Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Juliet®, la pomme 100 % bio et française qui veut croquer le marché



Née en Vaucluse il y a plus de 20 ans, la variété Juliet s'impose comme la première pomme conçue, cultivée et commercialisée en France exclusivement en agriculture biologique. Développée par un collectif d'une vingtaine de producteurs en Vaucluse, Juliet ambitionne de faire valoir son caractère « pomme pas comme les autres » croquante, parfumée, écologique sur un marché de la pomme où la concurrence et les défis ne manquent pas. 22 000 tonnes de pommes Juliet ont été récoltées en 2024.

L'aventure Juliet commence en 1998, à la faveur d'une rencontre entre un pépiniériste passionné, Benoît Escande, et un technicien arboriculture à la Chambre d'agriculture de Vaucluse, Guilhem Sévérac. Ensemble, ils expérimentent dans le Vaucluse une variété qui se distingue par ses qualités agronomiques : fermeté, chair charnue, goût sucré, jutosité mais aussi par sa résistance naturelle aux principaux ravageurs du pommier. Ces atouts laissent entrevoir une adaptation idéale à l'agriculture biologique.

Un projet collectif

Très vite, Juliet ne reste pas un projet individuel : elle devient le moteur d'un collectif. Une association, Les Amis de Juliet, voit le jour en 2005, fédérant aujourd'hui près de 190 producteurs répartis sur environ 650 hectares de vergers en France. Leur cahier des charges exclut les herbicides et fertilisants chimiques de synthèse ainsi que les OGM (Organisme génétiquement modifié), un engagement fort, qui offre à Juliet une réelle identité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Autour de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, des acteurs de la production de la pomme Juliet Copyright Pomme Juliet Communication

La production dans le détail

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, Juliet est cultivée à ce jour sur 143,9 ha : 84,75 ha par 18 producteurs dans le Vaucluse ; 28,52 ha par 10 producteurs dans les Bouches-du-Rhône ; 18,69 ha dans les Alpes-de-Haute-Provence et par 3 producteurs ; et 11,43 ha dans les Hautes-Alpes par 7 producteurs. Au départ des stations de conditionnement, les prix se situent autour de 2€ le kilo, selon calibre et conditionnement.

Un positionnement Bio et Français

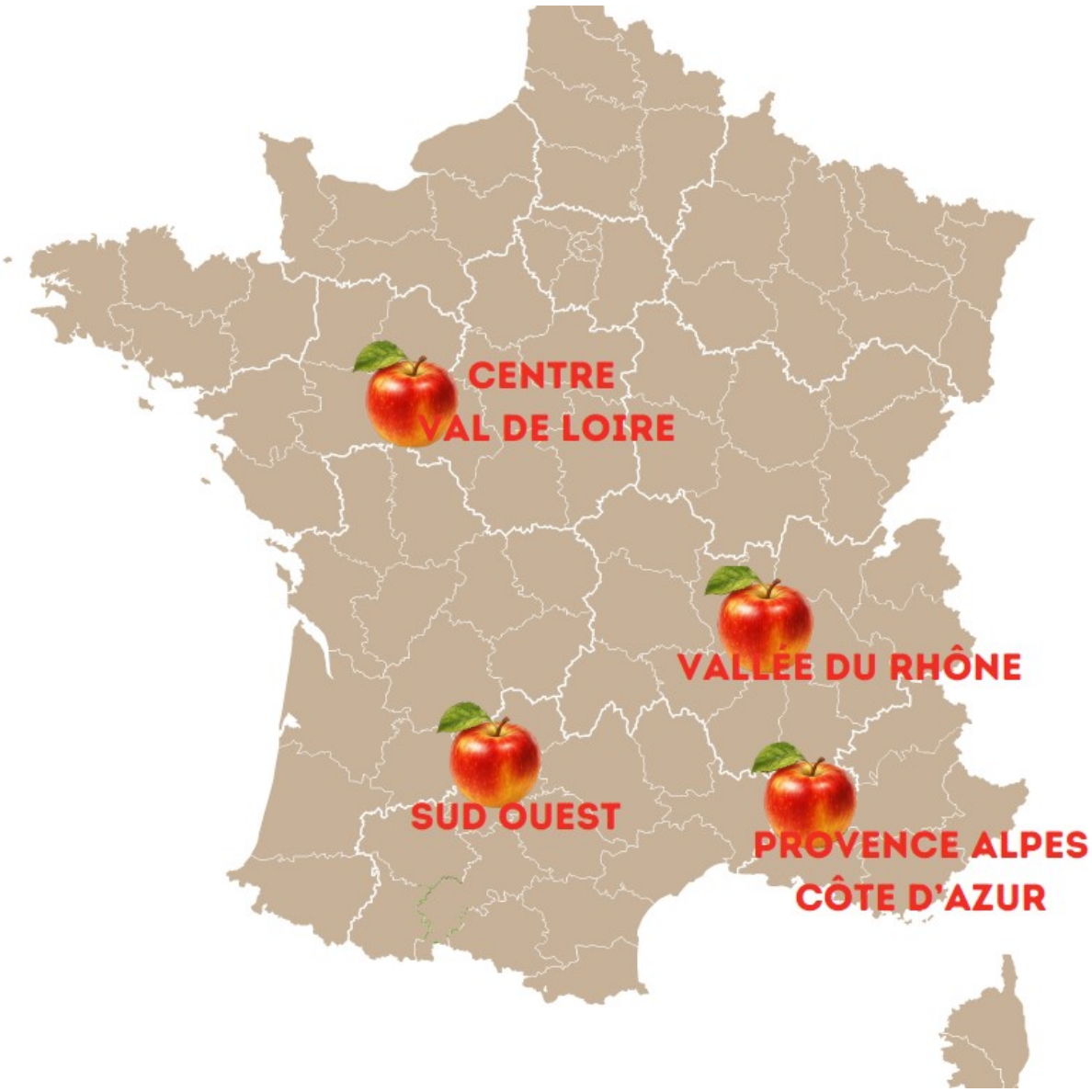
Ce positionnement 'bio et français' devient l'axe central de la communication : Juliet n'est 'pas une pomme comme les autres', revendiquant une exclusivité 100% bio et exclusivement cultivée en France. Le parcours est valorisé comme symbole d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une agriculture respectueuse de la nature. Dans l'interview qu'il a accordée, le président Jean-Noël Carles insiste sur 'le champ humain' de l'histoire, sur 'la fierté d'une pomme qui reste fidèle à ses valeurs', même face aux défis du marché.

Un marché ultra concurrentiel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Mais cette belle histoire s'inscrit dans un contexte agro-économique où la pomme fait face à une forte concurrence. En France, la consommation annuelle d'achats de pomme atteint en moyenne 17,1 kg par ménage, et le marché national est estimé autour de 800 millions d'euros. Parallèlement, la production française de pommes fraîches atteint environ 1,56 million de tonnes en 2024, soit une légère baisse de 2 % sur un an, mais une progression de 6% par rapport à la moyenne 2019-2023.



Copyright Pomme Juliet Communication

La France, 3e en production sur la place européenne

Le terrain est ici féroce : la France occupe la troisième place européenne en volume de production, derrière la Pologne et l'Italie. Et la concurrence ne vient pas seulement des grands voisins : les pommes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

polonaises, par exemple, sont accusées de ‘déstabiliser’ le marché français en proposant des calibres à des prix défiant ceux des exploitations françaises, au détriment des producteurs nationaux soumis à des contraintes plus strictes en termes de pesticides et normes.

De la pomme à la transformation

De plus, la part importante des fruits déclassés -souvent redirigés vers la transformation plutôt que le marché frais- montre la fragilité de la production face aux conditions météorologiques, aux coûts de production et aux logiques de distribution. Dans ce cadre, Juliet mise sur ses attributs différenciant : exclusivité bio, origine française, qualité gustative, savoir-faire collectif. La pomme Juliet se décline aussi en jus de pomme bio sans sucres ajoutés, en pétillant bio idéal pour les moments festifs, en cidre bio au goût sec et affirmé, purées -y compris en gourdes pratiques- et en vinaigre de cidre bio. Chaque produit conserve la même exigence de qualité et d’origine 100 % française. Mais le chemin reste semé d’embûches : pouvoir d’achat des ménages contraint, multiplication des variétés, pression sur les prix et enjeux de conformité environnementale pèsent sur la filière.

La promesse ? Une pomme engagée, locale, bio et surtout… délicieuse

Juliet incarne aujourd’hui une belle promesse : celle d’une pomme résolument engagée, locale, bio, conçue pour affronter un marché exigeant. Son histoire, née dans le Vaucluse, portée par des professionnels de la filière agraire convaincus, en fait un symbole d’authenticité dans un univers agricole sous tension. Mais pour que cette variété tienne sa place, il ne suffira pas de compter sur ses qualités intrinsèques : il faudra aussi que le marché la reconnaisse, que les distributeurs l’accompagnent et que les consommateurs la valorisent face à une concurrence féroce.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Un pari sur l'avenir

Dans un marché de la pomme aussi concurrentiel que celui de la France et de l'Europe, le pari est ambitieux, mais la pomme Juliet pourrait bien avoir toutes les cartes en main pour faire la différence. La pomme Juliet est également solidaire des hommes, ainsi 3 194 unités de produits transformés sont distribués à l'Aide alimentaire.

Sources : lapomme.org ; Made in France ; Terre-net ; La France Agricole ; Agreste…

Les infos pratiques

Association les amis de Juliet®. 594, zone Porte du Quercy 47 500 Montayral. 05 53 75 14 53 contact@pomme-juliet.bio

Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Copyright Pomme Juliet Communication