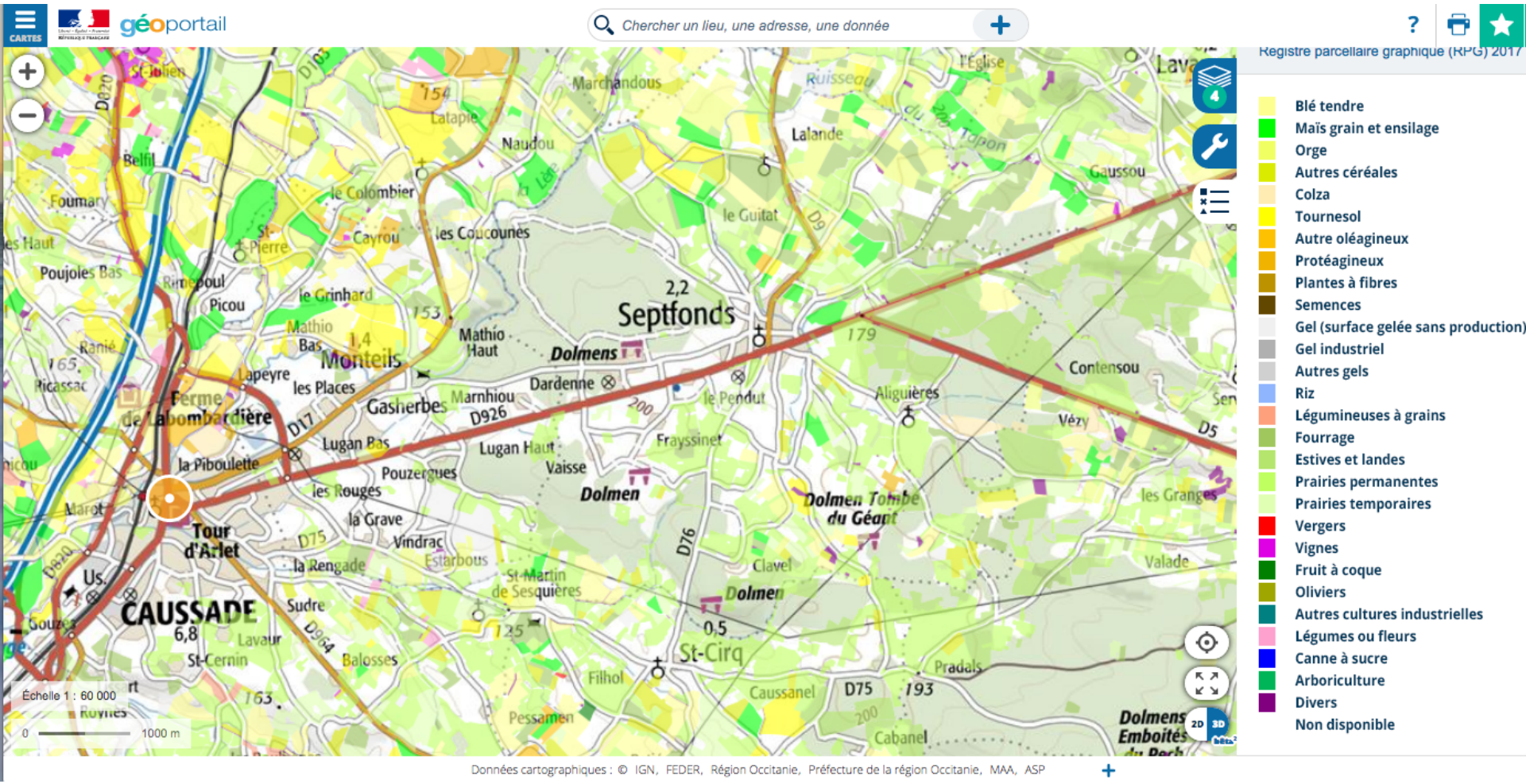
La filière fruits sur la carte de Caussade

Document complémentaire 1: Extrait géoportail, avec RPG 2017 (*consulté décembre 2018)*

Document complémentaire 2: statistiques DRAF Tarn-et-Garonne 2012

Document complémentaire 3: Publicité établissements Rouquette, à Monteils, et pour Arboritech, centre d'innovation et de formation arboricole: *http://www.arboritech.org/accueil.aspx*

Document complémentaire 1: Extrait géoportail, Caussade, avec RPG 2017 (*consulté décembre 2018)*



Document complémentaire 2: extrait DRAF Tarn-et Garonne, 2015

5 – 4 Place du Tarn-et-Garonne pour quelques productions.

Le Tarn-et-Garonne conforte sa place de leader régional pour l'essentiel de la production fruitière, et atteint dans certains cas le rang national.

Les productions « phare » telles que la pomme, le melon et la prune en font son identité agricole.

Produits	Part sur la France métropolitaine	Rang national	Rang régional
Reine-Claude	61%	1	1
Pomme Granny Smith	16%	1	1
Pomme de table	15%	1	1
Melon	15%	1	1
Noisette	19%	2	1
Raisin de table	19%	2	1
Kiwi	18%	3	1
Pomme Golden	9%	4	1
Prune	4%	4	1
Cerise (Bigarreaux)	5%	6	1
Pêche, Nectarine, Brugnon, Pavie	2%	9	1
Poire William's	3%	10	1
Ail en vert	1%	5	2
Ail en sec	12%	4	3

DRAAF (SRISET) : statistiques agricoles annuelles 2012 provisoires

Document complémentaire 3: Publicités établissement Rouquette,à Monteils, et Arboritech, http://www.arboritech.org/accueil.aspx



ROUQUETTE & FILS / 82300 MONTEILS

Une station performante au royaume de la Reine des prunes... La véritable Reine-Claude charnue, goûteuse, cueillie toujours manuellement selon un cahier des charges strict le Label-ROUGE, pour le plus grand plaisir des consommateurs.
Une unité est dédiée à la pomme avec ses 6600 tonnes de froid, une chaîne de précalibrage et ses deux lignes de conditionnement, ses 9 quais permettent un flux important pendant la saison.
La station Melon permet d'expédiée chaque année plus de 4000 tonnes de melons chaque année un volume en constante augmentation avec tous les ans environ 150 hectares de production propre à maximum 50 kilomètres de la station de conditionnement permet de profiter de la proximité immédiate des fameux melons du Quercy.

