



Goûtez au plaisir !

www.lacerisedebessenay.com



LA CERISE DE BESSENAVY

À l'ouest de Lyon, terroir et savoir-faire s'associent pour offrir le meilleur de l'émotion !

La Cerise de Besenay est une cerise produite sous charte de qualité.

Couleur, brillance, qualité gustative, calibre, fermeté, homogénéité, tout est là pour faire de cette cerise un produit d'exception.

Commercialisation de fin mai à fin juillet.



la cerise
de Bessenay

Goûtez au plaisir !



LE TERRITOIRE, LES HOMMES



A 35 km à l'ouest de Lyon, la région de Bessenay bénéficie d'une situation exceptionnelle pour la production de cerises. Sur une vingtaine de communes, situées sur les Communautés de Communes des Monts du Lyonnais et du Pays de L'Arbresle, les producteurs proposent aujourd'hui une cerise de qualité connue et reconnue.

Sur des sols d'arène granitique, sablo-limoneux, filtrants, les cerisiers peuvent s'épanouir sur des coteaux baignés de soleil et situés entre 250m et 650m. L'altitude assure à nos cerises une fermeté, une tenue et une fraîcheur incomparables. Tout en conservant leurs traditions, les arboriculteurs et expéditeurs de la région de Bessenay ont toujours su s'adapter et se moderniser. Ainsi les nouveaux vergers mis en place, plus modernes, plus compétitifs et protégés contre les

aléas climatiques et sanitaires, assurent une qualité et un volume réguliers.

Dotés d'un réel savoir-faire issu de plusieurs générations, les hommes sont toujours restés au cœur de cette évolution pour renforcer l'identité de leur territoire et préserver le rôle socio-économique de leur travail.

Sur des exploitations traditionnelles, de taille humaine, l'utilisation de techniques culturelles modernes et performantes permet aujourd'hui aux arboriculteurs et expéditeurs de proposer une gamme riche et qualitative, alliant traçabilité et préservation de l'environnement. L'organisation commerciale du territoire, alliant proximité et efficacité permet aux deux metteurs en marché d'offrir un réel service et un produit d'une qualité et d'une fraîcheur exceptionnelles.







UNE ORGANISATION AU SERVICE DE LA QUALITÉ



Dès le début des années quatre-vingt, les producteurs ont souhaité se regrouper pour optimiser la conduite de leurs vergers : ainsi est né le syndicat des producteurs de fruits rouges de la région de Bessenay, aujourd'hui ARB (les Arboriculteurs de la Région de Bessenay). Regroupant aujourd'hui une centaine de producteurs, cette structure propose un conseil technique pointu, destiné à optimiser la qualité de la production et promouvoir les techniques culturales respectueuses de l'environnement.

En 1993, c'est le partenariat entre producteurs et expéditeurs qui est renforcé et formalisé autour d'une interprofession : CALIFRUIT. Promouvoir la cerise de la région de Bessenay, organiser la commercialisation et harmoniser les méthodes de production pour optimiser la qualité sont ses objectifs. Aujourd'hui, les producteurs et les expéditeurs adhèrent au



cahier des charges «Eh Cherry, Cerise de Bessenay», avec une certification environnementale de niveau 2. Quelques producteurs sont également certifiés HVE3 et Global Gap. Cette démarche fait l'objet d'un suivi et d'un contrôle rigoureux, réalisé par CALIFRUIT et par un organisme externe indépendant.

Le partenariat avec la Chambre d'agriculture du Rhône, où 3 agents participent activement à ces démarches, complète l'accompagnement technique et économique de cette région.

Parallèlement, les 2 expéditeurs, CHAMBE AGRIFRUITES et CERIFRAIS se partagent la commercialisation des cerises «Eh Cherry, Cerise de Bessenay», avec une segmentation variée, vrac et barquettes. Grâce à plusieurs apports quotidiens, et à une organisation logistique efficace, ils vous garantissent un service et une fraîcheur des lots optimisés.



Goûtez au plaisir !

LA GAMME

Sous le nom générique de bigarreaux, cerises douces, fermes et sucrées, (par opposition aux griottes ou aux guignes), notre gamme regroupe de nombreuses variétés rouges ou bicolores. Grâce à cette diversité et une répartition des vergers en altitude, nous vous offrons un large choix de cerises, de fin Mai à fin Juillet, avec un potentiel de 3 000 tonnes qui vous permettra de satisfaire tous vos segments de marché. Sucrée ou acidulée, fondante ou croquante, de robe vermillon ou bordeaux, à chacun sa cerise !

	Périodicité				Classification		
	Mai	Juin	Juillet	Août	Calibre	Fermeté	Tenue post récolte
Burlat	■	■			●	●●	●●
Rosie	■	■			●●●	●●●●	●●●
Bellise		■			●●●	●●●	●●●
Folfer		■			●●●●	●●●●	●●●●
Ferdouce		■			●●●●	●●●	●●●
Frisco		■			●●●	●●●	●●●
Stark		■			●●	●●	●●
Samba		■			●●●	●●●	●●●
Summit		■			●●●●	●●	●●
Grace star		■			●●●●	●●●	●●●
Fertile		■			●●●●	●●●●	●●●●
Fermina		■			●●●	●●●●	●●●●
Carmen		■			●●●●	●●●●	●●●
Rainier		■			●●●	●●	●●
Cambrina		■			●●●●	●●●●	●●●
Stardust		■			●●●	●●●	●●●
Black star		■			●●●	●●●●	●●●
Noire de meched		■			●●●	●●●	●●●
Badacsony		■			●●●	●●●	●●●
Babelle		■			●●●	●●●	●●●
Belge		■			●●●	●●●	●●●
Starblush		■			●●●	●●	●●
Kordia		■			●●●	●●●●	●●●●
Duroni 3		■			●●●	●●	●●●
Skeena			■		●●●	●●●●●	●●●●
Royal Edie			■		●●●	●●●●	●●●●
Royal Helen			■		●●●	●●●●	●●●●
Ferdiva			■		●●●	●●●●	●●●
Sweetheart			■		●●	●●●●	●●●●
Régina			■		●●●	●●●	●●●●
Balrine			■		●●●	●●●	●●●
Fertard			■		●●●●	●●●	●●
Staccato			■		●●	●●●●	●●●●





EH CHERRY

La collection "Eh Cherry, Cerise de Bessenay" a été conçue spécialement pour dynamiser et valoriser vos linéaires. Elle séduira et surprendra les consommateurs. Elle saura s'adapter au fil des saisons pour répondre à vos demandes.









RÉGIS MARCON, CHEF*** ET AMBASSEUR DE LA CERISE DE BESSEY

Il y a trois ans, les producteurs de cerises de la région de Bessenay sont venus me rencontrer à Saint Bonnet, pour me présenter leur projet, centré autour du développement de leur «perle rouge», la Cerise de Bessenay, qui allait devenir la célèbre «Eh Cherry».

Autour d'un plan de communication ambitieux, ils m'ont proposé de devenir leur ambassadeur pour les accompagner et les aider dans leur développement et la notoriété de leur marque.

Je les ai écoutés raconter leurs histoires, leur histoire !... Et c'est précisément ce qui m'a séduit et m'a conduit à accepter sans hésitation.

Car cette région de Bessenay a une vraie histoire à raconter. C'est un terroir où la modernité côtoie la tradition, toujours très présente.

La Cerise de Bessenay, c'est d'abord des Hommes, porteurs d'un réel savoir-faire : des producteurs passionnés, imprégnés de leur territoire, et des expéditeurs spécialisés, qui savent préserver la cerise et la valoriser pour que chacun vive de son métier, de sa passion.

La Cerise de Bessenay, c'est aussi bien sûr un produit d'une qualité incomparable. Il faut dire que la nature est généreuse ! Sur des

côteaux baignés de soleil, et des sols légers favorables à la culture du cerisier, c'est une cerise d'une fermeté et d'une saveur incomparable qui est récoltée. La Cerise de Bessenay, c'est enfin une alchimie, un partenariat permanent qui font la réussite de ce projet : partenariat avec la nature que chacun s'attache à préserver, alliance entre tradition et modernité, où les techniques culturelles innovantes savent préserver la typicité et la qualité de la cerise, et enfin réelle osmose entre producteurs et expéditeurs qui travaillent au même objectif : valoriser leur terroir et la Cerise de Bessenay.

Enfin, ils m'ont dit qu'ils voulaient que la gastronomie soit aussi au cœur de leur projet, car nous avons les mêmes valeurs. C'est tellement vrai ! Car moi aussi, tous les jours au Clos de Cîmes, je raconte une histoire dans mes assiettes : au-delà de la qualité des produits que je propose, c'est aussi la passion, le terroir, les savoir-faire, et des aventures humaines qui nous unissent. Je tiens plus que tout à préserver cette relation privilégiée avec les producteurs, et nos terroirs régionaux, et suis fier d'être l'ambassadeur de la Cerise de Bessenay «Eh Cherry».



Goûtez au plaisir !



LA MIRABELLE DE BESSEY

Sur nos côteaux baignés de soleil, la mirabelle est une production traditionnelle de la région de Bessenay.

Jadis considérée comme une culture anecdotique, c'est aujourd'hui un atelier important, intégré à l'exploitation fruitière. La Mirabelle de Bessenay offre effectivement une suite très complémentaire à sa grande sœur, la cerise «Eh cherry», tant en terme de planning de récolte, que de savoir-faire.

Autour d'un groupe d'une trentaine d'arboriculteurs,

le verger a ainsi connu une nouvelle dynamique depuis une dizaine d'années avec de nouvelles plantations couplées à un itinéraire technique et environnemental plus performant. A l'exceptionnelle fermeté des mirabelles de nos côteaux, le calibre, la qualité gustative et une attrayante coloration blushée sont venus parfaire ce fruit d'exception. Grâce aux différentes expositions et altitudes de nos vergers, nous vous proposons un potentiel de 300 tonnes, du 15 août au 15 Septembre.



«La»
Mirabelle
de Bessenay



Découvrez les fruits de votre Région !

L'offre des produits du terroir d'Auvergne-Rhône-Alpes est d'une telle richesse et d'une telle diversité qu'elle méritait une marque afin de vous permettre d'identifier les produits, les recettes régionales, les métiers et savoir-faire de votre région.

LA RÉGION SOUTIEN ET DÉFEND SES PRODUCTIONS FRUITIÈRES

Des objectifs et des valeurs partagés !

- Défendre les arboriculteurs,
- Trouver des débouchés pour les productions locales,
- Permettre un acte d'achat citoyen,
- Créer une dynamique collective pour nos circuits traditionnels, tels sont nos objectifs.

Fierté, Authenticité, Proximité, Accessibilité, Durabilité, Traçabilité et Qualité : Défendons nos valeurs !

Comment repérer les produits de la Région du Goût ?

Deux identifiants, une seule et même démarche
Logo "PRODUIT ici" vous permet de repérer les produits issus à 100 % des exploitations agricoles de la région.
Logo "FABRIQUÉ ici" vous permet de repérer les produits transformés par des entreprises d'Auvergne-Rhône-Alpes avec une majorité d'ingrédients régionaux.

Califruit partenaire
de la région du goût.
Toutes les infos sur :

www.laregiondugout.com

Califruit

Maison des agriculteurs
234 rue du Général De Gaulle
BP53
69530 BRIGNAIS

Tél. 04 72 31 59 64

www.lacerisedebessenay.com



Goûtez au plaisir !

