

Trésors de l'Isle : des pommes, mais aussi des cerises

A Velorgues, la SARL Grand Hôpital a été créée en 2001 par Jean-Paul Gaillet rejoint par ses fils Pascal en 2006 et Stéphane en 2014. La société commercialise 3500 tonnes de pommes par an en brut de cueille avec une prestation de service froid, stockage AC, et transport. Depuis 2010, la maison Gaillet conditionne et commercialise des fruits à noyau : la cerise et l'abricot.

En 2018, un grand pas en avant dans la modernité avec un investissement de 1 million d'euros : une station fruitière de conditionnement conçue en Italie, équipée de deux calibreuses de tri de qualité pour les cerises et les abricots, d'une ligne conditionnement d'unité consommateur, d'une zone de réception et d'agrèage, d'une zone de préparation de commande et d'expédition, enfin d'une zone de stockage et d'emballage avant le quai de chargement et les chambres froides. Le personnel, réduit de 30%, bénéficie de vestiaires et d'une salle de repos. L'ensemble a reçu le label rouge et a été certifié Global GAP Chain of Cost. Quant à la capacité de conditionnement horaire, elle est de 2.5 tonnes par heure en cerise et autant en abricot.



Le Préfet s'est intéressé de près au fonctionnement de la station.

/PHOTO D.V.

Cela valait bien une inauguration en grandes pompes : aussi, Jean-Paul Gaillet et ses fils Pascal et Stéphane, ont-ils reçu le préfet en personne, Bertrand Gaume, Christian Mounier, maire de Cheval-Blanc, vice-président du Conseil Départemental en charge de l'agri-

culture, Marcel Serre, conseiller municipal de l'Isle sur la Sorgue et représentant le maire Pierre Gonzalvez, Christian Chasson, maire de Cabannes, Maurice Bres, maire de Mollégès, le Président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse était excusé et représenté

par Pascal Lenne, directeur, madame Gisèle Larrieu, représentante de L'INAO. Une centaine de privilégiés ont pu découvrir le monstre de technologie avant de boire le verre de l'amitié et de déguster quelques cerises.

Didier VERGNE