



Mrs DUPEBE Bernard, Lucas et Axel

SCEA Les Coteaux de Boutau

Siège administratif
4 Sables du Pichot
Ldt LABARTHE
33190 CAMIRAN



PRÉSENTATION

Mrs DUPEBE Bernard, Lucas et Axel exploitent les Coteaux de Boutau et disposent de 6 HA de vergers cultivés en agriculture biologique, à Gironde sur Dropt et Les Esseintes communes situées entre La Réole et Sauveterre de Guyenne.

Les variétés Rougelle Désirée et Judelle ont été créées à la suite du développement de notre partenariat avec des Amap et à la demande croissante de la clientèle. Elles sont issues d'une recherche interne au sein de l'association Vernoge avec l'aide d'un chercheur retraité de l'INRA (M. LESPINASSE).

La société a acquis en 2017 un bâtiment agricole, situé 1 Les Murails 33190 Les Esseintes, qui a été aménagé pour le conditionnement des pommes et des jus. Des chambres froides ont été bâties sur site début 2020. L'acquisition d'une ligne complète de fabrication de jus de pommes a été réalisée fin 2020.

NOS PRODUITS

Les Fruits BIO

La **Chanteclerc** (ou Belchard) est une pomme jaune créée par l'INRA à la fin des années 50. Son aspect est rustique. De saveur légèrement acidulée, juteuse, excellente à la cuisson

La **Goldrush** a une saveur qui offre un bon mélange complexe et épicé, acidulée, avec une forte teneur en sucre. Elle devient moins acidulée avec le temps. C'est une pomme de table. Sa chair jaune clair est ferme, sèche et un peu grossière. Excellente à la cuisson et très bonne en tenue.

La **Pitchounette** est une petite pomme bicolore parfumée, croquante et très juteuse.

La **Rougelle** comme son nom l'indique à une peau de couleur rouge. Elle est sucrée, juteuse et croquante.

La **Judelle** a une couleur de peau rouge lie de vin, légèrement sucrée et juteuse. Peau épaisse à peler de préférence.

La **Désirée** est une pomme jaune avec de petites pommettes orangées, croquante, légèrement acide et très parfumée.

La **Lafayette** est une pomme d'un jaune très attractif aromatique, sucrée, un peu acide. La chair est fine, croquante et très juteuse. Excellent niveau gustatif.

La **Dalinette** Très croquante, son goût est parfaitement équilibré. Entre sucre et acidité, elle révèle un parfum subtil et corsé à la fois.



M. DUPEBE et ses fils proposent des pommes bio non traitées après récolte et du jus de pommes bio.

Une fois récoltées, les pommes sont conservées dans des chambres froides de septembre à fin avril à une température de 2°.

Conseils de conservation : conserver les pommes dans une pièce noire, fraîche, ou à l'extérieur dans un endroit non ensoleillé. Afin d'éviter le flétrissement, ne pas les conserver en caisse bois.

ORGANISATION

En plus des 3 associés, 4 personnes collaborent et participent au bon déroulement des opérations

Entretien des vergers : Antonio

Préparation des commandes : Ghislaine et Gloria

Contact Clients et administratif : Pascale



PASSER COMMANDE

☎ Bureau 05 54 05 01 10 ☎ Axel 06 72 49 80 11
☎ Bernard 06 74 93 93 43 ☎ Lucas 07 89 05 26 35

✉ contact@lescoteauxdeboutau.fr

ENLÈVEMENT

1 Les Murails 33190 LES ESSEINTES