



Gel des cultures. Quels fruits français risquent de manquer cet été ?

Les gelées dévastatrices qui frappent les cultures depuis le début du mois d'avril ne seront pas sans conséquence. S'il est encore trop tôt pour évaluer tous les dégâts, une raréfaction de certains fruits produits en France est à prévoir, tout comme l'augmentation de leur prix.

Gelées noires pour nuits blanches. Quasiment estivales fin mars, les températures se sont brutalement refroidies en ce début avril, entraînant des épisodes nocturnes de gel particulièrement dévastateurs pour les productions et le sommeil des cultivateurs. Debout à 5 h du matin, Françoise Roch, qui fait pousser des raisins de table, des prunes et des pommes a connu, mardi, une douzième nuit de gel sur son exploitation, dans le Tarn-et-Garonne.

Cette fois, le froid s'est fait moins mordant sur ses 17 hectares de terre. « J'ai activé le dispositif jusqu'en milieu de matinée. Il a fait jusqu'à -2 °C. Ça, c'est la gelée de printemps normale, à laquelle on est habitué à cette période de l'année. C'est ce qu'on appelle une gelée blanche, une petite gelée du matin, avec des températures basses cantonnées au niveau du sol », raconte-t-elle. Mais la semaine dernière, comme de nombreux cultivateurs français, elle a dû affronter les redoutables gelées noires.

« On n'a pas l'habitude de gelées pareilles à cette période »

« Elles peuvent se former très tôt, dès la tombée de la nuit et rester de longues heures avec des descentes fortes de températures, aussi bien au niveau du sol que dans l'air. Chez moi, on est descendu à -6 °C et dans certaines régions jusqu'à -8 °C. Des gelées pareilles, on n'en a pas l'habitude à cette période de l'année. Et ça, c'est catastrophique. En hiver, un arbre fruitier est au repos et peut supporter des températures de -20 °C. Mais là, la végétation était



avancée car on a eu un mois de février très chaud et les arbres se sont crus déjà au printemps. Dans ces conditions, le moindre gros froid détruit les récoltes », décrit Françoise Roch, qui a la casquette de présidente de la Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF).

Le phénomène a surpris de nombreux arboriculteurs et viticulteurs, mettant à mal les systèmes de protection tels que les bougies pour réchauffer l'air ou l'aspersion des frondaisons pour maintenir les fruits naissants autour de 0 °C. Et dans le Tarn, une vingtaine de personnes ont été intoxiquées mardi après la mise en œuvre de feux de brasero dans deux communes craignant pour leurs vergers.

Le souvenir de 1991

« Chaque région a été touchée au fil des nuits. D'abord plutôt le Nord et l'Est jusqu'en Touraine, puis c'est descendu dans les Deux-Sèvres, les Charentes, la vallée de la Garonne. Et, encore après, le long du canal rhodanien jusque dans le Languedoc-Roussillon et la région Provence-Alpes-Côte D'Azur », retrace Daniel Sauvaitre, arboriculteur et viticulteur en Charente, qui est aussi secrétaire général de l'Interfel, association interprofessionnelle nationale agricole de la filière des fruits et légumes frais.

C'est « probablement la plus grande catastrophe agronomique de ce début de XXI^e siècle », a déclaré lundi soir Julien Denormandie. Le ministre de l'Agriculture, qui a promis des aides exceptionnelles, n'a pas exagéré. De mémoire de cultivateur, on n'avait pas connu une telle calamité depuis 30 ans. « Je me souviens du gel d'avril 1991. J'avais perdu la quasi-totalité de ma récolte de pommes. À l'échelle nationale, cela avait été l'une des plus faibles récoltes de l'histoire de la production de pommes. À l'époque, le Sud-Est avait cependant plutôt résisté aux températures fortement négatives. Mais cette fois, il y a eu le droit aussi », observe Daniel Sauvaitre.



Abricots et cerises seront rares

L'ampleur de ces gelées d'avril 2021 aura un impact certain sur les productions. « Ce sont plusieurs centaines de milliers d'hectares – je dis bien centaines de milliers d'hectares – qui ont été impactés », a déjà indiqué Julien Denormandie, tout en soulignant qu'il était trop tôt pour chiffrer, en euros, les dégâts. Avec la vigne, certaines espèces de fruits ont été particulièrement touchées, notamment celles dont le stade de développement était bien avancé lorsque le gel s'est invité.

Les fruits qui avaient dépassé la floraison et la nouaison, le nom que l'on donne à la phase initiale de leur formation, ne pourront plus repousser et être récoltés cette année. C'est le cas des abricots, cultivés dans le Sud-Est, du côté de la Vallée du Rhône et de la Provence-Alpes-Côte d'Azur. « Ce sont des coins qui n'avaient jamais connu aussi froid à cette période de l'année, relève Françoise Roch. Seuls les cultivateurs qui ont réussi à protéger leur production s'en sortiront. »

Pour les cerises, qui proviennent aussi majoritairement du sud de la France, « il n'y aura quasiment rien », prévient la présidente de la FNPF. D'après elle, les pertes seront aussi très importantes en raisins de table et en prune. Et les poires ? « On ne sait pas encore la part détruite à l'heure actuelle », complète Daniel Sauvaitre, qui est également à la tête de l'Association nationale pommes poires (ANPP). « Pour les pêches et les nectarines, les collègues disent que c'est encore trop tôt pour se prononcer », poursuit-il. Les fruits rouges comme les fraises et les framboises, souvent protégés par des abris, sont en revanche épargnés.

Optimisme pour les pommes

Le cultivateur charentais reste optimiste pour les pommes, dont l'Hexagone est l'un des plus importants producteurs en Europe. « Depuis le nord de la France jusque chez moi et dans la vallée de la Garonne, les fleurs qui doivent encore ouvrir à ce jour, qui tenaient des températures de gel faibles, peuvent encore donner une récolte. Tout n'est pas perdu pour la pomme, souligne-t-il.





Mais je suis prudent : on n'est pas encore sorti d'affaire d'ici aux Saints de glaces, à la mi-mai. Et il suffit parfois de battre un record de 1, 2 ou 3 °C pour que les dégâts soient très importants. »

« On y verra plus clair d'ici trois semaines-mois. On pourra alors avoir un état des lieux exact des dégâts, exploitation par exploitation, ajoute Françoise Roch. D'ici là, il faudra voir comment les fruits qui ne sont pas tombés vont réagir. Si l'arbre a été perturbé, certains fruits choqués qui ont l'air épargnés pourraient continuer de tomber et ne seront pas vendables. Certains fruits peuvent aussi continuer à grossir mais si leur épiderme a été gelé, il peut devenir rugueux et tout marron le rendant juste bon pour l'industrie. »

Les consommateurs devront probablement mettre le prix

Cette baisse inéluctable de la production va entraîner une raréfaction des espèces françaises sur les étals dans les prochains mois. « Le consommateur aura beaucoup moins accès cette année à des abricots, des cerises, à certains fruits », n'a pas caché le ministre de l'Agriculture. Ce ne sera pas sans conséquence sur leur prix. « On est un marché régi par l'offre et la demande, ce qui est rare est cher », rappelle Françoise Roch.

« Quand on n'a que 30 % de fruits à récolter, la cueillette coûte plus cher, explique-t-elle. C'est normal que le producteur vende plus cher pour tenir compte de ses pertes et de tous les frais engendrés. Mais on espère que les centrales d'achats et les magasins joueront le jeu pour que les prix ne s'envolent pas. Et que les consommateurs seront compréhensifs et bienveillants pour se faire plaisir avec des produits français, même s'ils sont un peu plus chers. »

La proportion des produits étrangers dans les rayons risque aussi d'augmenter pour combler ce vide, alors que la France importe plus de la moitié de ses fruits. « L'Italie a connu beaucoup de gel comme nous,





c'est apparemment un peu mois le cas en Espagne mais des saisonniers de là-bas viennent frapper à notre porte pour du boulot, donc ce n'est pas bon signe... Du coup, les produits viendront peut-être de plus loin comme de Grèce, de Turquie, du Maroc... », avance Françoise Roch, qui appelle à se méfier de la « francisation » des produits importés.

« On sera très vigilants face aux malins qui réemballent en mettant une étiquette France et mentent donc aux consommateurs. On a demandé au ministre que la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) durcisse ses contrôles », signale-t-elle.

La menace d'un contrecoup en 2022 pour les cultivateurs

Si l'on se projette plus loin, la cultivatrice du Tarn-et-Garonne se préoccupe aussi du risque de « double peine » engendrée par les gelées pour les producteurs de fruits. « Les arbres fruitiers mis au repos à cause du gel ne produisent pas. Mais l'année suivante, on constate que ces mêmes arbres produisent comme des malades. L'année prochaine, si le printemps cette fois-ci se passe bien, on pourrait bien avoir une production pléthorique. Et contrairement au vin ou aux céréales, nos produits sont frais, ils doivent être vendus dès la production. Or, une surproduction veut dire effondrement des cours... C'est l'expérience que j'ai tirée de l'épisode de gel de 1991. En 1992, ça a été extrêmement compliqué à gérer », se remémore-t-elle.

Depuis sa Charente, Daniel Sauvaitre ne dit pas autre chose : « Dans notre activité, dès qu'on sort de la régularité, avec des excès, ce n'est jamais bon. Le risque avec cet épisode exceptionnel de gel, c'est d'entrer dans un cycle duquel on aura du mal à sortir ».

Lien article :

<https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/fruits/gel-des-cultures-les-fruits-francais-risquent-ils-de-manquer-cet-ete-d7c3d85e-9c62-11eb-b7e2-0359b912bcff>

