



 Ce contenu est réservé à nos abonnés.

INTEMPÉRIES

## Glun : une tonne d'abricots grêlés donnée aux associations



Le trésorier du Secours populaire, Pierre Lacroix, était ravi de ramasser des abricots que les bénéficiaires recevront vendredi 19 juillet. Photo Le DL/Anthony SOUDANI

Partager cette info

 Partager 0

 Tweeter

**La confédération paysanne d'Ardèche a permis à plusieurs associations caritatives et une famille de migrants de ramasser les abricots grêlés sur l'exploitation de Régis Gonnet. Un moyen de limiter les pertes sur les parcelles touchées par le déluge à Glun.**

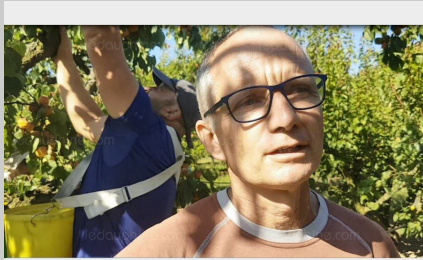
«Nous récoltons un abricot sur quarante...» François Bassis, éleveur à Saint-Félicien, est venu avec la confédération paysanne «filer un coup de main» à son confrère Régis Gonnet. Mardi 16 juillet, une quinzaine de personnes tiraient sur les branches, contrôlaient l'aspect des fruits, les jetaient par terre ou les mettaient dans leur bac. **Marqués par la grêle**, les abricots de l'exploitation de l'arboriculteur de Glun ne sont pas commercialisables. «Les industriels n'en veulent pas», affirme Régis Gonnet.

«Ils sont excellents»

À la base, l'idée était seulement de décharger les arbres pour les soulager de ces abricots invendables. Mais, au lieu de les laisser tomber et pourrir sur le sol, des associations caritatives, dont le Secours populaire, le Secours catholique, les Restos du cœur, Entraide alimentaire, Réseau éducations sans frontières, et une famille de migrants ont été invités à récupérer ces denrées, pour certaines encore comestibles. «Ils sont plus que comestibles, ils sont excellents, sourit Martine Fortin, responsable au Restos du cœur et à l'initiative du projet. Nous allons en récupérer 500 kilos pour en faire des confitures ! Puis, c'est toute la question de la responsabilité alimentaire qui est en jeu.» 500 kilos, sur une tonne d'abricots récoltée au total.

Un geste de solidarité qui fait suite à un épisode de grêle ravageur le 15 juin... Toute l'exploitation de Régis Gonnet a été touchée, soit environ 40 tonnes de fruits. «J'arrive à en commercialiser quelques kilos à des particuliers via la plateforme Solid agri 26, confie l'arboriculteur. Là, les bénévoles et les collègues pourront repartir avec des caisses.»

Le tracteur traversait les allées avec la remorque déjà bien remplie par des petits gourmands, qui n'hésitaient pas à goûter quelques fruits au passage.

**«LES INDUSTRIELS N'ACCEPTENT QUE LES FRUITS PARFAITS»**

Régis Gonnet regrette les normes trop sévères concernant l'aspect des fruits.  
Photo Le DL/A.S.

Où commence le gaspillage ? Probablement au sein même des exploitations, où les industriels et Interfel (interprofession de la filière des fruits et légumes frais) font la loi en matière de sélection. «La plus grosse partie du gaspillage se fait avant récolte car les fruits sont calibrés», pointe Régis Gonnet, un abricot abîmé par la grêle à la main. Une norme viserait même à encadrer la vente directe, toujours selon l'arboriculteur. «Là aussi, il faudrait calibrer les fruits, alors que les consommateurs ne le demandent même pas...» Une chose contre laquelle se bat la confédération paysanne 07.

Régis regarde les fruits au sol, il sait que le moindre impact de grêle sur l'un d'eux les rend invendables. «Des commerciaux sont venus après l'orage du 15 juin, mais les industriels n'acceptent que les fruits parfaits. Ils ne veulent pas qu'il y ait des croûtes car ça laisse des grumeaux dans les produits vendus.» Une situation qu'il impute notamment à la manière de fonctionner de l'agro-industrie. «Certes, là, les abricots sont trop touchés, reconnaît-il, mais il y a trop de restrictions et de normes qui compliquent notre métier.» Un temps vendu pour leur vertu antigaspillage, les fruits moches n'ont pas tant la cote.