



PAROLE D'EXPERT

« Mangez des gariguettes ! »



Jean-Marc Pra. Producteur de fraises à Cours-de-Monségur, en train de récolter les premières gariguettes de la saison

« Voyez vous-même. On les reconnaît à leur couleur rouge brillant et à leur forme allongée. Elles ont un goût sucré-acidulé. C'est un produit de valeur, riche en vitamine C et peu calorique. La gariguette est la plus précoce de l'année. J'ai la chance de faire le plus beau métier du monde. Ici, dans le Haut Entre-deux-Mers, tout près du Lot-et-Garonne, premier producteur national de fraises avec 12 000 tonnes référencées, je bénéficie du climat, de la technicité et de la proximité de la coopérative Valprim, à Marmande, à qui je confie ma production, et auprès de la marque Rougeline, chargée de la commercialisation, qui touche pour une large part la grande distribution. Avec les Maubourguet, producteurs à La Réole, nous sommes affiliés à l'Association interprofessionnelle de la fraise de Lot-et-Garonne.

Il y a un réel potentiel à exploiter la fraise, qui reste le se-

cond fruit en France le plus consommé derrière la banane. Sur 6 000 mètres carrés couverts, je cultive 60 000 plants nourris d'un croisement de terreau et d'écorces de pin. J'ai développé un modèle d'écoserre qui a le mérite d'éviter les pollutions du sol et de limiter les consommations d'eau et d'éléments nutritifs, ainsi que l'usage des produits de défense et de protection des plantes tout comme les produits de lutte contre les parasites. Je m'inscris dans une démarche raisonnée s'appuyant sur une production biologique intégrée. J'obtiens des fruits exempts de tous résidus de molécules de synthèse. Je suis scrupuleusement un cahier des charges qui m'a permis d'obtenir la certification du Label rouge. C'est une façon de répondre à une double exigence : sociétale et environnementale. En créant un modèle agroécologique, on contribue à bâtir un cadre de sécurité alimentaire. On a créé la troisième voie pour définir l'agriculture du futur.

J'invite d'autres producteurs à se lancer dans la culture de la fraise. Il y a de réelles opportunités à saisir. Les premières gariguettes sont sorties. On trouve dans le commerce des barquettes de 250 grammes entre 3,99 € et 4,50 €. Mais les prix vont baisser dès la semaine prochaine, pour se situer en deçà des 3 euros. »

Pierre Lascourrèges



Jean-Marc Pra, à Cours-de-Monségur : « Je fais le plus beau métier du monde ». »