

### CARACTERISTIQUES

Une peau légèrement veloutée, une belle couleur orangée et une de ses faces rouge, rendent cet abricot unique et toujours agréable à consommer. Le blush (la couleur rouge présente sur l'une des joues du fruit) peut atteindre 40%. Sa chair est ferme et de couleur orange foncé.



### HISTOIRE

Le Bergeron est la variété la plus cultivée dans la vallée du Rhône, sur les collines drômoises et le plateau ardéchois. Connue depuis 1920, le Bergeron a été découvert par hasard près des Mont d'Or, dans le département du Rhône.

### BOTANIQUE

Cet arbre apprécie les climats contrastés et a besoin de froid en hiver. Il est particulièrement à l'aise dans les terroirs de la vallée du Rhône, où il trouve les sols et le climat qui lui sont les plus favorables.

### CONSERVATION

Le Bergeron est un abricot qui se conserve plutôt bien. C'est le seul abricot qui peut être commercialisé jusqu'à trois semaines après récolte. Il faut le maintenir au frais pour une conservation optimale.

### CONSOMMATION

Sa douceur, sa saveur et ses qualités exceptionnelles font de lui un des meilleurs abricots de bouche. Il est également très apprécié une fois cuisiné (confiture, purée, mousse, sorbet, jus de fruit...). Cru ou cuit, l'abricot Bergeron demeure un joyau à déguster.

### PRODUCTION

La production de cette variété s'échelonne de la mi-juillet à la mi-août, l'altitude étant un facteur déterminant pour le début de la récolte. On cultive cet abricot sur des collines de 100 à 800 mètres d'altitude et uniquement au Nord de la Vallée du Rhône.

