

Rontalon

Une mouche ravage leur production de fruits, ils quittent à regret le marché

Ce samedi 28 octobre, Martine et Roland Chantre, producteurs de fruits dans les Coteaux du Lyonnais étaient présents pour la dernière fois au marché. Avec émotion, ils jettent l'éponge face aux ravages de la mouche *Drosophila suzukii* qui grignote leur production chaque année un peu plus.

Comble pour un producteur de fruits, ce samedi 28 octobre, en milieu de matinée, on ne trouvait plus que des fraises... Tagada, sur l'étal de Martine et Roland Chantre. Il restait bien quelques caquettes de pommes et de poires, destinées à quelques chanceux qui avaient eu le nez creux en réservant les derniers fruits, patiemment cultivés par ce couple de Rhodaniens, présent entre les étals du marché de Bourg-en-Bresse depuis 1992.

La production de cerises touchée à 100 % la saison prochaine

Trente-deux ans d'allers-retours entre Bourg et Rontalon dans les Coteaux du Lyonnais le samedi et même le mercredi en été, pour ravir une clientèle



Roland et Martine Chantre gardaient le sourire malgré les au revoir avec leurs clients fidèles. Ils cessent leur activité après 32 années de présence au marché de Bourg-en-Bresse. Photo Julia Beaumet

bressane fidèle durant toutes ces années.

Ce samedi, il y avait beaucoup d'émotions autour du stand. « On arrête la mort dans l'âme », confiait Roland Chantre, après 35 années à cultiver amoureusement des fraises, framboises, cerises, abricot, pêches mais aussi nectarines, pommes, poires et prunes. Sans oublier quelques « petits fruits » comme les groseilles et cassis. « De-

puis 2011, notre production de cerises, framboises, fraises est anéantie par la mouche *Drosophila suzukii*. Cette année on a eu + 50 % de dégâts par rapport à 2021 et 2022 et l'année prochaine on sait déjà que certaines productions comme la cerise seront touchées à 100 % », glissait-il à ses clients à qui il a répété, des années durant, sa manière de faire si particulière, une culture en plein champ,

sans engrais chimiques ni traitements. « Uniquement sur les gros fruits et en début de saison ».

Une reconversion en chauffeur de citernes

Aujourd'hui, Martine et Roland Chantre n'ont plus assez de production pour alimenter les marchés. « C'est avec beaucoup de peine que nous arrêtons et c'est semble-t-il réciproque.



Le piège pour capturer *drosophila suzukii* une bouteille plastique rouge, on dépose du vinaigre de cidre, de l'eau, du vin rouge et une goutte de liquide vaisselle. Photo Odile Robert

Nous avons été très satisfaits de la clientèle bressane qui a bien suivi pendant 32 ans », lâchait le producteur. Si son épouse Martine peut prétendre à la retraite, lui, s'apprête à vivre une nouvelle aventure professionnelle. À 57 ans, il se reconvertisse dans la collecte de lait, en tant que chauffeur de citernes pour la coopérative Sodiaal dans les monts du Lyonnais.

● Julia Beaumet

Chaponnay

Crise apicole : le miel local pourrait-il disparaître ?

Sécheresse, canicule, dérèglement climatique : Alexandre Toti, apiculteur à Chaponnay, voit sa production de miel s'effondrer. Elle est passée de 1,2 tonne en 2018 à seulement 300 kg cette année.

Alexandre Toti, apiculteur à Chaponnay, ne peut que le constater chaque année un peu plus : les changements climatiques perturbent le cycle de production du miel. « Les printemps de plus en plus précoces, associés à des gelées en avril et mai, ont compromis la floraison, privant ainsi les abeilles de leur source principale de nourriture.

« Le miel italien inonde le marché à un prix très bas »

Cette situation a été exacerbée par des périodes prolongées de canicule, qui ont persisté de juin à fin septembre. Pendant cette canicule, aucun fleur n'était disponible, entraînant un manque sévère de nectar et, par conséquent, une absence totale de miel.



Alexandre Toti a rapatrié toutes les ruches qu'il possédait dans le Dauphiné, Vénissieux... sur Chaponnay non loin de son lieu d'habitation. Photo Carlos Soto

J'ai dû nourrir mes abeilles avec du glucose en quantité importante pour les maintenir en vie, mais malgré mes efforts, j'ai subi des pertes considérables, avec 25 % de ruches perdues. » Pour rappel, sa production, qui s'élevait à 1,2 tonne en 2018, a chuté à seulement 300 kilos.

Cette crise de l'apiculture locale est aggravée par la concurrence internationale.

« Alors que la production de miel a chuté de 75 % depuis 2018 dans la région, d'autres pays, comme le sud de l'Italie,

ont connu des récoltes abondantes. Le miel italien inonde le marché à un prix très bas, rendant le miel français, vendu en moyenne à plus de 23 € le kilo, pratiquement inaccessible pour de nombreux consommateurs.

Le coût croissant du sucre utilisé pour nourrir les abeilles en l'absence de miel, exerce également une pression financière insupportable sur les apiculteurs locaux. Certains ont déjà vendu leurs ruches et quitté l'industrie apicole, et d'autres hésitent,

confrontés à des pertes financières constantes », ajoute Alexandre.

Le frelon asiatique, un fléau

Les attaques du frelon asiatique, un autre fléau pour les apiculteurs, sont un problème persistant. « Malgré les préoccupations des apiculteurs, les mesures préventives et les réponses des autorités semblent insuffisantes. J'ai installé des pièges pour protéger mes ruches, mais cela s'est avéré difficile car il est difficile de cibler les fondatrices des nids. »

Face à ces défis, l'avenir de l'apiculture dans la région lyonnaise pour Alexandre n'est pas rose. Les apiculteurs sont confrontés à des choix difficiles : continuer malgré les pertes financières croissantes ou abandonner une profession qu'ils chérissent mais qui devient de plus en plus insoutenable économiquement.

● De notre correspondant Carlos Soto

Le petit rucher 3162 rue de la Chartreuse d'Aillon, 69970 Chaponnay. Tél. 06 69 91 17 55

Beaujolais vert • L'Amour est dans le pré : le cœur de Roméo va-t-il enfin basculer ?

Après la diffusion de son portrait, puis la présentation des prétendantes, Roméo a choisi d'accueillir Sophie et Clotilde à la ferme pour quelques jours de partage.

Ce séjour a pour objectif de permettre au célibataire de faire plus connaissance avec ses deux préférées et de sélectionner l'une d'entre elles afin de tenter de construire une vraie histoire d'amour.

Clotilde sous un autre jour

Alors qu'une intimité s'est déjà créée avec Sophie, une Méditerranéenne extravertie et entreprenante vis-à-vis de l'agriculteur de son cœur, Roméo découvre Clotilde sous un autre jour à la soirée de présentation aux amis.

C'est une femme radieuse, ouverte et très agréable qu'il voit enfin ! Jusqu'à présent très effacée, Clotilde se serait-elle sentie enfin à l'aise hors du trio, et donc loin de l'affront permanent avec Sophie ?

Entre ces deux femmes, aux charmes différents, Roméo saura-t-il sélectionner celle avec qui il passera peut-être le reste de sa vie ?

Un nouvel épisode est à suivre ce lundi 30 octobre, à 21 h 05 sur M6.