



Rendons leur intégrité aux fruits et légumes !

## ***Réhabilitons les épluchures***

*Ecorces, carcasses, peaux, cosses et tiges révélées sous un autre jour.  
Elles font partie intégrante des fruits et des légumes.*

*Dossier de presse  
Assemblée nationale  
Mercredi 9 décembre 2009*

**Daniel Sauvaître**, président de *l'Association Nationale Pommes-Poires*, arboriculteur en Charente.

**Bernard Géry**, Maraicher, porte-parole du Collectif *Sauvons les Fruits et légumes de France*.

Sommaire :

Fruits et légumes : une qualité proche de 100%

**Production de fruits et légumes : l'impasse technique**



## Fruits et légumes de France : une qualité proche de 100%

**Paris, le 1er décembre 2009** - Manger même les épluchures ? Non seulement c'est possible, mais c'est également très bon. A condition de les cuisiner avec gourmandise. Si **les bénéfiques des fruits et légumes sont connus**, il fallait, en revanche, le talent de **Sonia Ezgulian**, cuisinière curieuse, pour réhabiliter la peau des fruits et légumes. **Bio ou conventionnel**, l'essentiel est d'avoir des producteurs rigoureux et amoureux de leur métier. Ce qui permet d'avoir des produits bons, beaux et sains. Les professionnels ont mis en place, depuis des années, des méthodes culturelles respectueuses de l'environnement. Les producteurs de pommes et de poires ont par exemple défini la Charte Nationale de Production Fruitière Intégrée qui garantit la santé des consommateurs dans le respect des équilibres naturels.

### **Recommandé par le PNSS (Programme National Nutrition Santé)**

La qualité des fruits et légumes est très satisfaisante, même s'il est possible et souhaitable de toujours progresser. Sur la question des pesticides, 97% des fruits et légumes ne dépassent pas les LMR<sup>1</sup>, (Limites Maximales de Résidus). Pour prendre une image, les LMR sont un peu comme les limites imposées à un randonneur. Le risque, c'est de marcher au bord du précipice. La LMR impose de marcher à un minimum de 100 mètres du précipice. C'est-à-dire en prenant beaucoup de marges. Pour établir un parallèle avec les fruits et légumes, 97% des randonneurs marchent au-delà des 100 mètres. Ils sont en général à 110 m, voire plus. Même à 90 mètres, le randonneur n'est pas en danger. Cette analogie avec le randonneur traduit le fait que les fruits et légumes offrent des garanties optimales pour les consommateurs. D'autant plus que les dépassements sont rares (3% des cas) et de faible importance. Cela signifie que les produits de France sont sains. Le PNNS (Plan National Nutrition Santé) ne s'y est pas trompé puisqu'il recommande de manger 5 fruits et légumes par jour.

---

<sup>1</sup> Rapport DG SANCO sur les LMR (chiffres 2008)



## **Production de fruits et légumes : l'impasse technique**

La production de fruits et légumes doit faire face, depuis toujours, à de multiples attaques (ravageurs, champignons, maladies...). Les producteurs protègent leur culture en s'engageant dans des démarches de progrès et de qualité. Celles-ci visent à garantir aux consommateurs des produits bons, beaux, sains et respectueux de l'environnement.

### **Des exigences réglementaires déconnectées de la réalité du terrain**

Les décisions politiques européennes et nationales entraînent l'interdiction, sans discernement, de produits de protection des plantes pourtant indispensables à la production. Ces décisions sont prises sans aucune solution de remplacement. **Elles touchent l'agriculture conventionnelle comme biologique.** A titre d'exemple, l'insecticide Roténone utilisé par l'agriculture biologique est interdit depuis avril 2008 sans proposition alternative. En France, cet insecticide bio a obtenu une dérogation pour quelques cultures comme la pomme, pêche, cerise et pomme de terre. En avril 2011, la Roténone ne devra plus être utilisé dans notre pays. Quelles seront alors les solutions proposées ? A ce jour, il n'y en a pas. Les exigences réglementaires actuelles ne correspondent ni à la réalité du terrain, ni aux exigences agronomiques, ni mêmes aux demandes du consommateur et du citoyen.

Comme le souligne WWF : « Les pesticides, c'est comme « les antibiotiques ... c'est pas automatique ». Mais il ne viendrait à l'idée de personne d'interdire purement et simplement ces médicaments. Il est normal de les utiliser pour soigner un être humain. Sa guérison est une affaire d'équilibre : le patient fait alors confiance au juste dosage du médecin. Pour les végétaux comme les fruits et légumes, il en va de même, sous peine de perdre toute la récolte. Si la préservation de la qualité des fruits et légumes est un engagement de tous les jours pour le producteur, l'utilisation de produits de protection n'est, en revanche, pas systématique et doit continuer à être toujours plus raisonnée grâce à l'innovation (outils d'aide à la décision, recherche de nouvelles molécules, formation des producteurs).

**Interdire sans discernement et en l'absence de solutions alternatives les molécules efficaces, respectueuses de l'environnement et de la santé humaine condamne la production française de fruits et légumes. Son effondrement est assuré !**



## Réduction des produits phytosanitaires : quel impact ?

Le Collectif « Sauvons les fruits et légumes » a réalisé une étude d'impact concernant la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. Les professionnels et techniciens travaillant en agriculture biologique et conventionnelle ont été invités à compléter cette enquête qui a été initiée en novembre 2008. Elle sera ensuite rendue public en février 2010. Elle vise à fournir des informations fiables et indiscutables aux élus sur les impasses rencontrées sur le terrain. Problèmes de désherbage, ravageurs, maladies... les données collectées permettront de mettre à jour les observations recueillies par le Collectif et d'ores et déjà disponibles.

L'étude fait actuellement le point sur plus de 20 productions. Pomme, poire, radis, mâche, poireau, oignon, noisette... des nombreuses situations d'impasses créées par l'interdiction de très nombreuses molécules sont répertoriées. Le constat est sans appel : la protection des cultures est en danger. La situation est d'autant plus préoccupante que pour la seule production de pommes **42,28% des vergers ont été arrachés entre 1992 et 2007 en France.** Entre 2006-2007 seulement, on constate **10% de vergers en moins dans notre pays.**

**Pour avoir accès à l'étude d'impact :**

**<http://www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr/les-impacts>**



## Quelques exemples d'impasse

### Le cas de la mâche

---

La présence d'herbe dans le produit, entraîne le refus des marchandises par les acheteurs de la distribution.

#### **Matière active**

Métobromuron

Il permet un désherbage efficace avec large spectre (crucifères).

#### **Situation**

Ce produit classé en usage essentiel a été retiré au 31/12/2007.

#### **Solution alternative**

Les solutions alternatives du type binage ne sont pas opérationnelles du fait de la densité sauf à détruire une grande partie de la production et pour un coût exorbitant.

Le tri mécanique n'est pas opérationnel sauf à coût exorbitant par ajout de tri manuel.

Le tri manuel imposera une diminution des cadences de lavage par 5 et multipliera par 2 l'augmentation des charges en personnel dans les stations de conditionnement, occasionnant un surcoût de 0,60 euros/kg pour la main d'œuvre (200 kg/heure avec 8 personnes) sans compter l'amortissement de chaînes de lavage et des bâtiments supplémentaires nécessaires pour absorber la production actuelle (32 000 t/an).

Comment être compétitif avec une augmentation de plus de 30% du prix de revient face à la concurrence internationale (le prix de revient pour le producteur passant de 1,80 euros le kg en moyenne à 2,40 euros) ?

Le recours à des molécules comme le Métobromuron est indispensable pour maintenir la production et à terme la sauver.

#### **Indicateurs économiques**

La production totale est de 32 000 tonnes dont 45 % sont exportés vers l'Allemagne.

En région nantaise, 140 exploitations se sont spécialisées dans cette production spécifique (sol, climat, technicité des exploitants) et représentent 85 % de la production européenne.

Dans ce bassin de production, 3 100 emplois (équivalent temps plein) dépendent la mâche.



## Quelques exemples d'impasse

### Le cas du radis

---

**Problème à maîtriser :** la Mouche

**Description :** présence de galeries et de vers dans le radis.

**Nom matière active :** Chlorfenvinphos

**Situation :** Homologué jusqu'au 31 Décembre 2007

Pas de molécule alternative, ni de solutions alternatives.

#### **Conséquences sur la production**

La présence de radis atteint est tolérée par la distribution jusqu'à 1 %.

Les possibilités de tri sont très limitées voir impossible.

L'arrêt de la production pendant la saison commerciale est le risque commercial le plus important. Il est variable selon les années et il est dépendant des conditions d'humidité et de chaleur.

#### **Indicateurs économiques**

La France est au second rang européen pour la production de radis de consommation.

L'Allemagne était le premier producteur, avec 73 000 tonnes, suivie par la France, avec 48 000 tonnes. Viennent ensuite les Pays-Bas (35 000 tonnes) et l'Italie (27 000 tonnes). Ces 4 pays rassemblent plus de 88% de la production européenne.

Etendue sur 3 500 ha, la production française de radis de consommation représente 21% des surfaces européennes. En France, le radis est cultivé toute l'année, avec une prédominance de mars à juin. Le type « demi-long à bout blanc » est leader par rapport au type « rond rouge » puisqu'environ 10 000 ha lui sont consacrés en Europe, dont 200 Ha en France.

Le bassin du Val de Loire (régions Pays de Loire et Centre) produit à lui seul 50 millions de bottes de radis longs à bout blanc soit environ 1100 ha correspondant à un marché d'environ 25 millions d'euros (environ 0,5 €/botte conditionnée).



## Quelques recettes de Sonia Ezgulian pour accommoder les épluchures

Recettes pour quatre personnes

### **Fanes de carottes, navets, radis en salade d'agrumes**

une grosse poignée de fanes ( carottes, navets ronds et radis roses)  
une grosse poignée d'herbes aromatiques ( estragon, cresson aliénois, coriandre et basilic  
pourpre)  
un citron vert  
5 cl d'huile d'olive  
deux pamplemousses roses  
quatre oranges  
10 cl d'huile d'olive  
une pincée de thé vert Matcha

Le plus compliqué dans cette recette est de dénicher sur le marché les plus jolis fanes de carottes, navets et radis sans traitements chimiques, l'idéal étant bien entendu de les cueillir dans le potager.

Lavez soigneusement les fanes de légumes, égouttez les et mélangez les aux herbes aromatiques effeuillées dans un grand saladier.

Découpez les oranges et les pamplemousses à vif pour obtenir des quartiers, récupérez les jus de fruits.

Assaisonnez la salade de fanes et d'herbes avec l'huile d'olive mélangée avec le thé Matcha, le jus des agrumes et le zeste de citron vert râpé. Salez, poivrez, mélangez et dégustez avec quelques quartiers d'agrumes.

### **Gelée de trognons de pommes et chèvre frais**

Six pommes  
100 g de sucre  
un chèvre frais  
du poivre fraîchement moulu

On épluche les pommes (on les réserve pour la recette de beignets ci-dessous) en faisant une longue, longue pelure. On vide les pommes avec un vide-pomme et l'on réserve la chair pour une tarte ou pommes par exemple. On dispose les trognons et le jus d'une pomme passée à la centrifugeuse dans une casserole avec le sucre, 50 cl d'eau et on laisse mijoter à petit feu pendant trois quarts d'heure. On dispose dans un pot et on laisse refroidir. Une gelée légère se forme et on la déguste avec du chèvre frais et un peu de poivre fraîchement moulu.

Contact presse : [contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr](mailto:contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr)

M. Jean-Claude Moron - Tel : 06 03 16 57 92



## **Chutney de pelures de carottes**

300 g d'épluchures de carottes (préalablement lavées et brossées)

5 figes sèches

5 abricots secs

2 échalotes

3 cuillers à soupe de vinaigre de malt

35 cl de bière blonde

une pincée de coriandre en grains, une pincée de graines de carottes, une pincée de fenouil en grains, un piment oiseau, un clou de girofle

huile d'arachides grillées

Faites suer dans l'huile d'arachides grillées dans une casserole à fond épais les échalotes ciselées, les figes et l'abricot coupé en dés puis les épluchures de carottes mixées en paillettes. Incorporez la bière et les épices. Laissez mijoter à feu doux en mélangeant jusqu'à évaporation presque totale des liquides. Rectifiez l'assaisonnement et réservez dans un pot à confiture.

## **Beignets de pelures de pommes et infusion de pelures de poires séchées**

Quatre belles pelures de pommes ( les plus longues possible)

Un blanc d'oeuf

Deux poires Williams

Une cuillerée à soupe de Maïzena

Une cuillerée à soupe de sucre

Huile d'arachide pour la friture

On pèle les poires, on dispose les pelures dans un plat avec un peu de papier sulfurisé et on les enfourne une heure à 100°C. Quand elles sont bien sèches, on les laisse refroidir et on les réserve dans un pot hermétiquement fermé. On les plonge dans de l'eau chaude pour les faire infuser.

On bat la Maïzena avec trois cuillerées à soupe d'eau pour obtenir une pâte souple ( comme de la pâte à crêpe, on ajoute délicatement le blanc d'œuf battu en neige ferme. On forme un petit buisson avec chaque pelure sans le serrer trop , on le roule dans la pâte puis on le plonge dans l'huile d'arachide bien chaude. On retire délicatement de la friture, on laisse reposer quelques instants sur du papier sulfurisé et on déguste ces beignets croustillants et légers avec l'infusion de poires.

Contact presse : [contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr](mailto:contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr)

M. Jean-Claude Moron - Tel : 06 03 16 57 92





## **Bouillon d'écorces d'ananas aux épices**

Un ananas de la Martinique  
100 g de sucre  
deux étoiles de badiane  
un bâton de cannelle  
un clou de girofle  
une pincée de graines de coriandre

Lavez soigneusement l'ananas sous un filet d'eau fraîche. Retirez l'écorce de l'ananas et disposez-la dans une casserole avec le sucre et les épices. Recouvrez d'eau à hauteur. Faites bouillir le tout pendant une vingtaine de minutes, retirez du feu et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.

Filtrez et utilisez ce bouillon très aromatique pour servir de base à une salade de fruits ou à un sirop pour un baba exotique.

---



## **Le Collectif « Sauvons les fruits et légumes de France »**

---

**Né en novembre 2007, le Collectif constitue un mouvement de citoyens.** Il vise à sortir les producteurs de l'impasse réglementaire dans laquelle ils se trouvent. Il rassemble des producteurs de la France entière, membres de toutes les filières et de toutes les sections professionnelles qui, confrontés aux mêmes problèmes, ont décidé de réunir leurs efforts pour sensibiliser l'opinion et les pouvoirs publics aux menaces qui pèsent sur la production hexagonale et aux moyens d'y remédier ; il ne se substitue pas plus qu'il ne concurrence l'organisation traditionnelle de la profession ; il n'a que pour but de la compléter avec le souci, partagé par tous, de l'efficacité. Toutes les cultures de fruits et légumes y sont représentées. Il obtient le soutien de scientifiques, de médecins, mais également des chefs cuisiniers... Il est soutenu par des élus (maires, conseillers généraux et régionaux, députés et sénateurs).

**Les fruits et légumes en France, c'est :**

**Pour la filière fruits : 305.500 emplois dont 210.500 saisonniers ;**

**42.451 exploitations**

**Pour la filière légumes : 40.000 exploitations agricoles, 209.000 emplois.**

**Sonia Ezgulian**, curieuse et passionnée. De sa grand-mère arménienne, a hérité du plaisir de cuisiner. Les épiluchures sont révélées sous un autre jour. Ce type de préparation requiert tout un savoir faire. Par jeu, par défi, par économie et avant tout par gourmandise.

Autodidacte, elle a dirigé le restaurant Oxalis à Lyon. Elle est l'auteur de nombreux ouvrages qui témoignent de sa quête permanente de création pour l'art de cuisiner. « Les épiluchures, dix façons de les accommoder » (éditions de l'Épure) ; « Carnet de Gourmandise » (éditions Gallimard) ; « Petits ricochets de cuisine » (éditions Tana)...



**L'Association Nationale Pommes-Poires** : créée en 2008 sur la base du volontariat, l'Association Nationale Pommes Poires réunit plus de 1400 producteurs représentés à travers :

- 66 organisations de producteurs, 55 producteurs indépendants,
- 14 expéditeurs,
- 5 bureaux centralisateurs (pommes et poires destinées à la transformation)
- 4 centres d'expérimentations
- Pommes : ± 855 000 tonnes
- Poires : ± 35 000 tonnes

Près d'un fruit sur deux produit en France est une pomme. La récolte annuelle de pommes françaises avoisine 1.6 million de tonnes. Le verger de pommiers s'étend sur environ 43 500 hectares répartis sur tout le territoire. 3 régions, le Val de Loire, le Sud Est et le Sud Ouest se partagent équitablement la production d'1,4 million de tonnes, les 200.000 tonnes restantes sont récoltées dans le Nord, l'Est de la France et de façon plus diffuse sur tout le territoire. Sa valorisation, appelée VPC (Valeur de la Production Commercialisée) s'établit autour d'1,3 milliard d'euros par an.