



Le 12 juin 2009

COMMUNIQUE DE PRESSE

FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE FRUITS

Il faudra que des comptes soient rendus...

Alors que des agriculteurs bloquent des centrales d'achat pour revendiquer plus de transparence dans la formation des prix, les producteurs de fruits réclament aussi plus de transparence dans les choix publics en matière agricole.

Les niveaux de prix payés aujourd'hui aux producteurs de fruits sont si bas qu'ils ne leur permettent ni de vivre de leur travail, ni d'assumer les récoltes ou encore les salaires de leurs collaborateurs. Les responsabilités sont multiples, les pouvoirs publics en ont une grande part.

Préoccupés par le pouvoir d'achat, les pouvoirs publics n'ont de cesse de réclamer des baisses de prix. Elles finissent par arriver. Malheureusement, elles se font au détriment de ceux situés au dernier maillon de la filière : les producteurs ! Ces mêmes producteurs sont les seuls autorisés à vendre à perte. Ils sont mis en concurrence avec des produits élaborés dans des conditions environnementales et sociales différentes des nôtres. Enfin, ils subissent les dérégulations de plus en plus importantes inscrites dans la loi, notamment dans celle de Modernisation de l'Economie votée en 2008.

Il est temps aujourd'hui que les pouvoirs publics interviennent pour qu'une situation sereine et durable soit retrouvée. Sans quoi, ils devront rendre des comptes. En attendant la FNPF n'exclue pas de demander la mise en œuvre d'outils législatifs de régulation des prix.

Contact : **Emmanuel DEMANGE**, Directeur
Tél. : **06.75.17.54.75**
Courriel : **e.demange@fnpfruits.com**

C'est le moment de déguster... sans modération ...

... de la fraise : gariguettes, ciflorette, cléry, mara des bois, ... rafraîchissantes et parfumées, elles mettent la couleur et le soleil dans votre assiette.
... de la cerise : rouge brillant, charnues, appétissantes comme des bonbons mais bien meilleures pour la santé, c'est la pleine saison de production.
... de l'abricot : d'une belle couleur orangée et plein de saveur, il doit être choisi mûr à point pour bénéficier de toutes ses qualités nutritives et gustatives. Pour cela, fiez-vous à son odeur très parfumée et à sa souplesse au toucher.