



Mirabelles de Lorraine (IG/45/94)

Fruit à noyau

LE PRODUIT

En Lorraine, 250 000 mirabelliers produisent cette IGP. Ces fruits si généreux sont indéfectiblement liés à leur territoire et font partie intégrante du patrimoine historique et culturel de la Lorraine. Les mirabelles se présentent fraîches ou surgelées et sont destinées au fruit de bouche ou à l'industrie. Lorsqu'elles sont surgelées, elles sont destinées à l'industrie et à la vente au consommateur.

ARÔMES ET SAVEURS

Les Mirabelles de Lorraine sont toujours cueillies « mûres à point ». Elles ont un parfum léger, une peau fine, presque tendue, et une pulpe juteuse et sucrée. A la consommation, elles peuvent se présenter sous différentes formes : entières avec noyau, entières dénoyautées ou en oreillons, dénoyautées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les mirabelliers se sont adaptés aux particularités du climat lorrain avec une température généralement en dessous de 25 °C et un sol naturellement riche en argile, recevant plus de 800 mm d'eau par an.

UN PRODUIT RECONNU

Au fil de cinq siècles d'histoire, la Lorraine a sculpté le mirabellier à son image. Les mirabelliers se sont fondus lentement dans le paysage lorrain. Ils se sont adaptés à la singularité des sols et aux particularités du climat. Aujourd'hui, les mirabelliers font partie du patrimoine culturel et historique de la Lorraine. Le produit a été reconnu en IGP en 1994.

Le saviez-vous

90% de la production mondiale vient de la Lorraine. Cela représente 250 000 mirabelliers, 1 000 hectares cultivés, 200 mirabelliers par hectare, 50 à 80 kg de mirabelles par arbre et 100 mirabelles pour un kilo.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La Lorraine : les départements de Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Mirabelles de Lorraine

AREFE

38 route d'Etain

55210 Vigneulles-lès-Hattonchâtel

N°SIRET : 43811580000015

Contact : Chloé PLANCHON

Tél. : 06 04 49 06 09

Fax :

Mél. : animation@mirabellesdelorraine.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Colmar

12 avenue de la Foire aux Vins

68012 COLMAR CEDEX

BP 1233

N°SIRET : 13000270200129

Tél. : 03 89 20 16 80

Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/mirabelles-de-lorraine-20014>

List of links present in page

1. <mailto:animation@mirabellesdelorraine.fr>
2. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>

9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>