



>> Dans le Nord-Isère, Pierre Paret produit une dizaine de variétés différentes.

## Les racines de la pomme



**Chargée de symbolique et d'histoire, la pomme existe depuis les débuts de l'humanité.** Celle que nous mangeons aujourd'hui est une descendante de l'espèce sauvage consommée par l'homme depuis le néolithique sur les plateaux d'Asie centrale, dans la région du Kazakhstan. Il y a 3 000 ans, elle était consommée par les Chinois. Elle est arrivée par la route de la soie chez les Arabes, les Grecs et les Romains. Au Moyen Age, les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture. Jadis, on utilisait les vertus thérapeutiques de la pomme qui entrait dans la confection d'onguents. Pour indice : le mot « pommade » vient du mot « pomme ». Aujourd'hui, il existerait près de 7 000 espèces cultivées à travers le monde.

# Fruitées et belles à croquer



**La pomme est le fruit le plus produit en Isère après la noix. Pierre Paret, arboriculteur à Roussillon, cultive et conditionne 8 000 tonnes de pommes par an. C'est le premier producteur de pommes de la région Rhône-Alpes.**

**D**ans la famille Paret, l'arboriculture est une passion qui se transmet de pères en fils. « Mon père et mon oncle ont commencé l'arboriculture en 1945, raconte Pierre Paret. Je suis entré dans l'entreprise à l'âge de 20 ans. A présent, je suis à la tête de l'exploitation et mon fils, qui est étudiant, se prépare pour prendre la suite. » Au départ tournée vers la production de pêches, l'entreprise s'est spécialisée dans l'exploitation de la pomme en

1953, suite à une maladie des pêcheurs. Aujourd'hui, Paret-Louze est le premier producteur de pommes de la région Rhône-Alpes, avec 8 000 tonnes de pommes produites par an et un chiffre d'affaires de 4 millions d'euros. En avril dernier, André Vallini, président du Conseil général de l'Isère, a visité cette structure familiale qui emploie une dizaine de salariés permanents et une trentaine de saisonniers.

« Nous produisons 10 variétés différentes : Royal Gala, Golden De-

licious, Redchief, Granny Smith, Braeburn, Fuji, Pink Lady, Ariane et Doriane. Elles sont choisies en fonction de la demande – les plus vendues en France sont la Royal Gala, la Goden et la Redchief – et en fonction de leur période de récolte, ce qui nous permet d'échelonnement la cueillette des précoces aux tardives, c'est-à-dire du 15 août au 15 octobre », explique Pierre Paret.

Récoltées à la main, les pommes sont stockées « en chambre froide à atmosphère contrôlée » : les fruits sont conservés au froid, dans une atmosphère à 3 % d'oxygène au lieu de 20 % habituellement dans l'air ambiant. « Le fruit respire lentement et ne s'abîme pas. C'est un moyen de conservation qui bloque sa maturité tout en conservant ses qualités gustatives. » 6 000 tonnes de pommes sont ainsi stockées avant d'être distribuées. L'objectif pour Pierre Paret : pouvoir fournir ses clients durant une grande partie de l'année. Après la production et le stockage, le conditionnement qui précède la vente est un autre pan important de l'activité : « Nous vendons nos pommes en plateaux, dans

des caisses ou en sachets, principalement à la grande distribution et aux marchés de gros. »

Pierre Paret réalise 60 % de son chiffre d'affaires en France et 40 % à l'export en Espagne, au Portugal, en Allemagne, en Angleterre, et depuis peu, il développe son marché en Russie et au Maghreb. « Nous produisons pour tous les goûts car chaque pays a ses préférences. Par exemple, la Fuji, très sucrée, est très appréciée des Espagnols, tandis que les Anglais et les Allemands préfèrent la Braeburn, plus acidulée. » Côté qualité, la production est soumise à un cahier des charges très exigeant et contrôlé par un organisme de certification internationale. « Offrir de la qualité, bien connaître ses clients et savoir adapter sa production », c'est la recette du succès de Pierre Paret depuis une trentaine d'années. « Contrairement aux pommes de Savoie, par exemple, la pomme iséroise est un terroir peu reconnu. Pourtant, la production Iséroise est de très bonne qualité et c'est la plus importante de Rhône-Alpes. » ■

Sandrine Anselmetti

### >> Question à



**Christian Nucci,**  
vice-président du Conseil général chargé de l'agriculture

**« Des aides pour protéger les vergers »**

**Quels sont les moyens d'action du Conseil général pour la protection des vergers ?**

Pour soutenir les arboriculteurs isérois et participer à la protection des vergers contre les incidents climatiques, le Conseil général finance l'installation de filets paragrêle, à

laquelle il consacre 400 000 euros par an. Une subvention de 3100 euros par hectares, qui représente 30 à 40 % du coût de l'équipement. Par ailleurs, le Département participe à la lutte contre la Sharka, un virus qui touche surtout les pêcheurs et les abricotiers, en aidant à la prospection sur le terrain.