

Ces bénévoles ont sauvé 120 kg de fruits

PIED DU JURA Neuf volontaires ont retroussé leurs manches la semaine dernière, à l'appel du Parc Jura vaudois, pour récolter des montagnes de prunes et éviter qu'elles pourrissent sur place. Reportage à Montricher.

TEXTES CAROLINE GEBHARD / PHOTOS MICHEL PERRET

« Je me suis fait arroser! » lance Swan, 10 ans, tandis que des pruneaux pleuvent sur sa tête. Sélim Rochat, son papa, vient de secouer un arbre afin de délester ses branches. Ça marche tant et si bien qu'il leur suffit ensuite de se pencher pour remplir leur panier. Ce mercredi 12 août, dans un verger de Montricher, la fillette et son papa prennent part à l'une des cueillettes participatives organisées par le Parc naturel régional Jura vaudois. Ils sont venus en famille, accompagnés d'Ayna, la sœur de Swan, de leur grand-maman Anne-Catherine Rochat et du compagnon de celle-ci, Désiré Rusovsky.



La sécheresse fait souffrir les arbres, mais également les ravageurs, surtout les insectes volants.

HÉLÈNE DELILLE
RESPONSABLE AGRICULTURE ET ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ AU PARC JURA VAUDOIS



Jade, 7 ans, soutenue par son grand-papa Francis Fouchault, a récolté des fruits directement sur l'arbre.



Hélène Delille, responsable agriculture et économie de proximité au Parc Jura vaudois, a joué les goûteuses afin de déterminer ce qui était mûr et ce qui ne l'était pas encore.



Anne-Catherine Rochat, qui pose ici avec sa petite-fille Ayna, a déjà pris part à plusieurs cueillettes participatives.

Au total, neuf bénévoles ont répondu à l'appel pour venir récolter les fruits mûrs. Sans cela, ils pourriraient tout simplement sur place, le propriétaire des lieux n'ayant ni le temps ni les moyens de les collecter.

Déjà rompus à ce genre de mission, Anne-Catherine et Désiré sont descendus de la vallée de Joux pour cette nouvelle opération volontaire. «On est des assidus, commente la première. On trouve dommage de ne pas ramasser ces fruits. Après on va en acheter qui viennent d'ailleurs, c'est une hérésie! Nous, on est retraités, on peut faire ces choses qui prennent du temps et qui ne sont pas rentables!»

Et pour Swan et Ayna, c'est une jolie leçon de vie. «Comme ça, elles voient que ça ne vient pas uniquement de la Migros!» relève leur grand-maman.

Dans cet immense verger de 330 hautes-tiges, tout le monde trouve rapidement ses marques. Tandis que les Rochat-Rusovsky tendent des filets autour des troncs pour parer aux averses de prunes, Daniela Sorio, de Mollens, s'empare d'un attrape-fruits. Katja McIntyre, elle, est déjà perchée sur une échelle. Grimper dans les arbres, c'est son truc. Lors de sa précédente récolte, elle s'était hissée durant trois heures à près de 10 m du

sol pour attraper des kilos de cerises.

Une équilibriste dans l'équipe

A Montricher, on est loin d'un tel exercice d'équilibre, les hautes-tiges n'étant finalement pas si élevés que ça. Ce qui n'enlève rien à l'agilité de Katja, qui semble taillée pour l'exercice. Ajoutez à cela son goût pour le bénévolat et la cueillette, et vous aurez trouvé l'activité parfaite pour elle. «Ça coche un peu toutes les cases de ce que j'aime faire, note cette habitante de Perroy. Et j'ai horreur du gaspillage!» Ce mercredi, toute la production des pruniers n'est pour-

tant pas encore arrivée à maturité. Les papilles de Francis Fouchault, venu avec Jade, sa petite-fille de 7 ans, sont là pour en attester. «C'est dommage, il manque une petite semaine», remarque le Glandois après un test gustatif.

Le bon moment

Débarquer au bon moment, c'est tout un art et cela se joue souvent à quelques jours près. Ce 12 août, c'est vrai, «certains arbres sont un peu limites, mais on avait de toute façon prévu de refaire un passage dans quelques jours», indique Charlotte Quernet, collaboratrice produits du terroir et économie de proximité pour le Parc Jura vaudois.



On trouve dommage de ne pas ramasser ces fruits. Après on va en acheter qui viennent d'ailleurs, c'est une hérésie!»

ANNE-CATHERINE ROCHAT
CUEILLEUSE BÉNÉVOLE

Pour savoir ce qui est prêt à être collecté et ce qui ne l'est pas, c'est sa collègue Hélène Delille, responsable agriculture et économie de proximité, qui joue le rôle de goûteuse officielle. Sous chaque haute-tige jugé à point, elle dépose une caisse vide. Et il y a largement de quoi occuper les volontaires.

Juchée sur les épaules de son papy pour attraper des prunes qu'elle dépose ensuite dans un chapeau, Jade se voit déjà déguster des tartes et de la confiture. La bonne nouvelle, c'est que les fruits semblent très peu attaqués par les vers. Hélène Delille y voit une conséquence de la météo caniculaire de cet été 2026: «La sécheresse fait souffrir les arbres, mais également les ravageurs, surtout les insectes volants.»

Au bout de trois heures d'efforts, il est temps de mettre fin à la récolte. Tandis qu'Anne-Catherine et Swan rangent les filets dans une housse – «les vieux draps de ma grand-mère auraient très bien fait l'affaire aussi!» commente la première avec pragmatisme – le reste de l'équipe se rassemble autour d'une balance.

Une récolte prolifique

C'est l'heure des comptes, et tout le monde attend de connaître le résultat de la matinée. Après quelques minutes de suspense, le verdict tombe: il y a là 122 kg de fruits – essentiellement des pruneaux, des prunes, des mirabelles, ainsi que quelques poires glanées par Désiré – prêts à être dégustés ou cuisinés.

Selon le principe de ces cueillettes participatives, les volontaires peuvent en prélever un tiers, le propriétaire du champ aussi, tandis que le solde revient au Parc Jura vaudois, qui se charge ensuite de le valoriser lors d'ateliers participatifs organisés au Domaine Le Pontet, à Gingins. Le prochain est agendé le lendemain. Mais avec une telle manne sur les bras, Hélène Delille avertit déjà: «On ne va pas réussir à tout transformer!»

Des fruits à ne pas savoir qu'en faire

Mais pourquoi avoir planté plus de 300 hautes-tiges pour ensuite laisser pourrir leurs fruits? Cette question, nous l'avons posée à Timothée Amez-Droz, propriétaire du verger de Montricher. Le jeune agriculteur explique que pour tout ramasser, il faut du temps et des moyens qu'il n'a tout simplement pas. Et même s'il les avait, il ne saurait que faire de toute cette manne.

«Je n'ai pas de débouché, et en plus ce verger est en bio, alors que mon domaine ne l'est pas», explique-t-il. En raison de l'instabilité de la production, il lui semble d'ailleurs difficile de trouver des filières

pour l'écouler: «Là, c'est une année à mirabelles, mais dans deux ou trois ans, si ça se trouve, il n'y en aura pas.» Considéré comme surface de promotion de la biodiversité (SPB), ce verger lui permet de toucher des paiements directs. On parle ici d'un montant de 45 fr. par arbre et par année, duquel il faut déduire des frais de taille et d'entretien, les coûts de remplacement des 15 à 20 végétaux qui meurent chaque année et ceux de l'installation des nichoirs et autres structures nécessaires afin de respecter un certain niveau de qualité.

Au bout du compte, les rentrées ne sont

pas «astronomiques, mais c'est mieux que de laisser le terrain en friche», note l'agriculteur. Il précise qu'en raison de la nature marécageuse du site, il serait de toute façon impossible d'y exploiter des grandes cultures. S'il n'a pas les ressources pour récolter tous ces fruits, il se dit ravi que des bénévoles puissent en profiter. Cerise sur le gâteau, leur passage permet d'éviter que les branches ne cassent sous le poids des fruits. Et lui, qu'entend-il faire de la part qui lui revient en tant que propriétaire? «Des confitures et des gâteaux avec ma maman!»