

Le Parisien

Par Virginie Wéber

Le 29 février 2020 à 17h40

[Île-de-France & Oise](#)



Chambourcy : les vergers du PSG exploités par un agriculteur local

Le club de foot fait appel au savoir-faire d'un entrepreneur local, Bertrand Puel, pour la gestion et l'exploitation de ses trois hectares de vergers sur son futur centre d'entraînement.

18 t de poires : c'est la récolte du PSG en 2019. Le club de foot mondialement connu n'investit plus seulement dans le ballon rond, le PSG est aussi un exploitant agricole. **Ça peut prêter à sourire** mais c'est aujourd'hui une réalité. [Sur les 74 ha du futur centre d'entraînement](#), qui verra le jour en 2022 à Poissy dans les Yvelines, près de 3 ha sont dédiés à **l'arboriculture**. « Il y a sept catégories de poires différentes, 100 % sont cultivées en agriculture biologique », se félicite Jamal Riffi, le directeur immobilier du PSG.

Pour la **gestion** de ces terres agricoles, le propriétaire fait appel à une entreprise locale, située sur la commune voisine de Chambourcy. Bertrand Puel, 53 ans, a repris l'exploitation familiale, il a ensuite converti ses cultures chimiques en cultures biologiques il y a dix ans. « Je pense que c'est, en partie, ce qui les a séduit », sourit timidement l'arboriculteur. Il considère ainsi sa nouvelle **collaboration** comme **une reconnaissance du labeur accompli**, car la conversion n'a pas été chose aisée. « C'est délicat et compliqué parce que c'est très **anxiogène** et ça demande beaucoup de **technicité** », grimace le professionnel. Le partenariat avec le PSG a abouti à la **remise en culture** de la **Passe-Crassane**, une variété de poire quasiment disparue aujourd'hui.



En France, la moitié des poires consommées sont importées

Après un long déclin, la filière française de la poire laisse entrevoir des signes de relance pour reconquérir un marché intérieur dominé par les importations.

Ouest-France
Xavier BONNARDEL.
Publié le 14/01/2020 à 09h05

Abonnez-vous

Trop juteuse et trop fragile pour être **mangée** hors domicile. Trop sujette à l'alternance (une faible production une année sur deux) pour sécuriser le revenu du producteur. Sous le poids de ces handicaps, la poire tricolore a fléchi lors des trente dernières années. Aujourd'hui, 3 000 arboriculteurs la cultivent sur 5 000 ha de vergers (contre 15 000 ha en 1992 !) pour une production de 121 000 tonnes ne couvrant que la moitié de la **consommation**. Ancienne star des corbeilles à fruits, la poire, avec 4,7 kg achetés par an et par ménage, occupe une modeste sixième place au classement des fruits les plus consommés en France, loin derrière la banane et la pomme.

Une forte concurrence européenne

Sur l'échiquier européen, **la France a dégringolé** en sixième position des pays producteurs. **“Une poire sur deux mangées en France est importée”**, constate Vincent Guérin, économiste de l'Association nationale pommes poires (ANPP). **“Nos concurrents ont une stratégie de production massive à bas prix concentrée sur une seule variété par pays. Nous importons de l'abate italienne, de la conférence belge et néerlandaise, de la rocha du Portugal”**, complète Josselin Saint-Raymond, directeur de l'ANPP.

L'atout de l'origine France

Paradoxalement, cette situation déficitaire en poire nourrit au sein de la filière tricolore des espoirs de reconquête, à l'heure de la **relocalisation de l'alimentation** et de la mise en valeur de l'origine France. Ces espoirs sont portés par une nouvelle génération de variétés adaptée à une **consommation nomade**. Le groupe coopératif Blue Whale, numéro un de la pomme en France, lance un ambitieux programme de plantation de 350 ha en misant sur les nouvelles variétés Fred et QTee ainsi que sur la variété Angelys, créée à Angers en 1998.