

DL

2 juin 2012

GRAND PÉRIGUEUX



L'agriculteur Jacques Cramarégeas (à droite) a choisi de ne plus utiliser de pesticides mais du purin d'ortie et d'autres plantes. Il est aidé par Rémy Lestang pour lutter plus naturellement contre les minuscules prédateurs de ses fraises. PHOTOS DL

## Des fraises cultivées au purin et au jus d'ail

Patrice BOUSCARRUT  
p.bouscarrut@dordogne.com

Jacques Cramarégeas, installé à Sainte-Marie-de-Chignac faisait de la fraise comme tous ses collègues agriculteurs. À grand coup de pesticides il calmait irrémédiablement les ardeurs des pucerons et autres acariens qui osaient s'en approcher.

Puis un jour, il a eu un déclic : « J'ai voulu être fier de ma production et pouvoir en vivre, la tête haute. Tant qu'à faire des fraises, je voulais qu'elles soient bonnes », se souvient l'agriculteur.

Il se rapproche donc d'un groupe d'agriculteurs qui, sans vouloir devenir totalement bio, s'interroge sur une agriculture « plus que raisonnée ».

### Avec seulement du purin depuis deux ans

Et il y a deux ans, il a troqué ses pesticides pour du purin d'ortie, de prêle de consoude et de fougère... Un pari osé qu'il n'a pas lancé tout seul. Avec lui, le technicien de la Chambre d'agricul-

■ Le fraisculteur Jacques Cramarégeas a choisi depuis deux ans de ne plus utiliser de pesticides.

■ Un mélange de purins d'ortie et d'autres plantes les remplace avantageusement.

■ La qualité de ses fraises s'en ait nettement améliorée.

ture, Rémy Lestang lui a apporté tout le soutien nécessaire pour ne pas perdre ses récoltes.

Car les minuscules prédateurs sont toujours à l'affût dans un champ de fraises. Il y a d'abord l'odieux qui dépose un duvet blanc sur les feuilles, mais aussi le champignon botrytis qui laisse une pourriture grise, sans parler de l'araignée tétranyque qui pond dans les feuilles et pompe la sève, sans oublier les thrips qui piquent les fleurs et puis... de quoi deve-



Finis les pesticides, le mélange de purins est directement introduit dans le système d'arrosage goutte à goutte.

nir parano quand on est fraisculteur.

Avec le mélange de purins, plus question de tuer tout ce qui bouge. On ne sait pas encore vraiment pourquoi, mais cette recette « fortifie les plantes, et les parasites sont mieux nombreux. C'est comme un stimulant, une vitamine ». Les insectes ne sont pas tués mais ils ne prolifèrent plus sous les serres. Mieux, la faune dite auxiliaire, très utile pour limiter les pucerons notamment n'est pas éliminée, bien au contraire. Une sorte de retour à l'équilibre s'installe.

### Exit la drosophile grâce au jus d'ail

Et quand ça ne suffit pas, Jacques Cramarégeas et Rémy Lestang ne baissent pas les bras. « L'an dernier, la drosophile *suzukii* est arrivée. Elle pond dans le fruit qui devient tout liquide. J'ai perdu toute ma récolte d'automne », se souvient Jacques. Mais ses collègues de Corrèze ont très vite trouvé une parade, encore écologique, pour contrer la cousine de la mouche à vinaigre. Un jus d'ail macéré

dans de l'alcool en vient à bout rapidement.

Jacques Cramarégeas vend ses fraises le même prix qu'avant. Mais la qualité est au rendez-vous. « Sans insecticides, on peut les manger sans les laver. Dans ma récolte je ne trouve plus de fruits déformés alors qu'avant j'en avais entre 15 et 30 % », se réjouit-il. Mieux, il a moins besoin d'arroser ses plants et il a remarqué une augmentation des rendements. « Et sur les marchés, mes clients ont remarqué le changement de qualité », poursuit-il. Gorgées de jus, d'un parfum subtil, ses fraises de pleine terre sont un vrai régal.

Outre sur ses 40 000 pieds de fraises, Jacques Cramarégeas utilise aussi purins et jus d'ail sur tous ses produits maraîchers, comme les concombres, les courgettes, les poivrons, tomates et autres melons.

Sur les marchés de Périgueux, Saint-Astier ou Trélissac, il prend maintenant son temps pour expliquer à ses clients sa nouvelle façon de voir l'agriculture. Comme ce matin à Périgueux sur la place de la Clautre.

## « Il apporte beaucoup à la profession »

Jean-François Lyphout est le créateur de cette recette de purins. Testé depuis douze ans dans son domaine horticole, il le commercialise depuis cinq ans. Le cas de Jacques Cramarégeas est pour lui un bel exemple de réussite. « Les premiers qui ont basculé sur le purin, ce sont des producteurs en vente directe », assure-t-il « Il fait beaucoup pour la profession de fraisculteur. Il

faut changer les mentalités. Certains m'ont dit qu'on ne sauverait pas la fraise avec des recettes de grands-mères. Mais maintenant ça fait boule de neige. » Jean-François Lyphout, installé à Ajat fournit à présent le monde entier comme les serres de Monaco. Dans l'agglomération, les serres municipales de Périgueux l'utilisent « et sont maintenant à la pointe en France ».

### AGENDA

L'art s'installe dans trois jardins

PAGE 30

### LE TEMPS

Aujourd'hui



Demain



PAGE 33