

Libournais-Pays foyen



Depuis plus de trente ans, Thierry Burnereau a repris et recentré l'exploitation de ses parents. Exit l'élevage et le maraîchage. PH. Y. P.

Thierry Burnereau récolte les fruits de son travail

SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS Depuis quelques années, le producteur de fruits Thierry Burnereau travaille avec des chefs étoilés du Libournais. Un savoir-faire transmis de père en fils

PRODUCTEURS D'ÉTOILES

« Sud Ouest » part à la rencontre des agriculteurs du Libournais qui fournissent, tout près, nos grands chefs étoilés.

YVAN PLANTEY
libourne@sudouest.fr

À l'entrée quelque peu encombrée de l'exploitation de Thierry Burnereau, impossible de ne pas écraser la poignée de prunes qui roulent sur le sol. Pourtant, même s'il dispose de quelques pruniers, cela ne fait pas partie des fruits qu'il produit. Lui se cantonne aux pommes, pêches, poires, figues, cerises, kiwis et raisin. Et c'est « pour la qualité de ses produits et pour ses jus de fruits », d'après l'exploitant, que le chef étoilé Thomas l'Hérisson se fournit chez lui.

Une qualité qui ne s'inscrit pas en agriculture bio. Et Thierry Burnereau le revendique : « Je travaille en agriculture raisonnée. » La différence réside, selon l'Institut national de recherche agronomique (Inra) dans l'interdiction, en agriculture biologique, d'utiliser des produits chimiques de synthèse et des conditions de transformation, entre autres. « Pour les pommes, on ne met pas d'insecticides mais on diffuse des phéromones pour que le papillon mâle ne s'accouple pas avec la femelle. Ainsi, celle-ci ne pond ni à l'extérieur, ni à l'intérieur du fruit. Donc, pas de vers dans la pomme ! », avance-t-il. Pour résumer, « c'est un compromis entre le moins d'intervention possible

et le moins de perte dans la récolte ». Mais cette non-certification en agriculture biologique l'empêche de passer par les Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Pour autant, il a su les contourner et vendre au mieux ses récoltes. « Je passe par deux coopératives de producteurs girondins et je suis aussi cogérant d'une boutique que nous avons ouverte il y a quatre ans, à Cenon », indique le producteur de 53 ans. Il poursuit : « On ne vend plus aux grandes distributions car leur demande baisse et ils n'ont pas une vraie volonté de développer les produits locaux. Moi, je vends à 80 % de ma production en circuits courts. »

Un magasin, des restaurants

L'autre moyen de se passer des grandes enseignes reste la production des restaurants. En l'occurrence l'Hostellerie de plaisance du chef Romain Kervarrec et l'Auberge Saint-Jean, menée par le chef Thomas l'Hérisson, à Saint-Jean-de-Blaignac. Ce dernier lui prend, depuis six ans, « pas mal de poires, d'autres fruits et des jus de fruits, et ça, plusieurs fois par semaine ».

Pour cela, il doit avoir des fruits toute l'année. Dans un hangar, une grande chambre de conservation renferme des pommes qui seront gardées jusqu'à dix mois maximum. « On a des modules qui permettent de contrôler le taux d'oxygène, de gaz carbonique et la teneur en sucre et en amidon dans le fruit pour stopper la fermentation et qu'il se conserve bien. On les fait hiberner, mais pas certains, comme les cerises. » Hormis les jus, le producteur

compose aussi des purées sans ajouts de sucre, ou de conservateurs, qu'il vend soit dans les coopératives, soit directement sur le lieu de son exploitation.

Si le producteur girondin est dans le métier depuis 1986, c'est aussi grâce à ses parents qui tenaient le domaine auparavant. Son père, Roger, n'hésite pas à venir traîner dans le hangar où sont triés les fruits. « J'habite à côté, donc si Thierry ne travaille pas je viens lui taper sur les doigts », sourit-il d'un air espiègle. Un héritage qui remonte à l'arrière-grand-père de Thierry Burnereau, lui-même natif de Blasimon. Il résume, paraphasant ainsi Henri Salvador : « Le travail c'est la santé, rien faire c'est la conserver ! »

Vente directe du lundi au vendredi, excepté le mercredi après-midi, de 8 à 17 heures. Rens. 05 57 84 62 58.



Les pommes qui ne sont pas conservées pour la vente seront réutilisées pour la confection des purées de fruits

PRATIQUE

URGENCES

Samu/Centre 15. Tél. 15.
Gendarmerie. Tél. 17.
Sapeurs-pompiers. Tél. 18.
SOS médecins.
Tél. 05 56 44 74 74.
Centre antipoison.
Tél. 05 56 96 40 80.
Urgences mains.
Tél. 05 56 79 56 79.

HÔPITAUX-CLINIQUES

Libourne. 112, rue de la Marne.
Tél. 05 57 55 34 34.
Sainte-Foy-la-Grande. Avenue Charrier. Tél. 05 57 41 96 96.
Urgence médicale week-end.
Pour le secteur de Libourne, composer exclusivement le 15.

PHARMACIE DE NUIT

Après 22 h. S'adresser à la gendarmerie de Libourne.

ADMINISTRATIONS

Sous-préfecture. 8, avenue de Verdun à Libourne. Tél. 05 56 90 60 60.
Ouvert le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h 30.

Chambre de commerce et d'industrie. 125 Avenue Georges Pompidou, 33503 Libourne Cedex.
Tél. ; 05 57 25 40 00. Horaires d'ouverture du lundi au jeudi : de 8h30 à 12 h 30 de 13 h 30 à 17 h 15. Le vendredi : de 8h30 à 12 h 30 de 13 h 30 à 16 h 30. <http://www.libourne.cci.fr>.
Courriel : entreprendre@libourne.cci.fr

Mission locale du Libournais.

Siège : Les Berges de l'Isle, 189 avenue Foch, 33500 Libourne. Tél. : 05 57 51 71 27. Contact : m.locale.libourne@wanadoo.fr.
Horaires d'ouverture au public
Lundi au vendredi : 9h – 12 h 30/14 h – 17 heures. Fermeture le jeudi matin.

TRANSPORTS

Citram Aquitaine.
Tél. 05 56 43 68 43.
www.citram.fr
Transgironde.
Tél. 0974 500 033,
horaires-transport.cg33.fr
SNCF 36 35 (voyageurs)
ou www.voyages-sncf.com
Aéroport Bordeaux-Mérignac.
Tél. 05 56 34 50 50,
www.bordeaux.aeroport.fr

NUMÉROS UTILES

Allô enfance maltraitée. Tél. 119.
Accueil des sans-abri. Tél. 115.
Femmes battues.
Tél. 05 56 40 93 66.
Infodroits. Tél. 05 56 45 25 21.
CPAM Gironde. Tél. 3646
Conseil départemental.
Tél. 05 56 99 33 33.
Conseil régional.
Tél. 05 57 57 80 00.
EDF dépannage.
Tél. 0 810 33 30 33.
Don du sang.
Tél. 0 800 02 07 93.
Drogue infoserv.
Tél. 0 800 23 13 13.
Sida info services.
Tél. 0 800 840 800.
MDP Handicapés.
Tél. 05 56 99 69 00.
SOS suicide.
Tél. 05 56 02 24 01.