

Jacques REMILLER - 9 décembre 2009

Dégustation à l'Assemblée nationale – Réhabilitons les épluchures

Chers Amis,

C'est avec un grand plaisir et en ma qualité de président du groupe d'études sur les fruits et légumes que je vous souhaite à tous la bienvenue.

Je tiens tout de suite à remercier Sonia Ezgulian et les producteurs pour leur implication dans l'organisation de cet événement inédit à l'Assemblée Nationale !

Je salue tout particulièrement les représentants du Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France et de l'association nationale pomme poires, Messieurs Géry et Sauvaître.

Cette dégustation durera 1 heure, et vous mettra, je n'en doute pas, en appétit !

A travers cette présentation inédite, nous avons bien conscience que les épluchures ne constituent pas l'essentiel des enjeux de la production de fruits et légumes. **C'est une porte d'entrée amusante pour entrer dans l'ensemble du dossier des fruits et légumes.** Face à la Crise, nous avons voulu aborder le problème avec un peu de légèreté pour parler de choses plus importantes.

En effet, les produits français sont **beaux, sains et bons**. C'est un message positif adressé à la filière : il faut soutenir les fruits et légumes, d'autant plus qu'on sait qu'elle est confrontée à des problèmes importants notamment celui du prix de vente de produits qui est aujourd'hui une réelle menace pour la pérennité de nombreuses exploitations.

L'autre enjeu majeur, que j'avais notamment évoqué dans mon rapport rendu en juillet dernier au Premier Ministre, est celui de **la protection des cultures**. Les maladies dans les exploitations sont une réalité tout comme les insectes et parasites dont il faut se protéger. Malheureusement les producteurs sont souvent démunis faute de solutions phytosanitaires alors que nos voisins européens ont accès à ces solutions, c'est pourquoi j'ai demandé au Ministre de l'Agriculture que les producteurs français aient le droit, sauf avis contraire de

l'Afssa, d'utiliser les molécules autorisées chez nos partenaires européens. Dans la même logique, je lui ai demandé la création d'un crédit d'impôt pour les producteurs ayant recours aux méthodes alternatives quand elles existent.

L'an dernier, j'ai organisé avec le groupe d'études sur les fruits et légumes une réunion scientifique à l'Assemblée nationale sur cette question avec des experts. J'avais particulièrement apprécié l'intervention de Claude Alabouvette de L'INRA qui nous avait présenté les solutions alternatives aux produits phytosanitaires. J'en avais retenu 2 conclusions essentielles :

- 1- il ne sert à rien d'opposer le bio ou le non bio : en agriculture biologique, il faut également avoir une utilisation raisonnée des molécules comme le cuivre ou encore le soufre. L'essentiel, et je crois que Sonia Ezgulian, sera d'accord avec moi, c'est d'avoir des fruits et légumes de qualité, produits par des professionnels rigoureux. Et ils le sont !
- 2- ces solutions alternatives sont complémentaires aux pesticides. Il ne s'agit pas de les opposer. Tout simplement car ces méthodes ne sont pas toujours efficaces face à de fortes pressions parasitaires ou de maladies comme le mildiou par exemple. Les viticulteurs bio ont ainsi dû recourir aux produits de synthèse pour sauver leur récolte.

Les F&L de France sont de qualité. Soyons donc en fiers. C'est le message de cette dégustation. Si l'on peut manger les écorces, carcasses, peaux cosses et tiges, bref les épiluchures, c'est que tout est bon dans les fruits et légumes de France.

Donc, « *Mangez des pommes* » comme le disait un autre grand Jacques !