

La fraise vire au bio

Un maraîcher remplace les insecticides par du purin et de l'ail. Et ça marche !

MARIE GASC

m.gasc@sudouest.fr

« On peut vivre très bien sans les fraises. Donc, quand on en mange, cela doit être un plaisir » : voici l'adage de Jacques Cramaregeas, maraîcher à Sainte-Marie-de-Chignac, que les habitués du marché de Périgueux connaissent bien. Cette maxime l'a poussé à expérimenter la culture de fraises sans aucun insecticide chimique. Avec succès.

Après trois ans d'études, d'essais, de partage de connaissances avec des collègues de Dordogne et de Corrèze et l'aide d'un technicien de la Chambre d'agriculture, il vient de mettre au point un insecticide 100 % naturel. Celui-ci est à base de purin d'ortie, de préle, de consoude et de fougère. Ajouté à cela, afin de tuer la *Drosophila suzukii*, une petite mouche venue d'Espagne et qui abîme les fraises, il utilise du jus... d'ail ! « Celui-ci a été testé sur des framboisiers de Corrèze et s'avère efficace pour lutter contre cet insecte qui a détruit ma récolte de l'automne dernier. » Avec Jean-François Lyphout, qui commercialise du purin d'ortie à Ajat, il estime avoir réussi à trouver le « bon dosage ».

Abeilles au travail

Ce maraîcher cultivant 40 000 pieds en pleine terre, sous serre, est confiant pour la saison qui commence. Ses premières fraises ont effectivement « bonne mine », comme il dit. Le secret : trouver le bon « équilibre ». « Il ne s'agit pas d'éliminer toutes les mauvaises bêtes, mais de faire qu'il n'y en ait pas trop. » Depuis qu'il a abandonné progressive-



Les premières fraises de saison de Jacques et Nathalie Cramaregeas. Grâce à un dosage de purin d'ortie et du jus d'ail, aucun insecte n'est venu abîmer cette récolte. PHOTO M. G.

ment les insecticides « classiques », il a vu les coccinelles revenir sur ses plants. Les abeilles ont recommencé à butiner sous les serres, donnant des fraises avec une belle forme. « Elles garantissent une bonne pollinisation. Quand vous voyez des fraises toutes déformées, cela veut dire que la pollinisation s'est mal faite », explique Jacques Cramaregeas.

L'agriculteur ne revendique pas une volonté de faire du bio, mais plutôt de l'agriculture « raisonnée ». D'ailleurs, il reconnaît utiliser encore des produits de désherbage chimique pour les allées, « pour des raisons de coût ». Il

poursuit simplement l'entreprise familiale de sa grand-mère et de ses parents un peu autrement. « Il faut oublier tout ce qu'on a appris à l'école. On nous dit : "Il y a un problème, donc tu vas à la coopérative acheter le produit qu'il faut." Et c'est parfois très cher. Là, c'est une manière complètement différente de penser. On ne traite pas une fois que les fruits sont malades, mais avant, en prévention, pour éviter qu'ils tombent malades. »

Ce souci environnemental est venu petit à petit. Comme toute la profession, et ses parents avant lui, il a commencé en « traitant » les

fraises. « On faisait ça tous les deux, sans mettre de protections. Nous avons pris conscience que ce n'était pas bon, ni pour nous, ni pour nos filles, ni pour les consommateurs en général », raconte Nathalie Cramaregeas.

Alors, ces jours-ci, elle et son mari sont fiers de présenter sur les marchés de Périgueux et de Saint-Astier leurs premières « fraises au purin » de la saison, comme dit Jacques en rigolant. « Les clients me demandent si les enfants peuvent en manger tout de suite. Avant, je leur disais de passer un coup d'eau dessus. Maintenant, je peux leur dire oui », se réjouit Nathalie.