

# Reignac : la pomme du terroir

*Au Tastet, près de Reignac, Paul Sauvaître est l'un des très rares producteurs de pommes de Charente. La moitié de sa production s'en va à l'étranger*

C'est un grand panneau (avec un joli logo vert et rouge) au bord de la nationale 10 qui indique que l'on est arrivé. Nous sommes à Tastet, sur la commune de Reignac, à 7 kilomètres au sud de Barbezieux. La propriété est là, à quelques pas de la route. Dans un département qui affectionne plutôt la vigne ou le maïs, Paul Sauvaître cultive une particularité : il produit des pommes. Ceux qui ont fait le même pari que lui se comptent sur les doigts d'une main en Charente. Mais peu importe. L'essentiel est que les affaires marchent. Et, de ce côté, le résultat est plutôt probant.

Voilà vingt-deux ans que Paul Sauvaître, après avoir travaillé comme arboriculteur, s'est établi à Tastet. Aujourd'hui ses 50 hectares de vergers, qu'il exploite avec ses deux fils et son gendre, sont éclatés sur six communes de Charente et de Charente-Martinique. Quinze employés s'affairent en permanence entre l'entretien des arbres et le conditionnement des fruits. Mais en période de récolte, comme en ce moment, pas moins d'une centaine de personnes travaillent sur la propriété.

## CAP SUR L'EXPORT

A la station, comme l'appelle M. Sauvaître, des emballages de différent calibre sont empilés sur des palettes. Tous portent le logo de la maison, une pomme rouge posée sur une barrette verte sur fond blanc. Prêts au chargement ou en attente dans la chambre froide, ils contiennent une quin-

zaine de variétés de pommes. Des goldens, des reinettes, des canadas, des granay, mais aussi des variétés plus récentes comme le royal gala, l'estar, la belchar. « Il y a dix ans, la golden constituait encore 80 % de la production, explique Paul Sauvaître, aujourd'hui elle n'en fait plus que la moitié. » Les goûts, les couleurs des gens comme partout, ont évolué. Et la

diversité a aussi gagné le consommateur. Parmi les dernières nouveautés, le nashi (1) mi-pomme, mi-poire d'origine orientale et qui prend un véritable essor dans les ventes.

Lorsqu'elles arrivant des vergers dans de grands castiers de 350 kg, les pommes suivent une chaîne entièrement mécanisée, où elles sont successivement lavées,

séchées, brossées, triées, puis (manuellement) emballées. Les voila prêtes à la vente. Qui se partage pour moitié entre les grossistes régionaux et l'exportation (Grande-Bretagne surtout et pays nordiques). Quant aux particuliers de passage sur la 10, le chiffre est insignifiant. Paradoxal ? Pas vraiment. « Les gens qui circulent entre Paris et Bordeaux ne

s'arrêtent pas en route pour acheter des pommes répond M. Sauvaître. Les particuliers qui viennent sont des gens d'ici. »

Avec une production de 1 600 tonnes pour l'exercice écoulé, l'exploitation de M. Sauvaître a de toute façon encore de beaux jours devant elle. Comme se plaît à le souligner le maître des lieux, la pomme on en trouvera toujours, mais une pomme avec un goût particulier et une présentation soignée, cela manque souvent. La qualité, il est vrai, n'a pas de prix.



Il y a très peu de producteurs de pommes en Charente, mais la qualité du produit est certaine : une moitié de la production de M. Paul Sauvaître au Tastet part chez les grossistes de la région, l'autre à l'étranger. (Photo Alain Bourron, « Sud-Ouest »)

(1) La nashi est une poire qui ressemble en partie à une pomme. Ce fruit exotique a été cultivé en Chine depuis 2 000 ans, au Japon depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle et aux Etats-Unis depuis la seconde guerre mondiale. Sa consommation de par le monde dépasse celle des poires européennes. M. Sauvaître fut le premier à l'implanter en France il y a cinq ans. Aujourd'hui d'autres producteurs ont pris le relais, mais le nashi ne cesse de prendre de l'ampleur dans l'exploitation du Tastet.

## Week-end self-service

■ Samedi et dimanche, on pourra soi-même cueillir ses pommes sur la propriété du Tastet. Goldens, canadas et pommes rouges seront proposées aux intéressés moyennant une participation bien entendue. L'opération avait fait un tabac l'an passé et sera reconduite pendant ces deux journées, mais ces deux journées seulement.