

**ISABELLE CHEVALLEY** présidente d'Ecologie libérale

# Les fraises de saison, c'est meilleur!



En 2007, notre pays a importé plus de 10 000 tonnes de fraises pour un chiffre d'affaires de 45 millions de francs. Une grande partie de ces fraises viennent d'Espagne. Enfin, si on peut appeler ça des fraises. Des gros trucs rouges sans véritable goût. Si le seul problème posé par ces fruits était leur fadeur, après tout, seuls les

consommateurs piégés pourraient se plaindre d'avoir acheté un produit qui se brade dans les grandes surfaces, après avoir parcouru plus de 1600 km en camion.

A dix tonnes en moyenne par camion, ils sont plus de 1000 par an (soit 16 km mis bout à bout) à faire un parcours valant son pesant de fraises en CO<sub>2</sub> et autres gaz d'échappement. Car la quasi-totalité de ces fruits poussent dans le sud de l'Andalousie, sur les limites du parc national de Doñana, l'une des plus fabuleuses réserves d'oiseaux migrateurs et nicheurs d'Europe. Cette agriculture couvre près de six mille hectares, dont une bonne centaine empiètent déjà en toute illégalité (tolérée) sur le parc national. Pour donner des fraises hors saison, les plants produits sont placés en plein été dans des frigos qui simulent l'hiver, pour avancer leur production. A l'automne, la terre sableuse est nettoyée et stérilisée, et la microfauve détruite avec du bromure de méthyle et de la chloropicrine. Le premier est un poison violent interdit par le protocole de Montréal sur les gaz attaquant la couche d'ozone, signé en 1987; le second, composé de chlore et d'ammoniaque, est aussi un poison dangereux car il bloque les alvéoles pulmonaires. Pour couronner le tout, la plupart des producteurs de fraises andalouses emploient une main-d'œuvre marocaine, des saisonniers ou des sans-papiers sous-payés et logés dans des conditions précaires qui se réchauffent le soir en brûlant les résidus des serres en plastique recouvrant les fraisiers au cœur de l'hiver. Tous ces problèmes nous paraissent bien lointains mais ont un véritable impact aussi dans notre pays.

Nos producteurs ont une pression énorme sur les prix et il leur est impossible de rivaliser. Pourtant ce n'est pas eux ni leurs ouvriers à 12 francs de l'heure qui s'en mettent plein les poches. De plus, la pollution ne connaît pas de frontières et tout le monde en bénéficie.

Il faut consommer de manière responsable. Consommer des fruits et légumes de saison et suisses nous permet de maintenir une agriculture de proximité, de qualité et de sauvegarder notre environnement.