

Saveur | Le Gaec de Lamouthe à Lamonzie St-Martin (24) s'inquiète de la situation de la filière prunes



Au Gaec de la Mouthe, à Lamonzie-Saint-Martin, près de Bergerac, Nicolas Pouget, Michel Durand, et Julien Durand, perpétuent la tradition familiale à travers trois productions : le vin, les pommes que l'on vient acheter en les cueillant soi-même et la prune. Longtemps, la prune a été considérée comme une filière dynamique et la promesse d'un revenu correct. Les trois associés, au cours de ces quinze dernières années, ont planté, investi dans une station de séchage, se sont diversifiés en misant sur la qualité. Depuis deux ans, le cours du pruneau est en chute libre. Les associés du Gaec s'interrogent.

En cette belle journée de printemps, au Gaec de la Mouthe, à Lamonzie-Saint-Martin, à quelques encablures de Bergerac, les sept hectares et demi de pruniers sont en fleurs. Ce soleil généreux en cette période de l'année, serait-ce le signe annonciateur d'une belle récolte ? Rien n'est moins sûr, car depuis deux ans, les cours sont en chute libre. "A la récolte 2016, le cours se situait autour de 3 euros le kilo payé au producteur. Le niveau était correct. L'année suivante, ce fut autour de 2, 50 euro le kilo. Sur la récolte 2018, nous sommes descendus à 1, 20 euro. A ce prix là, il est impossible de se sortir une rémunération," explique Julien Durand. Installé depuis 2013, c'est le plus jeune des trois associés du Gaec : il travaille avec son cousin Nicolas Pouget et son père Michel. Ensemble, ils perpétuent la tradition de cette exploitation familiale autour de trois productions : la vigne, les pommes et la prune. "Historiquement, il y a toujours eu de la prune, précise Nicolas Pouget.

La prune d'Ente est l'une des deux productions phares du domaine. La prune équivaut à 30 % du chiffre d'affaires global de l'exploitation. Les 33 ha de vigne représentent 65 % du chiffre d'affaires : 9 ha de monbazillac sont livrés à la cave coopérative, 1 ha concerne la vente en direct sur la propriété; 50 000 bouteilles de vins de Bergerac déclinés sur les trois couleurs, sont vendus sur le site ou à des restaurateurs de Dordogne et d'ailleurs, complétés par des bag in box de 5 ou 10 litres. La pomme, autour de 20 tonnes chaque année, représente 5 %.



En 2007, le GAEC a fait le choix, en 2007, d'investir dans une station de séchage, au lieu de recourir à un prestataire de service. "La filière à l'époque était réputée dynamique. C'était encore le cas, il y a quatre ans. Les responsables professionnels incitaient à planter de nouveaux vergers. Aujourd'hui, on ne sait pas de quoi l'avenir sera fait. Nous avons choisi à l'époque de miser sur le qualitatif en créant un pruneau mi-cuit commercialisé en poches. Aujourd'hui, ce produit représente 20 % de la production. Nos vergers sont à maturité et notre production s'établit autour de 65 tonnes. Une partie de ce pruneau mi-cuit est commercialisé sur l'exploitation pour un prix rémunérateur, à 5 euros les kilos. Ce pruneau mi-cuit qui bénéficie du référencement « Saveurs du Périgord » trouve aussi un très bel accueil parmi quelques supermarchés de Dordogne, qu'il s'agisse de Leclerc, d'Intermarché mais aussi sous l'enseigne de Jardiland et sur les marchés locaux. 80 % de pruneaux secs sont livrés à la Cie des pruneaux à Pineuilh, un transformateur.

Conversion des vergers en bio

" Nous n'allons pas arrêter, mais limiter les investissements. Et encore, par chance, les matériels de séchage sont amortis. Dans l'immédiat, nous allons nous contenter d'arracher les vieux pruniers, ceux qui ont plus de cinquante ans et les remplacer, souligne Julien Durand. Pas question malgré l'incertitude, d'arracher les pruniers donc, surtout que le GAEC de la Mouthe a entamé une conversion en bio sur cette production de prune d'Ente. " Passer nos vergers en bio nécessite trois ans de démarche et un investissement de 25 000 euros, sans compter le facteur humain. La récolte de 2021 devrait être certifiée en bio. Pour nous, c'est l'espoir d'un prix plus rémunérateur et d'une meilleure valorisation de notre travail, poursuit Nicolas Pouget.

Les stocks mondiaux sont d'un niveau élevé, car les récoltes de ces dernières années ont été belles. Il n'y a pas eu d'importants aléas climatiques. La concurrence étrangère est sévère, ce qui explique en partie la chute des cours. Pour le Gaec de la Mouthe, ce contexte international n'est pas la seule explication à la situation actuelle. "En France, il y a une mauvaise organisation de la filière avec un très gros opérateur qui continue de gagner des parts de marchés et la disparition de petits opérateurs. Ces derniers tentent de résister en tentant des rapprochements. Nous, nous sommes à la fois, un petit producteur, et un petit transformateur, nous ne pesons pas grand chose au sein de cette filière avec nos 65 000 tonnes et 7,5 ha. Julien juge "la situation de crise que vit actuellement le Bureau interprofessionnel du Pruneau inquiétante. Pourtant, l'interprofession a un vrai rôle à jouer notamment technique auprès de la production."



Claude-Hélène Yvard

Crédit Photo : Claude-Hélène Yvard

