



fruits confits

produits & paysages *du Luberon*

Spécialité de la ville d'Apt depuis le Moyen Âge, la confiserie est une tradition locale qui jouit d'une réputation mondiale.

L'essentiel des cerisiers produisent des bigarreaux. Les variétés blanches, bigarreau Napoléon et bigarreau Rainier, sont particulièrement adaptées au confisage.

75 % des volumes nationaux sont produits dans le Luberon.

80 % de la production locale est achetée par 2 confiseurs industriels (Kerry et Marliagues). Kerry est le 1^{er} employeur de la ville d'Apt.

20 % sont valorisés par des artisans locaux.

La forte concurrence de produits fabriqués avec des cerises des pays de l'est et de Turquie a induit une crise importante. Ainsi, 75 % des producteurs ont cessé cette activité depuis 2006. Avec la mécanisation de la récolte, on observe un déplacement des vergers vers les plaines. Par les surfaces concernées, le maintien de cette production est un enjeu majeur sur les plans économique, social et paysager.



Provence-Alpes-Côte d'Azur



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI