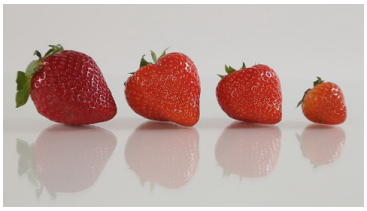
La fraise : Un parfum de business (Docu)

17/06/2014 à 10h00



En forme de coeur, charnue et savoureuse, la fraise des jardins d'antan a un parfum de paradis perdu. Mais où est-elle passée ? S'est-elle perdue avec les fraises de Noël, championnes du gaspillage énergétique, ou égarée dans les serres hors sol, où les plants ne sont jamais en contact avec la terre et où les pesticides font office de médicaments ?

La majorité des fraises consommées aujourd'hui provient d'Andalousie, une région où se concentrent les chômeurs espagnols et les migrants des pays pauvres. Quelques puristes bio tentent de subsister à l'agrobusiness : ainsi dans le Périgord, où sont cultivées des fraises sans pesticides, dans le respect de l'équilibre naturel.

> ***En Espagne pour récolter la fraise, le salaire minimum avoisine les 6 euros, là on nous propose seulement 3 euros au noir. "Il nous a dit que si ça ne nous convenait pas d'autres le ferait pour moitié moins, il a dit : 'Si ça ne te convient pas, les petits Noirs le feront'."***

> ***"Ce n'est pas le sol de France qui nourrit les Français, c'est le pétrole d'Arabie-Saoudite et du Venezuela. Nous dépendons des pétroliers. Quand il n'y aura plus de pétrole on mangera quoi ?" – Claude Bourguignon***

Réalisé par Ghislaine Buffard (15/06/2014)

(Merci à Pierre)