

Tomber dans les pommes

Gala, Golden, Pink Lady, ces pommes sont connues de tous. Qu'en est-il des Elstar, des Cox Orange ou des Dalicclass ? Anciennes ou nouvelles, ces variétés goûteuses sont cultivées à la Cueillette de Cergy, dans le Val d'Oise. Fraîcheur garantie !

Toute ronde. Sa peau dorée, lisse, se recouvre de petites taches brunes. Par endroit, elle rougit. Ses formes douces contrastent avec son caractère puissant. Croquante, suave, juteuse, acide et sucrée. Sa fragrance végétale laisse en bouche des notes d'écorce humide, de feuilles mortes d'automne. Cette pomme Goldrush a été cultivée à la Cueillette de Cergy, à Puiseux-Pontoise, dans le Val d'Oise.

Ce parfum-là, on ne le retrouve pas dans les supermarchés. La quête de praticité et des faibles coûts conduit à standardiser les fruits et légumes vendus en rayon. Les variétés sont choisies en fonction de leur résistance au transport et de leur rendement, pas de leur saveur. Elles requièrent aussi de nombreux traitements chimiques. En 2016, 72 millions de kilogrammes de pesticides ont été utilisés en France ; à ce titre, le pays occupe la deuxième place en Europe après l'Espagne¹. Face à ces tristes constats, naît une nécessité : partir à la recherche du naturel et du goût perdu.

« Le bon produit, au bon moment »

18 heures, un mardi de mars. La voiture gris métal traverse les champs à toute vitesse. Le bruit du vent claque sur les vitres. Les gouttes d'eau ruissellent quand, enfin, se profile la Cueillette. Cette exploitation familiale date de 1976. A la ferme, de grands bâtiments en bois renferment des bureaux et d'immenses tracteurs. Cinq maraîchers permanents et cinq saisonniers y travaillent chaque année.

Un grand homme, brun, vêtu d'une polaire vert forêt, apparaît. Les yeux bleus, vifs, le regard franc. Louis Thomassin, responsable de la production à la Cueillette, entre dans une salle lumineuse, où sont disposés des sièges noirs et des tables mouchetées de nuances de gris et de blanc. « On fait attention au choix des variétés », commence-t-il. Au total, la Cueillette compte 55 cultures différentes pour près de 150 variétés. « Souvent, elles ne sont pas les plus simples à cultiver, parce qu'elles sont plus sensibles aux maladies, poursuit l'agriculteur. Elles attirent plus les insectes et demandent plus de travail manuel, mais ce sont des variétés qui ont plus de goût. »

A ces choix s'ajoute la pratique d'une culture raisonnée, respectueuse de l'environnement. « On fait beaucoup d'observations, observations de maladie, observations des insectes, pour essayer de placer le bon produit au bon moment », explique Louis de sa voix grave. Sur ses 34 hectares consacrés aux cultures maraîchères, la Cueillette s'inspire de méthodes de lutte préventive et curative, en utilisant du cuivre, du soufre, ou encore de l'argile.

Cette éthique environnementale s'illustre aussi dans l'attention portée à la saisonnalité. La Cueillette cultive l'été, pas en hiver. Un choix stratégique comme un choix de vie, non sans conséquence sur la production. Louis précise : « Par rapport à une agriculture où tout est calibré et produit, notre productivité est inférieure de 20%. »

¹ D'après les statistiques d'Eurostat, « Sales of pesticides in the EU », 2018. <https://ec.europa.eu/eurostat/fr/web/products-eurostat-news/-/DDN-20181015-1>

La culture des pommes

A de multiples reprises, l'agriculteur examine ses grandes mains, habillées de fines coupures. Posées sur la table, devant lui, tantôt croisées, tantôt accompagnant sa parole. Louis évoque la culture des pommes : « On commence l'hiver, entre 80 et 120 heures de taille des arbres par hectare. Les arbres sont sensibles à plusieurs maladies, on les accompagne avec du cuivre tout l'hiver, et pendant la période du bourgeonnement jusqu'à la fleur. »

Cibles des pucerons, les pommiers sont souvent aspergés de produits chimiques. « Le monde des arbres et des pommiers est en pleine mutation, c'est l'une des cultures les plus traitées », regrette-t-il, méditatif. Comment pallier l'usage massif de pesticides sur les pommiers ? L'agriculteur sélectionne des variétés, avec des critères à la fois de goût, de résistance et de conservation. Ces espèces sont issues d'une création variétale : le croisement d'une lignée ancienne et goûteuse avec une lignée nouvelle caractérisée par sa robustesse et ses qualités de préservation. C'est le cas de la Goldrush, dont les parents sont une Reinette clochard et une Golden.

Problème, ces pommes ne sont connues ni d'Eve, ni d'Adam : « Ça ne vend pas du rêve au consommateur. Le consommateur veut sa Gala, sa Golden », observe l'agriculteur. Perte de diversité, perte de goût. Louis anticipe, amer : « On va vers une réduction du nombre de variétés, parce que les gens veulent des noms qu'ils connaissent et restent très frileux par rapport à la nouveauté. C'est dommage. » Pour le maraîcher, le consommateur dicte ses envies, la grande distribution suit et commande aux centrales d'achat, alors le producteur doit s'y conformer.

Une senteur fraîche, pure, étourdissante

A quelques pas de la ferme se trouve un gigantesque hangar en fer, recouvert de poutres bordeaux et blanches. La porte s'ouvre et laisse découvrir des tours étagées par des caisses en bois clair. Des pommes ambrées et amarantes remplissent les cagettes, s'empilent dans cet abri blafard. Souffle froid. Les effluves délicats des fruits embaument l'espace. Une senteur fraîche, pure, étourdissante. Louis agrippe des pommes écarlates, sphériques, lisses : « Celles-ci, elles ne sont pas bonnes, mais elles se vendent, car le client les connaît. »

Pour l'agriculteur, l'éducation au goût prime. Il est temps de savourer des Rubinettes, Cox Orange et Dalicclass. « On fait des dégustations, précise-t-il. On montre les anciennes et nouvelles pommes. Les gens peuvent goûter sur place quand ils ne connaissent pas, c'est aussi là l'intérêt de la cueillette. » Vendues à deux euros et vingt centimes le kilogramme, les pommes Goldrush ne coûtent pas plus chères qu'ailleurs.

« On s'y retrouve parce qu'on n'a des prix de vente qui sont au même niveau que les supermarchés, sachant qu'on n'a ni la charge de cueillette, ni la charge d'emballage et de transport », souligne l'agriculteur. La cueillette pourrait-elle remplacer le système supermarché-intermédiaires-producteurs ? Le consommateur aurait alors le pouvoir d'inverser la production. Louis reste prudent : « La cueillette, c'est un autre mode de consommation et tout le monde n'est pas prêt à faire un achat au bénéfice du producteur. » Entre supermarchés et producteurs, c'est encore la pomme de discorde.