise en France

2006 : Création du Terroir de la cerise et du 1^{er} Festival de la Cerise des Monts de Venasque


2008 : Anniversaires (30 ans du syndicat des producteurs, 10 ans de la Confrérie)


Le verger


Les Monts de Venasque bénéficient d'un fort taux d'ensoleillement avec plus de 300 jours par an en moyenne, qui assure le développement du verger et la qualité constante des fruits. Les vergers de cerisiers, sur ces coteaux bien exposés des contreforts du Mont Ventoux et des Monts de Vaucluse, sont abrités du Mistral. Au cœur du Vaucluse, le mont Ventoux, du haut de ses 1912 m, fait face aux Monts de Venasque par delà la plaine du Comtat Venaissin. Cette riche plaine agricole produit outre la cerise des Monts de Venasque, la fraise de Carpentras, la Truffe noire et le Muscat du Ventoux, les vins AOC des Côtes du Ventoux.

La consommation de cerises en France : quelques données générales

Les ménages français ont consommé en 2008 près de 600 grammes de cerises. 28% des ménages français ont acheté des cerises une ou plusieurs fois entre mai et juillet, la fréquence moyenne étant de 3 achats de 700g, ce qui représente un volume de plus de 2 kg pour les ménages acheteurs. Leur budget annuel de « dépense cerise » s'élève à 10,50 €. Les campagnes de production 2007 et 2008 ayant subi les aléas climatiques, les faibles volumes de production ont provoqué une baisse de la consommation au cours des deux dernières années.


 **Choisir et déguster** : Le choix du consommateur se portera sur des cerises charnues, de couleur vive et d'aspect brillant, au pédoncule vert, gages de fraîcheur. Commercialisée dans les 24 heures qui suivent la cueillette, la cerise des Monts de Venasque se conserve 3 jours à l'air ambiant et jusqu'à 5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Elle gagne néanmoins à être consommée rapidement pour révéler l'intégralité de ses saveurs.


 **Qualités diététiques** : Juteuse et riche en eau, la cerise des Monts de Venasque est particulièrement rafraîchissante. Véritable concentré de micronutriments (vitamine C, polyphénols, bêta-carotène), elle participe à la reminéralisation des organismes à la sortie de l'hiver. Avec 68 kcal aux 100 g, l'index glycémique de la cerise est relativement bas et ses glucides (glucose et fructose) sont bien assimilés.


 **Passé le temps des cerises...** : La cerise fraîche ravit les gourmets, mais la brièveté du temps des cerises peut inciter à congeler les fruits équeutés et dénoyautés pour les accommoder en desserts : clafoutis, accompagnement de gâteaux, décors glacés, etc. Le calibre des cerises des Monts de Venasque la prédispose parfaitement aux préparations de cerise au vinaigre, à cuisiner avec des viandes en sauce ou en accompagnement de foies gras frais. La Confrérie a créé avec ses partenaires des produits transformés (confiture de cerise, cerises au vinaigre, sirop de cerise, berlingots, etc) afin de pouvoir communiquer toute l'année et promouvoir la Cerise des Monts de Venasque.

Sources : chiffres extraits de Service de la Statistique et de la Perspective du ministère de l'agriculture – Agreste - service Economie Interfel 2008.

Les rendez-vous 2009 de la Cerise des Monts de Venasque

 **SIA** - La Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque a participé au salon international de l'Agriculture 2009 avec le soutien des collectivités territoriales qui contribuent activement à sa mission de promotion et d'animation. Accueillie par le Conseil Général de Vaucluse les lundi 23 et mardi 24 février, elle a rejoint l'espace Région Provence Alpes Côte d'Azur les mercredi 25 et jeudi 26 février.

 **Festival de la Cerise** : Pour fêter l'arrivée de la Cerise des Monts de Venasque, la Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque organise son Festival de la Cerise et du Terroir **le dimanche 31 mai 2009** à Venasque. Dégustations, stands d'exposition et de vente, intronisations et animations sont au programme de cette journée ouverte à tous (l'accès est gratuit). Créée en 2006, la fête a accueilli plus de 10 000 visiteurs lors des éditions précédentes.

 **La Route de la Cerise des Monts de Venasque** : A l'issue d'un long travail appuyé par les communes, le Conseil Général de Vaucluse, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Union Européenne dans le cadre du programme Leader +, la Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque a réalisé un parcours touristique qui identifie les 21 communes du terroir.

 **Tour de France 2009** : sur la route du Tour avec l'étape du Mont Ventoux et des animations en juillet.

Renseignements : Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque

Service de presse - Claudine Ayme – Tél. 06 09 84 64 62 / claudine.ayme@orange.fr
Grand Maître : Marcel Frossard - Tél. 06.89.56.58.87- ccmdv84@wanadoo.fr
Groupement de Producteurs de Cerise des Monts de Venasque - Président : Frédéric Ruel

