

LA POMME ANTARÈS: NEUTRE CLIMATIQUEMENT, RICHE EN GOÛT

La nouvelle étoile du verger valaisan a fait son entrée dans les rayons de Migros Valais. Les sociétés Georges Moret et Fils à Martigny et Les Fruits de Martigny SA sont producteurs et fournisseurs exclusifs de cette nouvelle variété.

C'est sur le domaine des Grands-Sorts à Martigny que la société familiale Georges Moret et Fils possède plus de 60 hectares d'exploitation arboricole. Sept hectares d'Antarès ont été plantés en 2009 et ont produit cet automne 150 tonnes de pommes. «Nous visons 30 hectares et une production de 1500 tonnes environ, mais nous ne voulons pas précipiter l'expansion de cette variété. Premièrement, la production d'un plant nécessite deux années de croissance. Ensuite, nous attendons les réactions favorables des consommateurs...» espère Xavier Moret.

D'ores et déjà classée dans la catégorie «premium» pour ses grandes qualités gustatives et visuelles. «Il n'y a pas de comparaison avec d'autres pommes... Avec l'Antarès, on retrouve toutes les qualités des pommes à l'ancienne, un goût explosif et une robe bicolore, de rouge et de vert, marquée par des taches de roussure. Le vrai plaisir d'antan!» explique Xavier Moret.

L'Antarès a été conçue et créée pour réveiller les meilleurs souvenirs: ceux des pommes mangées sur l'arbre dans le jardin, qui avaient tous les arômes et le goût incomparable, sauvage et aromatique des fruits d'autrefois. Sa chair est fine, juteuse. Son attaque est croquante et ferme. En bouche, ses notes sont sucrées, acidulées et parfumées. L'équilibre est parfait. Elle est appréciée au couteau mais elle se révèle aussi délicate une fois apprêtée. «Nous voulons proposer aux consommateurs des fruits qui donnent envie, confie Xavier Moret. Des pommes originales et au goût retrouvé... Nous voulons revenir à une production artisanale, presque confidentielle avec des produits de grande qualité!»



UN MODE DE CULTURE ÉCORESponsable

La variété Antarès a pour particularité sa grande résistance à la tavelure, la maladie fongique la plus répandue dans les pommiers. D'où la possibilité de diminuer de 50 à 70% les traitements phytosanitaires. «Nous tentons d'aller dans le sens du bio avec une méthode de production responsable vis-à-vis de l'environnement. Cette variété est d'ailleurs labellisée et le verger Antarès certifié par myclimate, fondation suisse qui s'engage pour la protection de l'environnement. Le principe consiste à calculer la production de CO₂ dans la gestion du verger, du passage des tracteurs à l'utilisation de traitements. On tente de diminuer au maximum la production et d'arriver à un CO₂ neutre. En guise

de compensation climatique, nous nous engageons à verser à la fondation myclimate une contribution volontaire. Celle-ci finance l'installation de fours solaires à Madagascar et contribue ainsi à freiner la déforestation», poursuit Xavier Moret. La société Georges Moret et Fils a d'autre part installé des panneaux photovoltaïques sur le toit des halles frigorifiques. «Nous agissons dans ce sens par réelle conviction.» Cette philosophie verte et la volonté de proposer

«L'Antarès a toutes les qualités des pommes à l'ancienne: un goût incomparable et la chair fine et juteuse.»

XAVIER MORET

de Georges Moret et Fils

des produits de la région ont naturellement décidé Migros Valais à travailler avec les sociétés Georges Moret et Fils et Les Fruits de Martigny SA. La certitude pour les clients d'accéder à cette pomme exceptionnelle à plus d'un titre et d'en apprécier toutes les saveurs!

VALÉRIE SMITS



TYPIQUEMENT VALAISAN.

OFFRES VALABLES SEULEMENT JUSQU'AU 21.11.2011 OU JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK



4.80

Pommes Antares kg



1.60

Carottes sachet de 1 kg



6.90

Filet de perche 100 g



DES OBJECTIFS ÉLEVÉS

Patrizia Kummer, de Mühlebach, est l'un des trois sportifs choisis par Migros Valais pour représenter les trois «Etoiles de la région». La snowboardeuse de 24 ans nous confie ses objectifs pour la saison 2011/12 ainsi que sa préparation pour les atteindre.

VOUS AVEZ PASSÉ LES DERNIERS MOIS À VOUS PRÉPARER À LA SAISON D'HIVER. POUVEZ-VOUS NOUS EXPLIQUER EN QUOI CONSISTAIT VOTRE PROGRAMME?

Jusqu'au milieu du mois d'août, je me suis principalement consacrée à une grande remise en forme. Puis, j'ai participé à la première partie de l'entraî-

nement d'automne de l'équipe nationale sur les glaciers de Saas-Fee et de Zermatt. En octobre se tenait déjà la première course de coupe du monde de la saison. J'y ai obtenu la 6^e place.

COMMENT OCCUPEZ-VOUS VOTRE TEMPS ACTUELLEMENT?

J'ai passé quelque temps chez moi, dans la vallée de Conches, pour suivre un module de condi-

tion physique et d'études pendant deux semaines. Puis j'embrasserai avec la seconde partie de l'entraînement d'automne de l'équipe nationale, sur des pistes de neige artificielle.

QUELLES COURSES IMPORTANTES SE DÉROULERONT PROCHAINEMENT?

A la fin du mois, je participerai à deux courses de coupe

d'Europe, afin de gagner de l'expérience et de la confiance en moi. Les 3 et 4 décembre, la saison des descentes de coupe du monde débutera vraiment. Ces compétitions se dérouleront à Carrezza, dans le Tyrol du Sud, avec un slalom parallèle et un slalom géant parallèle. Peu de temps après, notre équipe se rendra aux Etats-Unis, à Telluride dans le Colorado, pour disputer une épreuve de coupe du monde.

QUELS SONT VOS BUTS POUR CETTE SAISON D'HIVER 2011/12?

Pour cette saison je me suis fixée comme objectif de grimper à nouveau sur un podium de coupe du monde. En plus de cela, je veux figurer en fin de saison dans le top 8 du classement général de la coupe du monde.

STEPHANIE ZENZÜNEN



«Au cours de cette saison, je veux à nouveau monter sur le podium.»

PATRIZIA KUMMER