

En février, ramène pas ta fraise ! Mais en mai viens en manger au lycée !

La fraise est très appréciée par les Français : chaque année 120 000 tonnes sont consommées mais beaucoup n'ont pas la patience d'attendre le mois de mai pour se régaler... En effet, dès le mois de février on peut trouver des fraises dans certains magasins. Elles viennent pour la plupart d'Espagne, mais ce ne sont pas tout à fait les mêmes.

L'usine à fraises de l'Europe

L'Espagne est le premier producteur mondial du fruit rouge. Près de 60% de sa production totale vient de la région de Doñana au sud de l'Espagne, surnommée « l'usine à fraises de l'Europe ». Elle produit entre 40 et 50 tonnes de fraises par an et par hectare. A perte de vue, l'espace est recouvert de serres en plastique. Près de 100 000 tonnes sont exportées chaque année, et 35% directement vont vers l'Hexagone. La production s'étend sur 6000 hectares (superficie égale à la ville d'Avignon) et elle continue encore à se développer même si elle empiète déjà de 450 hectares sur le parc national de Doñana. Cette région est à l'origine une région aride et ce « potager » a besoin de près de 20 millions de mètres cube d'eau par an, ce qui correspond à près du tiers des ressources des nappes phréatiques... Besoin qui met la biodiversité locale comme le lynx ibérique en danger : cette dernière a un besoin permanent d'eau et d'humidité.

Bâches et engrais « magiques »

Les fraises sont cultivées sous serre : les employés étendent de grandes bâches au dessus des plants pour conserver l'humidité permettant à l'entreprise d'économiser des milliers d'euros. Les 4500 tonnes de plastique utilisées chaque année sont censées être triées et recyclées, mais l'engagement n'est pas souvent respecté et les bâches peuvent se retrouver dans la nature. De nombreux engrais sont également utilisés comme le phosphore pour accélérer la pousse, le calcium qui modifie la consistance (le fruit devient plus ferme) et d'autres encore pour avoir la couleur rouge... En revanche ils modifient fortement le goût qui devient, de ce fait, beaucoup moins prononcé. Pour avoir des fraises si tôt dans l'année, certaines entreprises placent les plants au frigo l'été pour leur faire croire que c'est l'hiver et les ressortent vers le mois de novembre pour les remettre en terre. Elles les couvrent alors de nouveau avec des grandes bâches pour conserver la chaleur. Les sols sont traités pour protéger les fruits des maladies et des insectes.



Un étal de fraises espagnoles dans une grande surface belge le 14 février dernier. Photo Le Hublot

Des fraises pas chères mais des salaires de misère

Le trajet pour la distribution en France dure approximativement deux jours et les entreprises injectent des conservateurs pour que les fraises résistent au voyage et conservent une belle forme à leur arrivée. Revendues entre 1,95 € et 2,50 € le kilo (approximativement la moitié du prix des fraises françaises), ces fraises espagnoles attirent énormément de consommateurs à

partir de février. Les entreprises espagnoles arrivent à faire des bénéfices malgré ce prix minime grâce aux économies très importantes qu'elles font sur le prix de la main-d'œuvre beaucoup moins chère qu'en France : les employés sont payés environ 950 euros par mois pour se baisser pendant six heures sous une chaleur parfois dépassant les 40°C.

Mesure-t-on toujours cela quand on mange des fraises espagnoles en février ? Sûrement pas...

Des fraises plus éco responsables

Mais on peut aussi manger des fraises françaises quand c'est la saison. Nous avons rencontré Bernard Coquelle, agriculteur bio à Auberchicourt dans le Nord qui vend ses fraises pendant 6 mois à peu près, entre début mai et mi-novembre. Sa production s'étend sur 600m², et en 2015 il a produit, avec ses 2400 pieds plantés, 1,5 tonne de fraises, soit approximativement 3000 barquettes de fruits de 500 grammes, ce qui est bien pour la superficie.

Les fraises sont cueillies à la main : ce sont des *Cirafines*, variété remontante qui permet d'avoir des fraises deux fois dans l'année et des *Joly* pour le printemps. Voilà ce qu'il nous a confié : "Il faut compter 600 heures de travail pour 600 m² : il faut travailler le sol, entretenir le compost, mettre en place l'irrigation et repiquer les plants. Une grosse partie du travail se fait à la main comme il y a un siècle. De plus, avec l'agriculture biologique on ne doit pas utiliser de produits de synthèse ni de pesticides : juste du fumier et du compost comme par exemple du bois raméal fragmenté (BRF) maison. On est obligé de conserver le lien entre la plante et la terre et on doit trouver des auxiliaires dans la nature. Vers le début de l'année, on a souvent des problèmes avec les pucerons et, pour les contrer, on insère des larves chrysope dans les plants, leurs œufs mangent les pucerons. En 2015, on a utilisé des parasites car on avait des soucis avec des acariens, on a acheté d'autres acariens non néfastes pour les fraises et ces derniers ont mangé leurs semblables qui posaient problème."

En tout cas, Bernard Coquelle vend ses fraises, 3,60€ la barquette, sur place dans sa ferme, mais aussi sur les marchés, et fournit même le collègue voisin de Bouchain.

Et c'est parce que les fraises de Bernard nous semblent bien appétissantes qu'on a décidé de mettre en place, de notre côté, une action dans notre lycée : en partenariat avec les Incroyables Comestibles, qui doivent nous apporter prochainement des bacs, on va planter des fraisiers et des framboisiers dans notre grande cour. On devrait donc manger des fruits cette année...on espère avant les vacances d'été !

Isis Lelièvre et Justine Lenglet