

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

Une station fruits high-tech inaugurée

La famille Gaillet en est fière, à juste titre. Sa station de conditionnement de cerises et d'abricots haute technologie, a été inaugurée le 29 juin, en présence de Bertrand Gaume, préfet de Vaucluse, et de nombreuses personnalités du monde agricole. Cerise sur le gâteau, Jean-Paul, Pascal et Stéphane Gaillet fêtaient en même temps l'obtention du Label Rouge pour leurs cerises...

L'idée du Label Rouge remonte à 2015, pour offrir et garantir des cerises de qualité supérieure, avec un calibre, une teneur en sucre et fraîcheur garantis. Nous avons travaillé avec l'Inao et le CTIFL. L'Inao a accordé le label aux cerises, fin mai 2018⁽¹⁾. Nous sommes la première entreprise labellisée pour nos cerises Summit, Belge, Folfer et Rainier » souligne-avec satisfaction Stéphane Gaillet.

Une préoccupation de qualité que l'on retrouve sur les vergers de leur Domaine de Vérane - à Cabannes, où sont produits cerises (plantation dès 2007) et abricots -, mais aussi dans les vergers du Domaine du 'Grand Hôpital', à l'Isle-sur-Sorgue, où sont produites une dizaine de variétés de pommes. La SARL du 'Grand Hôpital' conditionne et commercialise la totalité de la production des deux domaines. « Des fruits cousus main » comme l'indique leur slogan : « Pour pouvoir garantir une qualité de premier choix et répondre



Jean-Paul, Pascal et Stéphane Gaillet présentent la station au préfet, Bertrand Gaume, au maire de Cabannes et président de la Communauté de Communes Terras de Provence Christian Chasson, et à Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental, chargé de l'agriculture.

aux commandes dans les délais impartis, cette station de conditionnement, que nous inaugurons aujourd'hui, était devenue indispensable. Nous avons débuté les études en 2017, et les travaux ont pu commencer en janvier 2018 », explique Pascal Gaillet.

Économie de main d'œuvre.

Cet investissement d'un million d'euros permet une économie de main d'œuvre de 30%. Sa capacité de conditionnement est de 2,5 tonnes/heure, en cerise comme en abricot. Sur une superficie d'environ 1500 m², la station se compose d'un quai de chargement et de chambres froides, d'une salle de conditionnement, de zones de réception et d'agréage, d'une ligne de conditionnement d'unité consommateur, de préparation de commande et d'expédition, de stockage et



Les ordinateurs de sélection des fruits et de contrôle de la qualité.

d'emballage de matière sèche, une calibreuse de cerises électronique avec tri qualité, une autre identique pour les abricots. Des vestiaires et salle de repos pour le personnel. Elle présente une certification Global Gap 'Chain of Cost' et Label Rouge. Les fruits sont conditionnés en barquettes de 1 kg ou des plateaux de 5 kg.

Le préfet, Bertrand Gaume, a pris le temps d'écouter, de visiter en détail les installations. « Je veux saluer votre entreprise, saluer la démarche faite avec vos collègues, vous avez engagé une dynamique pour la qualité Label Rouge. Ainsi le consommateur pourra acheter la qualité, le terroir et les emplois non délocalisables. Avec votre station vous allez pouvoir garantir des produits de qualité. » Le représentant de l'État rappelle : « Depuis le jour même de mon arrivée où j'ai été alerté par le président de la Chambre d'agriculture, André Bernard. J'ai pu mesurer l'étendue des difficultés dans le secteur de la cerise. Les trois premières visites d'expertise ont eu lieu, il faudra attendre la fin de la saison et faire le point pour en tirer les conclusions. Nous travaillons à la mise en place de dégrèvements sur le foncier non bâti, et des mesures financières avec la MSA », a conclu le préfet.

FRANCIS PARIST, CLP



La station de conditionnement de cerises et d'abricots de la SARL 'Grand Hôpital' présente une capacité de traitement de 2,5 tonnes/heure.



Les élus et personnalités sont venues féliciter la famille Gaillet pour l'inauguration de la station de conditionnement, à la réalisation exemplaire.

(1) Lire le Vaucluse Agricole du 1^{er} juin 2018, page 6. (2) Lire le Vaucluse Agricole du 22 juin 2018, page 3.