



## Formulaire de participation

### Prix national de la Préservation du Patrimoine viticole

#### Projet candidat au Prix :

Une association, « Festem el jaoumet », réhabilite un raisin de table, le « Jaoumet », qui a fait la notoriété de Cases de Pène jusqu'au XXe siècle avant de disparaître. Elle le produit sur des terrains mis à disposition par la commune de Cases de Pène.

**Collectivité territoriale porteuse de la candidature :** Commune de Cases de Pène

Adresse : 1 rue de l'hôtel de ville

Code postal : 66 600

Ville : Cases de Pène

#### Personne en charge du suivi de la candidature :

Prénom NOM : Ophélie CONTET

Fonction : Secrétaire Générale

Email : dgs.casesdepene@gmail.com

Téléphone : 04 68 38 90 90

#### Confirmation de participation :

Je soussigné(e) Théophile MARTINEZ représentant la collectivité Commune de Cases de Pène ayant réalisé ou soutenu le projet indiqué ci-dessus, confirme notre volonté de participer au Prix national de la Préservation du Patrimoine Viticole organisé par l'Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin.



*[Signature]*  
Le Maire  
M. MARTINEZ Théophile

Sous réserve d'une adhésion à jour à l'ANEV, la candidature est validée à la réception du présent formulaire, complété et renvoyé par courrier à [contact@elusduvin.org](mailto:contact@elusduvin.org) ou par courrier entre le 15 avril 2023 et le 15 juillet 2023 à l'adresse suivante :

Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin - 13 bis avenue de la Motte-Picquet - 75007 Paris

Le formulaire doit par la suite être complété d'un dossier de candidature.

#### Dossier de candidature :

Le contenu du dossier de candidature est libre. Il doit permettre aux élus composant le jury d'avoir un aperçu complet du projet candidat (descriptions, photos, état d'avancée, faisabilité, correspondance aux critères du règlement...) sans avoir à se déplacer sur site.

Le format numérique est privilégié pour faciliter la transmission des dossiers au jury. Il est à renvoyer par courriel à [contact@elusduvin.org](mailto:contact@elusduvin.org).

[Home](#) [Notre village](#) [Via Domitia](#) [Autour de l'étang](#) [Le Canigou](#) [Passion tomate](#) [Les plantes de la Saint Jean](#)  
[Traditions et culture catalanes](#) [Nous écrire](#) [copyright](#)

[Retour à l'inventaire de la végétation en Catalogne du nord](#)

## Un cépage en voie d'extinction

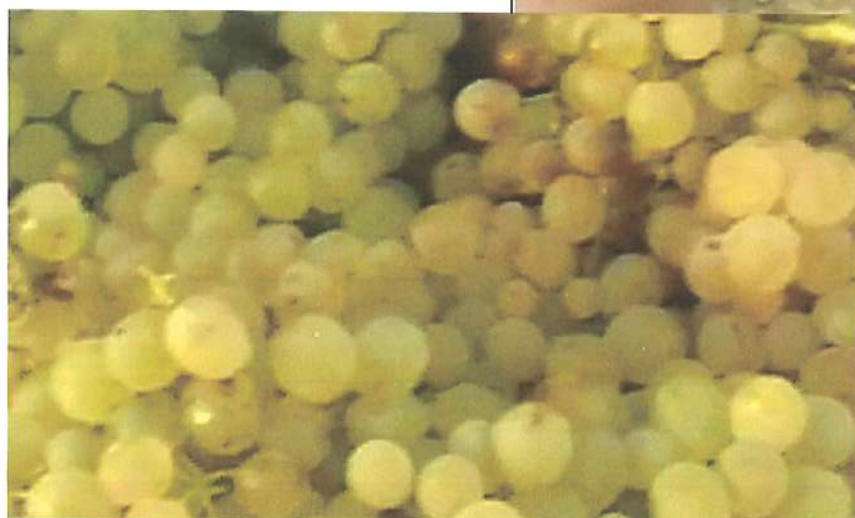
voir une vidéo de Jean-Marc ROGER sur sa chaine Tv Youtube, "Fenêtre sur le sud".

Sujet tourné en 2005 sur la vigne de Marcel Dardenne. <https://www.youtube.com/watch?v=rrCDhfg1db8>

Le "Jaoumet", cépage à raisin de table blanc, précoce, est cultivé dans les Pyrénées-Orientales depuis le début des années 1800. C'est un cépage qui mûrit une huitaine de jours avant le chasselas.

"Jaoumet" ou "Jaumet" est la traduction en catalan de Jacques. Cette appellation "Jaoumet" provient de la date de maturité du raisin vers le 25 juillet, fête de la Saint-Jacques.

Les grains sont un peu plus longs que larges, légèrement aplatis au pôle, de couleur jaune ambrée à maturité. La peau est brune rougeâtre du côté ensoleillé. Les grains ne présentent souvent qu'un seul pépin. La chair est très juteuse, d'une saveur agréable, plus parfumée que celle du "Chasselas doré" .



Le "Jaoumet" se cultivait sur les coteaux bien ensoleillés, exposés au sud sur 120 hectares environ essentiellement dans la vallée de l'Agly, et presque exclusivement sur le territoire de la commune d'Espira-de-l'Agly, mais également à Cases-de-Pène, à Rivesaltes et à Baixas.

La maturité est complète dans les premiers jours d'août.

Les raisins se dorent avant leur complète maturité, ce qui les rend très séduisant. L'écoulement avait surtout lieu sur le marché français, à Paris et dans les grandes villes. Les raisins laissés sur pied après la cueillette pour la vente comme raisins de table étaient vendangés 15 jours plus tard et donnaient un très joli vin ambré avec un bouquet légèrement musqué, très particulier, et qui titrait, suivant l'année, de 13 à 16°.

En 1930 la récolte était évaluée à 900 tonnes pour 500.000 pieds.

A partir de 1960 la production va régulièrement décroître.

Aujourd'hui quelques viticulteurs maintiennent une centaine de pied à Cases de Pennes et Espira de l'Agly.

Faites un geste adoptez un pied de "Jaoumet"

[Retour à l'inventaire de la végétation en Catalogne du nord](#)

[▶ Choisir sa pub](#)
[Plant de vigne](#)
[Vigne rouge](#)
[Vin vigne](#)
[▶ Chablis](#)
[← précédente](#)
[pour avoir nos COORDONNEES, cliquez ici !](#)
[suivante →](#)

 site internet [www.lescepages.fr](http://www.lescepages.fr)

# la Jaoumet

- **Identification/Origine** : l'origine est incertaine, il aurait été introduit dans la vallée de l'Agly par un moine trappiste au milieu du XIX siècle. Le Jaoumet est pratiquement inconnu dans les autres régions françaises productrices de raisins de table, inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisin de table [liste A1](#).

- **Synonymie** : jaumet (en Catalan et suivant la prononciation, jaumet signifie Jacques ou petit Jacques), raisin de Saint Jacques, madeleine des Pyrénées orientales, raisin d'Espira, ...

(pour toute la synonymie des cépages, [cliquez ici !](#)).



Passez sur la feuille et sur la grappe placée à gauche pour découvrir d'autres images.

- **Description** : grappes moyennes à assez grandes, cylindro-coniques, plutôt compactes, pédoncules moyens forts avec une partie lignifiée; baies petites à moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, peau fine jaune vert à jaune doré à complète maturité et brunissant quelquefois au soleil, pulpe consistante et fibreuse juteuse à saveur sucrée ne contenant souvent qu'un seul pépin.

- **Aptitudes de production** : débourre tôt ce qui l'expose certaines années aux gelées de printemps. Port érigé, assez bon producteur, à installer dans des situations bien abritées exposées au midi de préférence. Il faudra éviter de le greffer sur un porte-greffe puissant, lui préférer dès que cela est possible, le 3309 C. Résiste bien aux gelées d'hiver, sensible au mildiou, à l'oïdium, aux vers de la grappe et à l'araignée rouge. Maturité précoce, fin juillet dans les Pyrénées orientales.

- **Raisin de Table** : les producteurs de la Vallée de l'Agly s'organisent pour relancer la production du Jaoumet quelque peu oubliée ces dernières années. C'est un excellent raisin de table profitant d'un atout essentiel celui d'arriver sur les marchés parmi les tout premiers. Lorsqu'il est vinifié, le Jaoumet donne un vin plaisant à boire, souple, pouvant atteindre un degré alcoolique assez élevé, madérisant assez rapidement.

[← précédente](#)
[pour imprimer cette fiche, cliquez ici !](#)
[suivante →](#)

- [menu général](#) - [productions viticoles](#) - [lexique du vin](#) - [sites internet du vin](#) -  
 - [synonymie des cépages](#) - [un vin pour un mets](#) - [nous adresser un message](#) -

# Le jaoumet renaît de ses ceps

Depuis 2008, l'association « Festem et Jaoumet », située à Cases de Pène, milite pour que soit de nouveau replanté le jaoumet, ce raisin de table en voie de disparition qui vient à maturité lors de la Saint Jacques.

**10 000** tonnes en 1960, seulement deux ou trois hectares en 2014. Le jaoumet est amené à disparaître. Devant ce constat, l'association « Festem et Jaoumet » s'est montée dès 2008 à Cases de Pène pour rendre à ce raisin de table ses lettres de noblesse. Car avant d'être méconnu du grand public, il était bien connu des vignerons. Uniquement cultivé dans les Pyrénées-Orientales, et plus précisément dans trois villages du département, à savoir Espira-de-l'Agly, Baixas et Cases de Pène, le jaoumet était jusque dans les années soixante presque incontournable chez ces professionnels du raisin. Avant d'être président de l'association « Festem et Jaoumet », Pierre Jodar est surtout vigneron.

Il se souvient qu'il y a une cinquantaine d'années, la plupart utilisaient le jaoumet « en complément de la culture de raisins de cuve. Cela leur permettait d'avoir un petit revenu supplémentaire. » Aussi, à cette époque, sur l'ensemble des trois villages, entre 8 000 et 10 000 tonnes étaient conditionnées puis expédiées chaque année. Pierre Jodar, lui, dispose encore d'une centaine de pieds du fameux cépage. « Je ne les ai pas arrachés par devoir de mémoire mais aussi parce qu'ils me viennent de mes parents », raconte-t-il.

## Moins rentable

Si ce raisin jaune, avec de petits grains, s'est perdu, la cause est à cher-

cher du côté de la concurrence étrangère. Selon Michèle Aeschbacher, secrétaire de l'association, il s'est « retrouvé face à des raisins mieux favorisés par les réseaux », notamment lors de l'entrée de l'Espagne et de l'Italie dans l'Union Européenne. « Il n'était plus apprécié, certainement car il était moins agréable visuellement. À ce moment-là, nous avons arrêté la production. Cultiver du jaoumet n'était plus rentable », ajoute de son côté Pierre Jodar.

Pourtant, en 2008, lui et quelques passionnés du raisin décident de monter leur propre association pour « faire renaître ce cépage et le défendre », explique Michèle Aeschbacher. Le but est donc de le refaire connaître, le refaire planter, lui qui n'est cultivé en France que dans ces trois communes des Fenouillèdes. Première étape de cette revalorisation : la plantation par la mairie de Cases de Pène de quelques plants, dès 2009. « Nous devons faire une vigne avant que cela ne se perde », illustre le président de l'association. Mais ces irréductibles du jaoumet en ont conscience : jamais ils ne pourront relancer la production pour qu'elle atteigne son niveau des années soixante.

« Nous n'essayons pas de convaincre les vignerons car ce n'est pas un cépage d'actualité et pour les propriétaires ce n'est pas rentable. » Alors ils misent avant tout sur la relance à petite échelle, au niveau du département. D'ailleurs des propriétaires



Les membres de l'association au complet. PHOTO D.R.

locaux « ont déjà dans l'idée d'en produire dans les années à venir », se réjouit Michèle Aeschbacher.

## Production et vente locales

« Et puis nous le vendons au cours de la fête de la Saint-Jacques. » Car le cépage est généralement récolté ce jour-là. D'où son nom qui signifie « petit Jacques » en catalan. Lors de la fête du village, ils vendent donc ce raisin « qui est aussi très bon

pour faire la fête », s'exclame Pierre Jodar. En circuit-court donc. Pour ne pas que la tradition se perde.

Karen Latour

\* Le 2 août, sera célébrée la fête de la Saint-Jacques à Cases de Pène, au cours de laquelle le jaoumet sera vendu. Les festivités dureront de 15 heures à minuit, devant le cellier du château de la ville.

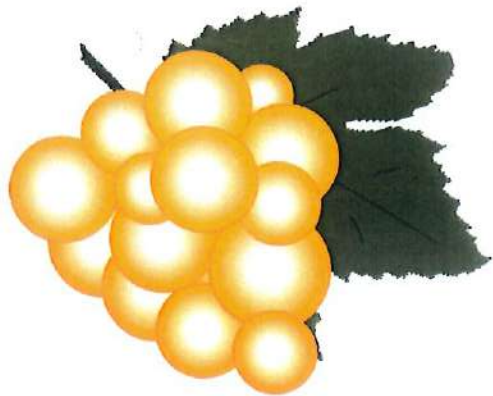
Le jaoumet est un raisin particulier, blanc avec de petits grains et la peau très fine. Il est légèrement acidulé. Jeudi 24 juillet, les membres de l'association se sont rendus à Perpignan, auprès du préfet des Pyrénées-Orientales, René Bidal, pour lui offrir une caisse de jaoumet, comme il était de tradition. « Cela contribue à cette volonté de le faire connaître », explique Michèle Aeschbacher.



Le président, Pierre Jodar. PHOTO DR



René Bidal reçoit une caisse. PHOTO DR



Association

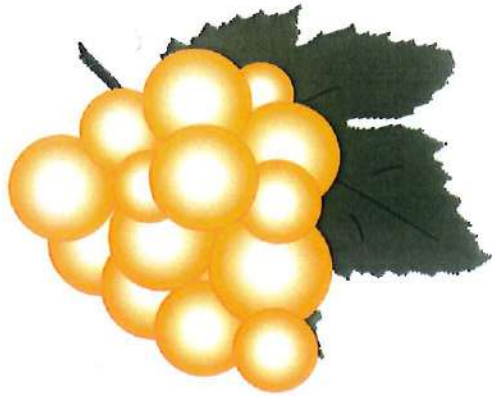
Festem

el Jaoumet

Cases de Pène

# Le journal de la vigne

Jaoumeta



Association

Festem

el Jaoumet

Cases de Pène

## Naissance d'une vigne

### JAOUMETA

- 1- Défoncer
- 2- Planter
- 3- Greffer
- 4- Epamprer
- 5- à la Préfecture

En 2009, quelques nostalgiques décident de relancer la fête du Jaoumet. Ainsi est créée l'association « Festem el Jaoumet ». Le premier problème rencontré, est le manque de raisin. Pierre JODAR et Yves SINE, les seuls à posséder quelques pieds, peuvent nous en fournir un peu. Malgré cela, nous sommes obligés d'en acheter à Mr Jean Pierre MAS. Nous décidons alors de planter une vigne. La municipalité achète un terrain et le met à notre disposition.



Début 2010, nous défonçons le terrain et plantons les racinés avec l'aide des bénévoles. Au printemps 2011, les racinés sont greffés avec des sarments sélectionnés dans les vignes de Pierre et de Yves ; au total 450 pieds.

Ainsi est née la vigne communale de jaoumet.

Elle produit à ce jour plus de 800 kg de raisins, ce qui nous permet d'en disposer le jour de la fête et d'élaborer du jus de raisin.



# Défoncer .....et restaurer le vigneron

AVRIL2010 : Défonçage de la parcelle

Sous l'œil attentif de Pierre , Jean Pierre conduit le tracteur équipé d'une charrue Grenier qui permet une profondeur de labour de 90 cm et ouvre les premiers sillons , desquels l'équipe va extraire les vieilles racines.



Passage du décompacteur 5 dents de 80cm avec rouleau émietteur.

Marcel ! qu'est-ce que tu as perdu ?

Marcel a trouvé ce qu'il cherchait !!

J' ai trouvé !!!



## Défoncer .....et restaurer le vigneron

Le tracteur est un LANDINI  
6 cylindres, 110 cv, 4 roues motrices.

Le pilote c'est Jean Pierre :

185cm, 120kg, grande expérience



Autour de Pierre (le Président)  
toute l'équipe se retrouve pour  
une bonne grillade et quelques  
bouteilles de Ninet rouge de  
Cases de pène.



## PLANTER

22 avril 2010

Moment de solitude : mais où  
Sont-ils ?



Ah, les voilà : ils sont tous là !!!



**6 rangées espacées de 2,50 m et 1 pied de vigne tous les 1m.**

Un décamètre, ça fait  
bien 10 mètres ?

Oui, mais le mien est  
élastique il vient de la  
SNCF !!!



## Le mai 2010 : La Mafia à Cases de Pène ?



Que font ces 4 parrains ? Gardent-ils les tonneaux, ou bien comptent-ils les plants d'une substance illicite ?

**MAIS NON !!!**  
Rien de tout ça !

Ce sont 4 vignerons de

l'Association « Festem el Jaoumet » : Marcel, Alain, Pierre et Tony qui préparent les racinés qui seront plantés sur la parcelle communale. Ils accordent le plus grand soin à ces « porte-greffe » : R110, résistants au phylloxéra, bien adaptés au sol, car ils conditionnent le devenir de la vigne.

**ALAIN ET LA BOURROUNE !!!** Non la bourroune ne tient pas l'arrosoir, c'est le fer qui permet de faire le trou pour le raciné.



## MAI 2011 : GREFFER!!!

Jean Pierre Mas  
prépare les  
greffons.



Les pieds porte  
greffe une fois  
dégagés sont coupés  
pour servir de  
support aux greffons.

Le greffon est  
positionné dans la  
fente du porte greffe



## MAI 2011 : GREFFER!!!



L'assemblage : porte greffe-  
greffon est lié.

Alain plante le tuteur et  
termine l'opération en  
enterrant le pied.



## EPAMPRER



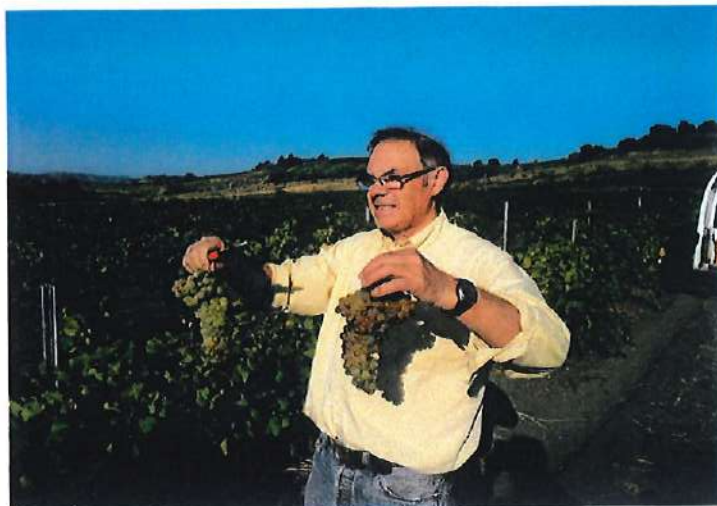
**10 MAI 2013 : Il s'agit aujourd'hui « d'esbrouigner » pour Marcel, Pierre ,Téo, Alain et Francis.**

Au printemps les travaux au vert débutent avec l'ébourgeonnage et l'épamprage. Ces travaux permettent d'aérer la souche et de favoriser la bonne maturation des grappes.



## A LA PREFECTURE

VOILA DE BELLES GRAPPES DE JAOMET !!! Mais laquelle choisir ? La droite ou la gauche ? Le choix est important car Pierre et ses compagnons préparent un MUSSI qui sera présenté à Mr le Préfet René BIDAL le 24 juillet 2014.



UNE PARTIE DE LA DELEGATION QUI SERA REÇUE EN PREFECTURE .

Mr le Prefet fût très intéressé par notre démarche, trouva le raisin délicieux et nous offrit un apéritif avec des vins de Cases de Pène ; cette réception donna lieu à un bel article dans la presse locale.



Voilà le fameux mussi ! C'est le cageot traditionnel qui était utilisé pour le cueillette du jaomet. Dans les années 50 c'est plusieurs milliers de tonnes qui partaient, chaque année sur Paris .Ce raisin de table ,outre d'être délicieux, profitait d'un atout essentiel : celui d'arriver le premier sur les marchés .





## 20 JANVIER 2015 : Les plants de Jaoumet de demain

Mardi 20 janvier, rendez- vous est donné à 11 h à l'équipe vigne de la Confrérie du Jaoumet au caveau du Cellier de Pène. Non ce n'est pas pour une énième dégustation de vin !!! Si Pierre , Tony Yves , Marcel , Jean Pierre , Alain et Francis se retrouvent à l'heure dite c'est pour accueillir leur invité. Un invité de marque : expert en matériel végétal vigne, chef de l'atelier Bois et plants de vigne de la Chambre d'agriculture de l'Aude : Didier Viguié !

Le repas de midi pris en commun à l'Egrappoir permet au groupe d'échanger et de préciser les objectifs de la rencontre.

Il s'agit pour l'association d'obtenir des plants de vigne Jaoumet présentant une sécurité maximale tant pour son identité génétique que pour son état sanitaire.

Ces plants soudés greffés seront utilisés sur la parcelle communale pour en compléter la plantation et remplacer des plants défectueux mais aussi pour le projet de créer une vigne mère !!!

Oui ! une vigne mère qui assurerait la pérennité des plants de Jaoumet et permettrait le développement de cette culture. Pour cela il faut déjà trouver un terrain vierge de toute culture de vigne depuis au moins 10 ans.

Le travail de l'après - midi s'organise , nous sommes rejoints par Valérie Didier responsable du phytosanitaire et matériel végétal de la Station Vitivinicole de Tresserre.

Tout d'abord nos deux spécialistes vont sélectionner des pieds de vigne sains et vigoureux ; 11 pieds seront choisis et marqués sur la vigne d'Yves et Cécile et 9 pieds sur la vigne communale.

Ensuite sur chaque pied sélectionné les sarments sont prélevés et mis en fagot et 10 échantillons de quelques centimètres sont placés dans un sac congélation ; le pied, le fagot et le sac sont étiquetés et portent le même code.

Les échantillons seront analysés à l'INRA de Montpellier. Des tests de dépistage des virus du court noué et de l'enroulement seront réalisés.

Les éventuels pieds défectueux écartés, les sarments prélevés, débités en greffons d'un oeil qui, une fois greffés( à la machine sur un porte greffe bien choisi : le Némadex,) vont donner après quelques opérations : paraffinage, stratification, plantation ..... les fameux pieds soudés greffés de Jaoumet !!!

En fin de journée, satisfaits du travail accompli et confiants dans les projets d'avenir les membres de l'équipe vigne du Jaoumet prennent congé de leurs invités . Bien sur devant un verre de muscat sec servi au caveau du cellier de Pena.

Merci à Didier Viguié et à Valérie Didier .



## La taille de la vigne et les travaux d'hiver

Mardi 3 mars 2015 à 14 h j'ai rendez- vous à la vigne communale avec Marcel, Tony, Pierre et Alain.

Nous devons terminer les travaux d'hiver : attacher, désherber, épandre l'engrais ;

La vigne est taillée, les sarments ont été ramassés à la machine, la terre labourée ; On proscrit les désherbants, Jean pierre passe l'inter cep et on termine à la main !!!

La vigne à maintenant 5 ans, plantée en 2010, 450 pieds sur 6 rangées en espalier, sur une terrasse de 15 ares en pente douce, bien exposée sud- est. Ici la terre est noire, grasse, schistes et marnes.

Aujourd'hui une belle luminosité : ciel bleu, grand soleil, air vif. A nos pieds le cordon vert de la ripisylve de l'Agly. Les mas, des chevaux au milieu des vignes .....c'est la nouvelle méthode de désherbage bio....on se moque !!!!

Au loin on devine la mer, à notre droite le vieux village ramassé de part et d'autre du pont, le lotissement qui s'étale, l'ermitage sur la ligne brisée du crêt calcaire...On ne se lasse pas de ce paysage !!! et puis l'usine, imposante, moderne, propre ; avant, les jours de marinade tout le village était blanc de poussière, oui avant : Alain a toujours une anecdote sur le passé du village.

Le travail s'organise.

J'attache avec Tony, l'un maintient le sarment en lui donnant une forme incurvée sur le fil bas, l'autre fixe le lien. Alain et Pierre font de même en partant du côté opposé. Marcel épand l'engrais organique : une grosse poignée par pied. Nous terminerons par le « descoussillage »bèche en main.

Jean pierre explique : cette année nous avons expérimenté 2 tailles différentes : Sur les 3 premiers rangs la taille en Guyot et sur les 3 autres la taille en cordon de Royat.

La taille est une opération importante qui conditionne la bonne fructification : obtenir de belles grappes bien aérées et pas trop grosses ; elle se fait entre janvier et mars à la lune descendante (lune vieille) la vigne est à ce moment- là en repos végétatif. La taille de la vigne repose sur la sélection des bourgeons (les yeux) certains ne donneront pas de raisins alors que d'autres seront très fertiles. Les bourgeons les plus fertiles sont ceux qui apparaissent sur le bois d'un an. Les bourgeons qui ne donneront rien poussent à l'aisselle du vieux bois ou sur les rameaux déjà coupés. La taille permet aussi de donner sa structure au cep.

La taille en guyot consiste à laisser, d'un côté, 1 seul sarment dans le sens du palissage avec de 4 à 6 yeux et de l'autre côté du pied 1 courson de rappel avec 2 yeux pour avoir du bois neuf l'année prochaine.

Dans la taille en Cordon de Royat, on garde 1 à 2 bras horizontaux dans le sens du palissage ayant chacun 3 à 4 coursons à 2 yeux.

Nous constaterons cet été quelle taille donne les meilleures grappes de raisin.

Pour mémoire il faut savoir qu'il existe aussi la taille en gobelet sur des vignes sans palissage et qui consiste à garder de 3 à 5 bras terminés par un courson de 3 à 4 yeux.

Nous nous séparons avec la satisfaction du travail bien fait mais aussi avec le sentiment confus d'être, avec cette vigne de jaoumet, des passeurs de mémoire.

## LA TAILLE DE LA VIGNE



TAILLE GUYOT



TAILLE CORDON DE ROYAT



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt**

C.A. PYRENEES ORIENTALES  
19 AVENUE DE LA GRANDE  
BRETAGNE  
66000 PERPIGNAN

DOC-VMA-008 ter-rev2

Montpellier, le 17/05/2023

Unité : Certification des Bois & Plants de vigne et des vins sans IG  
Dossier suivi par : maryse.dejean@franceagrimer.fr  
Tél : 04 67 07 81 02

Réf : ag\_vma\_071800157\_230517  
N° de dossier : 0700097998  
N° d'inscription au contrôle : 07 66 136 003

Objet : Notification d'inscription définitive d'une vigne-mère de greffons **STANDARD**

Madame, Monsieur,

Au vu des justificatifs fournis et suite à la pose des plaques d'identification, il est notifié à :

Nom : C.A. PYRENEES ORIENTALES  
Adresse : 19 AVENUE DE LA GRANDE BRETAGNE - 66000 PERPIGNAN  
N° d'inscription au contrôle 07 66 136 003 catégories : B  
Exploitant : C.A. PYRENEES ORIENTALES  
N° d'exploitation C.V.I. : 07 66 136 10870

que la(les) parcelle(s) ci-après désignée(s) :

Date de plantation : 2018 - Type : VMG - Matériel de catégorie : STANDARD

N° inscription parcelle	Variété greffons	Clone	Variété porte-greffe	clone	Année PL	commune	réf. Cad.	Sup	Nb souches
071800157	JAOMET B	/	110 RICHTER	/	2018	CASES-DE-PENE	B 0294	4a 24ca	212

sont inscrites au registre FranceAgriMer de contrôle des bois et plants de vigne et peuvent à ce titre produire du matériel de multiplication de catégorie **STANDARD** sous réserve du respect des prescriptions réglementaires (Code rural et de la pêche maritime - articles R 661-25 à R 661-36 et arrêté du 17 juin 2020 modifié).

1/2



Concernant vos parcelles de vigne-mère de greffons de catégorie standard, je vous informe que la production des greffons sera soumise à traitement à l'eau chaude dans une station agréée par FranceAgriMer lors des deux premières campagnes de production de boutures. Ces traitements à l'eau chaude devront être réalisés préalablement à toute utilisation ou toute commercialisation des greffons en question.

Par ailleurs, je vous rappelle que les parcelles doivent faire l'objet de traitements insecticides contre la cicadelle de la flavescence dorée aux dates préconisées par le Service Régional de l'Alimentation ce qui pourra faire l'objet d'un contrôle de FranceAgriMer.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour La Directrice générale,  
et par délégation, Le Chef d'unité,

Jacques DEGAILLE





*Expédition du Jaoumet en gare d'Espira de l'Agly.*













## CORONAVIRUS

Durant la crise, Vitisphere vous offre l'accès à tous ses contenus numériques

+ d'Infos


# Vitisphere


Edité avec LA VIGNE


Cépages en voie de disparition


## Relancer la production de jaoumet (Pyrénées Orientales)

Samedi 26 juillet 2014 par RF

 Lire plus tard

 Commenter

 Imprimer

 Envoyer



Ce jeudi 24 juillet, **Théophile Martinez**, maire de Cases de Pène, et les représentants de l'association « *Festem et Jaoumet* » ont offert à **Réné Bidal**, préfet des Pyrénées-Orientales, les premières grappes de jaoumet. C'est un raisin de table primeur en voie de disparition qui arrive à maturité à la Saint-Jacques, d'où son nom, « *Petit Jacques* ». Avant que sa disparition ne soit effective, une association de bénévoles a décidé de relancer sa production. « *Notre démarche obéit d'abord à un devoir de mémoire* » précise **Théophile Martinez** qui ajoute : « *Jusqu'au milieu des années 1960, la cueillette du Jaoumet représente un complément de revenus non négligeable pour les viticulteurs, du travail pour de nombreux jeunes pendant la période de cueillette et de conditionnement, une activité complémentaire pour la coopérative fruitière d'Espira-de l'Agly* ». Et le président de l'association « *Festem et Jaoumet* » d'ajouter : « *Notre démarche obéit ensuite à un espoir de relance de la production. L'idée de replanter une vigne, d'avoir des sarments afin de pouvoir multiplier les plants fait son chemin : 500 plants en 2011, 500 en 2012, 700 en 2013* ».

## CASES-DE-PÈNE

Bénédition par Eric Delmas aumônier de l'Hôpital

## 11e Fête du "Jaoumet" au cellier de Pèna, le raisin primeur



Les bénévoles autour de leur président et du maire de Case de Pène

La santa Aspia (sardane)  
 11e fête du "Jaoumet" à Case de Pène en présence de Théophile Martinez maire de Case de Pène. Samedi en fin d'après midi ils se sont retrouvé très nombreux au cellier de la Pèna pour la traditionnelle bénédiction du raisin primeur de l'Agly, "le Jaoumet". Le fameux raisin mur pour Saint Jacques, appellation et tradition conservé jalousement ici à Case de Pène. Une fête organisée par l'association "Festem el Jaoumet" de son président Marcel Chrouchan-

deu. Entre deux "rondalles" (rondes) de sardane avec le fameux "Foment de la Sardane de Rivesaltes" dirigé par son président Jaume Salvat Eric Delmas aumônier de l'hôpital après avoir lu un passage de l'évangile se référant au raisin et à la vigne, d'avoir prononcé une courte homélie suivie du notre père repris par l'assistance a procédé à la bénédiction du Jaoumet. S'en ai suivi d'autre rondalles de sardanes dont la traditionnelle "Santa Aspina" pour la quelle tout le public a été convié à danser.



Bénédition par Eric Delmas aumônier de l'hôpital



Le président Jaume Salvat invite le public pour une grande rondalle



Rondalle de sardane par le Foment de Rivesaltes

## PYRÉNÉES-ORIENTALES AGLY

### Cases-de-Pène

# 11E FÊTE DU « JAOMET » AU CELLIER DE PÈNA, LE RAISIN PRIMEUR

## Bénédition par Eric Delmas aumônier de l'Hôpital



Les bénévoles autour de leur président et du maire de Case de Pène

### La santa Aspia ( sardane )

11e fête du « Jaoumet » à Case de Pène en présence de Théophile Martinez maire de Case de Pène. Samedi en fin d'après midi ils se sont retrouvés très nombreux au cellier de la Pèna pour la traditionnelle bénédiction du raisin primeur de l'Agly, « le Jaoumet ». Le fameux raisin mur pour Saint Jacques, appellation et tradition conservée jalousement ici à Case de Pène. Une fête organisée par l'association « Festem el Jaoumet » de son président Marcel Chrouchandeu. Entre deux « rondalles » ( rondes ) de sardane avec le fameux « Foment de la Sardane de Rivesaltes » dirigé par son président Jaume Salvat Eric Delmas aumônier de l'hôpital après avoir lu un passage de l'évangile se référant au raisin et à la vigne, d'avoir prononcé une courte homélie suivie du Notre Père repris par l'assistance a procédé à la bénédiction du Jaoumet. S'en est suivi d'autres rondalles de sardanes dont la traditionnelle « Santa Aspia » pour la quelle tout le public a été convié à danser.

JK

Publié le 6 août 2019

Publié dans Pyrénées-Orientales, Agly, Rivesaltais-Agly-Manadeil, Cases-de-Pène

Thématiques : Villes / Villages