

Ecrit par le 6 février 2026

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 le 6 février 2026

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 le 6 février 2026



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 le 6 février 2026

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 le 6 février 2026

- Atelier de conditionnement de 2 500 m²

(Vidéo) Pomme, chanteuse sensible et engagée à la salle de l'Etoile de Châteaurenard ce samedi

Ecrit par le 6 février 2026



De Lyon à Paris

[Pomme](#) - Claire Pommet pour l'état civil née en 1996 à Lyon - traverse son enfance bercée par plusieurs influences musicales telles que la folk et la country, des parents mélomanes et pratique elle-même, dès six ans, le chant puis le violoncelle. Elle 'monte' à Paris pendant son adolescence, bien décidée à faire carrière dans la chanson.

Une ascension fulgurante

En 2016, Pomme publie un premier EP intitulé « [En cavale](#) ». En octobre 2017, elle enregistre son premier album studio 'A peu près'. Elle a alors 21 ans et fait la première partie des tournées de Louanne et Vianney. Le public la découvre enfin en live. En 2019, son deuxième album studio, coréalisé avec Albin de la Simone, « Les Failles » voit le jour. Celui-ci est plus personnel avec des thèmes qui la touchent : mal-être, amour, homosexualité... Alors qu'elle remporte le prix de l'Artiste féminine aux Victoires de la

Ecrit par le 6 février 2026

Musique en février 2021, Pomme s'attelle à l'écriture des titres de l'album 'Consolation'.

Son dernier album sorti, 'Consolation'

est d'abord pensé comme un album en piano voix. Oscillant entre l'envie de parler de son enfance et de femmes qui l'inspirent, les deux sujets s'entremêlent logiquement dans cette nouvelle œuvre. S'ajouteront par la suite les teintes synthétiques et électroniques auxquelles aspirent Pomme, qui confèrent au disque une maturité supérieure, traduisant l'ambition et le renouvellement de l'artiste, tout en conservant son identité propre.

Une chanteuse engagée qui passe à l'acte

Chanter bien sûr ! Son engagement pour l'égalité femmes-hommes se retrouve dans ses chansons. Mais elle a également créé un collectif pour briser le silence qui règne dans l'industrie du disque et en finir avec le sexisme. Un collectif qui permettrait aux femmes de s'affirmer dans l'univers de la musique et de préserver leur image loin de tout formatage.

A l'écran également

Tout récemment elle a fait un début remarqué au cinéma dans le film « [La Vénus d'argent](#) » - sorti le 23 novembre 2023 - d'Hélène Klotz aux côtés de Niels Schneider, Ana Mougialis et du rappeur Fianso.

Les infos pratiques

Samedi 25 novembre. 20h30. De 28 à 35€. [Les passagers](#). [Salle de l'Etoile à Châteaurenard](#). : 10, Avenue Léo Lagrange 13160 Châteaurenard. 04 90 90 27 79

(Vidéo) Pink Lady, tout savoir sur la pomme la première à fleurir et la dernière à être cueillie

Ecrit par le 6 février 2026



C'est toute la spécificité de la Pink Lady qui est la première pomme à fleurir et la dernière à être cueillie. Pensez donc, 7 mois à cohabiter avec son arbre. Mais derrière cette belle charnue à la couleur chatoyante, quel business se cache ? On vous dit tout.

La [Pink Lady](#) est connue pour être ronde, rouge et sucrée à souhait. C'est une pomme à croquer, une pomme à déguster au couteau ou à faire des desserts. Au départ ? Elle est originaire d'Australie. Pour être proposée à la vente elle doit présenter une intensité de la couleur rouge, un taux de sucre et une fermeté parfaits. Elle est vendue selon deux calibres, le calibre courant grand public -70-75 mm et 75-80 mm- et le Pinkids -58/65mm -354 tonnes de PinKids ont été vendues en 2021-22 soit +1,5% par rapport à 2019-2020 - conçu pour la main et la bouche des enfants. La récolte se fait à partir de novembre et la pomme se conserve toute l'année.

Plus précisément

Lors de la saison 2020-2021, 90 000 tonnes ont été collectées en France dont 47 000 tonnes dans les

Ecrit par le 6 février 2026

Sud-est, soit 43% de la récolte globale. Le Vaucluse est un des principaux départements de production avec 432 hectares et près de 80 exploitations qui produisent de la Pink Lady, aujourd'hui, c'est près d'1/3 de la région Sud-Est, soit environ 15 000 tonnes. Le prix de la Pink Lady au kilo est compris entre 3,29 et 3,49€.

Aujourd'hui ?

La marque est très sensibilisée aux bonnes pratiques de culture, notamment parce que dans le passé la variété Pink Lady doit lutter contre la tavelure (affection fongique)- et le puceron cendré du pommier.



Bourgeons de pommiers

Des pommes à croquer, en compote, en jus...

70 à 75% des pommes récoltées sont vendues. Les pommes Pink Lady qui n'entrent pas dans les critères très précis du cahier des charges de la marque -les moins colorées ou abîmées, soit environ 20 à 25% du tonnage, sont transformées en compotes, en jus, ou bien, c'est le cas pour 5%, dévolues à l'alimentation animale ou encore à la fabrication du compost, engrais vert, méthaniseur... Ses partenaires industriels sont Tropicana, pour le jus de pomme, sous la marque Jardins de l'Orbrie, Cœur de Pom et un hard cider de la marque Segora. Les producteurs eux-mêmes mènent également des projets de produits dérivés au niveau local.

Suppression du plastique

Pink Lady Europe a supprimé le plastique au profit d'emballages en carton et de barquettes et travaille sur des stickers et étiquettes compostables.

Ecrit par le 6 février 2026



L'Opération adopte un arbre

Adopte un arbre

Depuis 2018, 1 200 personnes, en France, ont adopté un pommier Pink Lady dans un des trois vergers se trouvant dans le Sud-Est, le Sud-Ouest et le Val-de-Loire ; 6 000 ont même été adoptés en Europe. L'objet de ce lien ? Rapprocher les agriculteurs et la marque Pink Lady des consommateurs en proposant des parrainages propices à créer du lien au gré de photos des arbres, des informations sur le cycle de vie, les méthodes de production. Les parrains ont également été invités à venir cueillir les pommes sur leur arbre. L'occasion de se rencontrer, à l'automne, période de récolte de la Pink Lady. La 5^e édition d'Adopte un arbre aura lieu en mars prochain. L'adoption est gratuite.

Préservation de l'environnement et des pollinisateurs

Pour participer à la sauvegarde des abeilles, décimées par les produits phytosanitaires - et notamment les néonicotinoïdes, insecticides neurotoxiques - Pink Lady s'est engagé dans le programme 'Bee pink' pour la préservation des insectes pollinisateurs et les bonnes pratiques arboricoles. Dans cet esprit Pink Lady propose aux consommateurs français de sponsoriser une ruche et d'être informés, tout au long de l'année, de la vie de la ruche. 1 247 consommateurs français ont parrainé, gratuitement, une ruche.

Ecrit par le 6 février 2026



L'abeille pollinisateur du verger

Ligue pour la protection des oiseaux

La Ligue de protection des oiseaux est l'association la plus importante de France et membre de la BirdLife International -2,8 millions d'adhérents- qui collecte et analyse des données du monde entier afin d'œuvrer à la conservation des oiseaux et autres espèces. En étant partenaire de la LPO et de la BirdLife international, Pink Lady continue à valoriser la petite faune des vergers, les oiseaux, les chauves-souris, les hérissons, renards, mustélidés, véritables auxiliaires des cultures et contribue aux recherches menées par les scientifiques de l'association -dont des ornithologues- sur la biodiversité dans les vergers dans les pays européens.

PinkLab

Pink Lady soutient via Pinklab favorise les projets de recherche et développement en arboriculture durable souvent portés par de jeunes agriculteurs. Les projets soutenus ont pour sujet la protection des cultures, la gestion de l'eau, de la qualité des sols, l'intelligence artificielle et la longue conservation.

Des solutions météorologiques avec Weather force

Pink Lady Europe s'est associé en 2022 à Weather force pour des solutions météorologiques intelligentes. Mission ? Transformer les données brutes en indicateurs prédictifs pour accompagner la prise de décision via la digitalisation. Les deux marques Pink Lady et Weather force ont développé un indice de coloration, un indicateur de gel et d'hydrométrie pour mieux piloter les exploitations, prévenir les accidents climatiques et gérer les ressources.

Ecrit par le 6 février 2026



5 ramassages de pommes sont nécessaires à la récolte 'à point' de la Pink Lady

Watershift

Pink Lady avec Vertigolab a développé un outil d'optimisation de la ressource en eau via un indicateur d'irrigation spécifique à la variété. Le concept ? En étudiant le stress hydrique des arbres et le taux d'humidité du sol de chaque rang et en se référant aux besoins de l'arbre et des fruits, l'agriculteur peut anticiper les ressources en eau. Les tests de l'expérience viennent juste d'arriver.

Verger du futur

Pink Lady Europe a lancé, au niveau européen, 10 vergers expérimentaux intégrant trois modes de conduites différents : 'simple, double et multi-guyot et multileader' (Architecture donnée par la taille des branches de l'arbre). Au regard des résultats, ces trois programmes, permettront de développer des modèles de productions : rendement, économie, qualité, impact social, intrants (produits appliqués aux cultures qui ne sont pas naturellement dans le sol)...

En chiffres

La Pink Lady est la 3e pomme la plus consommée en France derrière la Gala et la Golden. Elle est présente dans 98% des magasins français. Elle a réalisé une croissance de 21% ces 5 dernières années. Son taux de pénétration, sur le marché de la pomme, est de 30% en 2021 contre 23,5% il y a 5 ans. Son taux de notoriété en 2022 est de 87%. Sa production s'étend sur 2 700 hectares en France, dans le Sud-est, le Sud-ouest et dans le Val de Loire auprès de 632 producteurs et 60 stations de conditionnements proches des vergers. La filière soutient 5 920 emplois dont 2 275 emplois directs -1 000 emplois directs dans le Sud-Est, 800 dans le Sud-Ouest et 400 dans le Val de Loire. La production en Italie se fait dans le Sud Tyrol et Emilie Romagne auprès de 2 545 producteurs et en Espagne dans les régions Lleida et Girona auprès de 73 producteurs. La saison 2022-2023 devrait mettre sur le marché européen 200 000

Ecrit par le 6 février 2026

tonnes de Pink Lady, soit + 13,5% par rapport à la saison 2021-2022. Toujours en Europe, la filière a créé 10 000 emplois directs et indirects dont 3 910 emplois directs et dont 59% sont des producteurs.



DR

En savoir plus

La pomme Pink Lady se développe sur l'arbre durant 7 mois. Sa culture représente 700 heures de travail

Ecrit par le 6 février 2026

par hectare soit +20% de temps de travail supplémentaire par rapport aux autres variétés. 3 à 5 passages sont nécessaires, en verger, pour récolter les fruits murs à point. Tous les producteurs sont certifiés en production responsable, PFI ou Bio+ Global Gap/Grasp et HVE en France 2022. 94% des agriculteurs maintiennent l'enherbement naturel des parcelles, 90% utilisent la confusion sexuelle pour éradiquer les ravageurs et 78% ont mis en place des initiatives propices à favoriser la biodiversité comme la plantation de haies, l'installation de nichoirs.



Pour la petite histoire

La première Pink lady a vu le jour en 1973, en Australie. Le 1er verger a été planté dans le Sud-Est en 1994 et 1995, La filière de production et sa structure ont vu le jour en 1997. En 2020, la filière Pink Lady représentait 3 000 producteurs, 10 pépiniéristes et 13 distributeurs agréés.

L'entreprise Charles & Alice s'engage pour une 'refruitalisation' des vergers français



À l'occasion d'un petit-déjeuner organisé au cœur d'un verger de pommes Goldens chez son partenaire [Mesfruits](#), situé à Cavaillon, la société [Charles & Alice](#) a présenté ses engagements concernant le sauvetage des fruits français. Le moment idéal également pour François Mestre, arboriculteur et gérant de Mesfruits, de présenter les difficultés que subit la filière pomme.

Cela va sans dire que la pomme est l'élément principal de la compote. Charles & Alice étant l'un des leaders dans ce domaine, les plantations de pommes ainsi que leur récolte sont donc primordiales pour leurs ventes. En septembre commence la récolte de la pomme Golden, un incontournable de la table, mais aussi de l'industrie du jus ou de la compote.

Ecrit par le 6 février 2026

À l'occasion de ce début de récolte de la pomme la plus appréciée, Charles & Alice a décidé d'organiser un petit-déjeuner afin de discuter de ses engagements auprès de ses partenaires, notamment en les aidant au quotidien à replanter leurs vergers. Cette initiative a pour objectif de sauver les fruits français, qui perdent du terrain face aux fruits étrangers qui ont souvent un prix moindre. En lançant cette 'refruitalisation', l'entreprise drômoise s'engage à réduire son empreinte carbone mais aussi à mettre en valeur la production et le savoir-faire français. Sur les 16 recettes que propose l'entreprise, 8 sont composées à 100% de fruits français.



©Vanessa Arnal

Des partenaires locaux

Chaque année, Charles & Alice achète des dizaines de milliers de tonnes de pommes, dont 90% proviennent du Sud-Est. 60% de ces achats sont couverts par des contrats, la part restante, quant à elle, concerne le marché libre. L'entreprise, présente en grande distribution et en restauration, vise une couverture par contrat à 100% d'ici quelques années. Cela permettrait aux producteurs d'acquérir une certaine visibilité, mais aussi une sécurité qu'il leur permettrait de se projeter.



Ecrit par le 6 février 2026

« C'est important de construire des partenariats où l'on refruitalise les vergers. »

[Thierry Goubault](#), PDG de Charles & Alice

L'entreprise au chiffre d'affaires de 178 millions d'euros en 2021 ne cesse de prouver son engagement auprès de la filière locale au quotidien. Charles & Alice compte une soixantaine de partenaires étalés dans la Drôme, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. Récemment, la société drômoise a été contactée pour le projet d'un jeune agriculteur des Alpes qui voulaient racheter les terres d'un voisin. Ainsi, Charles & Alice lui apporte les fonds nécessaires pour l'aider à se développer et à refruitaliser ses terres. De même avec des producteurs de poires des Hautes-Alpes. Face aux difficultés à s'approvisionner en poire Williams françaises, Charles & Alice a décidé de prendre les devants et d'aider les arboriculteurs locaux à replanter des arbres dans leurs vergers.

Un marché toujours aussi dynamique

Le marché des compotes est plutôt porteur. Les desserts sont devenus un incontournable de la table française. Chaque année, ce sont plus de 200 000 tonnes de compotes qui sont vendues. La production de Charles & Alice en représente environ 25%. L'entreprise est notamment leader sur les desserts sans sucre ajouté. Cela nécessite donc qu'elle parte sur une base de fruit déjà sucrée pour ses compotes. Au vu du taux d'ensoleillement de ces derniers mois, les pommes, à défaut de présenter une couleur moins vive, seront davantage sucrées, une aubaine pour l'industrie de la compote, et plus particulièrement pour Charles & Alice.

« Si on se projette dans 10 ans, on voit que l'on va manquer de fruits français », déplore [Thierry Goubault](#), PDG de Charles & Alice. Il est donc important pour la société de construire des partenariats où elle refruitalise les vergers afin de continuer de faire prospérer le marché de la compote. « Nous sommes en permanence à la recherche d'agriculteurs qui seraient prêts à s'installer dans l'arboriculture », ajoute [Stéphanie Jacq](#), responsable des achats de Charles & Alice.

La filière pomme en danger ?

La pomme est le fruit préféré des Français. Selon l'Association nationale pommes poires, ils en consomment 17 kg par an et par ménage en moyenne sous toutes leurs formes, et la variété la plus consommée est la Golden. Et comme diraient nos amis les anglophones : « an apple a day keeps the doctor away » (traduction : « une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours »). Même si la pomme est donc un incontournable du panier de courses français, la filière présente tout de même quelques difficultés.

« La pomme est produite partout de nos jours, donc la concurrence, ce n'est pas ce qui manque, explique François Mestre, gérant de Mesfruits. C'est donc d'autant plus important de trouver un partenariat qui privilégie la production française. » De plus, le marché de l'industrie est très variable, à cause de la qualité de production qui change chaque année en fonction des conditions météorologiques dans

Ecrit par le 6 février 2026

lesquelles les vergers évoluent. Avec la chaleur et le taux d'ensoleillement de ces derniers mois par exemple, les pommes bicolores sont gorgées de sucre mais très peu colorées. Ainsi, elles ne pourront pas être orientées vers le frais.

« C'est rare d'avoir un partenaire qui encourage et aide au niveau des plantations. »

François Mestre, gérant de Mesfruits

Sur tous les vergers de Mesfruits, 70% sont dédiés à la pomme, dont une grosse partie est achetée par Charles & Alice. Les 30% restants sont à la poire et au raisin. Quand la filière pomme est en difficulté, c'est tout un circuit qui l'est également, et l'impact n'est pas sans conséquence pour François Mestre et ses vergers. D'autant plus que le coût de production et de main-d'œuvre ne cesse d'augmenter. Il est donc important pour Mesfruits de pouvoir compter sur un partenaire tel que Charles & Alice qui va régulièrement à la rencontre de ses collaborateurs pour mieux comprendre leur problématique.



Ecrit par le 6 février 2026

Mesfruits compte 500 hectares de vergers et 15 variétés de pommes. ©Vanessa Arnal