

Pom Bio Berger : la pomme sous toutes ses formes



L'EARL Berger produit des pommes 100% bio sur la commune d'Althen-des-Paluds. Cette entreprise familiale est dirigée par Nicolas Berger. Son fils Thibault, tout juste 20 ans, vient de le rejoindre. L'entreprise se démène pour poursuivre son développement sur différents canaux de distribution, malgré la morosité ambiante du marché.

« L'EARL Berger a été créée par mon grand-père Philippe Carles. Ses quatre enfants ont repris l'exportation agricole, avec ses trois fils et sa fille. Bernard Berger, le beau-fils, était aussi dans cette aventure familiale. J'ai pour ma part succéder à mon père Bernard en 2004 », explique Nicolas Berger, le



Ecrit par Olivier Muselet le 9 décembre 2025

patron de l'entreprise agricole dont la marque commerciale est Pom Bio Berger. La société produit uniquement des pommes bio depuis 2001, ce qui était très précurseur à l'époque.

L'info :

Nicolas Berger a de multiples casquettes. En plus de son rôle de chef d'entreprise, il est membre du concept 'Bienvenue à la ferme' depuis plus de 20 ans. De plus, il a été élu en 2025 à la Chambre d'Agriculture du Vaucluse en tant que vice-président dans deux domaines : 'Bienvenue à la ferme' et sur le Comité de promotion qui représente une vingtaine de filières du département comme l'ail de Piolenc, la cerise de Venasque, le raisin muscat du Ventoux, la fraise de Carpentras ou encore le melon de Cavaillon. Enfin, Nicolas Berger avec quatre autres agriculteurs locaux, est à l'origine de la création de la Maison des Agriculteurs, grande surface qui regroupe tous les produits agricoles du Vaucluse à Monteux.

Une période compliquée

« La période que nous traversons est compliquée et cela dure depuis 2021. Il y a plusieurs facteurs à cela. Le premier concerne un prix du marché qui est en baisse régulière avec une offre de producteurs qui s'est accrue et une demande de la part des consommateurs bio qui a baissé » explique Nicolas Berger. Il faut ajouter à cela une augmentation des charges importantes comme les coûts de l'énergie, les emballages notamment. Par conséquent, l'entreprise réalise une rentabilité bien inférieure à celle d'avant Covid. Elle ne peut plus réaliser d'investissements pour ces terres comme des nouvelles plantations, ou sur de nouvelles lignes de conditionnement.

La variété Juliet

L'entreprise fait partie de l'association des producteurs de la marque réservée Juliet qui est une pomme bio sucrée qui plaît aux enfants, avec un packaging attractif. « Nous avons 7 hectares sur cette variété et faisons parti des 200 producteurs français, avec un cahier des charges bien précis. Nous avons été parmi les premiers à planter cette variété. »

Ecrit par Olivier Muselet le 9 décembre 2025



La saison de la pomme :

- La récolte a lieu au mois d'août avec une trentaine de saisonniers
- Le conditionnement se fait d'août à novembre
- De décembre à février : une dizaine de saisonniers s'occupe de la taille et du conditionnement qui se poursuit dans une moindre mesure
- En mars et avril, ont lieu les traitements naturels sur le verger et la mise en place des filets avec une dizaine de saisonniers
- En mai et juin a lieu l'éclaircissage pour ne garder que les pommes de calibre correct avec 25 saisonniers
- Le mois de juillet très calme avec le personnel en congés

La pomme sous toutes ses formes

Pour apporter du chiffre d'affaire additionnel, Nicolas Berger et son épouse Virginie ont ouvert une

Ecrit par Olivier Muselet le 9 décembre 2025

boutique juste à côté de leur entrepôt de conditionnement en 2021. « Nous réfléchissons régulièrement à proposer à notre clientèle tout un panel de produits autour de la pomme. Nous trouvons ensuite des prestataires locaux pouvant nous les fabriquer. » À titre d'exemple, l'entreprise propose de la bière à la pomme, brassée par la société Agora située à Carpentras. Elle vend également de la pâte de fruits à la pomme façonnée par le nougater Silvain à Saint-Didier. Le rhum à la pomme est également proposé, fabriqué par le Balèze à Montoux. Enfin, la liqueur à la pomme est élaborée par l'Esprit Distillation à Entraigues.



La boutique propose des pommes, mais également des produits dérivés sous toutes ses formes.
©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Deux clients locaux

L'entreprise a deux clients locaux de grande importance. Le premier est le leader français de la compote allégée sans sucre, [Charles et Alice](#), situé à Montoux. Le second est le leader français grossiste en produits bio, [Relais vert](#), dont le siège est à Carpentras.

Berger en chiffres :

- Surfaces exploitées : 40 ha
- Salariés : très variable selon la saison, de 5 à 30
- Baisse du prix de la pomme bio de 15 % depuis 2021- Chiffre d'affaire annuel 2025 : 450 000 € contre eux 600 000 avant le Covid
- 10 variétés de pommes cultivées

Ecrit par Olivier Muselet le 9 décembre 2025

- Atelier de conditionnement de 2 500 m²