

Julie t'éclaire

ÇA FAIT DÉBAT



# Peux-tu manger des

# fraises en hiver?

Par Mélissa Conté et Vanessa Dufour

**Déguster une fraise au mois de février? Ce geste est loin d'être anodin. Cultivée loin de la France, cette fraise a parcouru des milliers de kilomètres pour arriver jusqu'à ton assiette. Découvre son histoire étonnante...**

## TON AVIS

*Il m'arrive de manger des fraises l'hiver, je ne fais pas vraiment attention à la saison. De temps en temps, je regarde de quel pays elles viennent.*  
Diane, 14 ans

*Pour moi les fraises, c'est synonyme d'été et ça me ferait vraiment bizarre d'en manger l'hiver! Et puis, sur le marché, on ne trouve pas des fraises en hiver.*  
Emma, 13 ans

*Moi, les fraises je préfère les manger l'été. Je les cueille dans le jardin de ma mamie dans le Jura et je choisis toujours les plus rouges, les meilleures, celles qui ont le plus de goût!*  
Julie, 11 ans

Photos : D.R.

**Q**uand tes parents avaient ton âge, ils mangeaient des fraises au printemps, des pêches en été, du raisin en automne et des pommes en hiver. Les fruits et légumes arrivaient sur les marchés au rythme des saisons. En France, qu'on soit en mars ou en octobre, les cultivateurs ne font pas pousser les mêmes fruits ou légumes. Dans notre pays, un cerisier ne produira jamais de fruits en décembre et les pommes ne mûrissent pas en juillet. Pourtant, tu peux trouver ces fruits toute l'année dans les supermarchés...

### Comment les fraises mûrissent-elles en hiver?

Tour de magie? Eh non, c'est ce qu'on appelle la délocalisation! Pour que des fruits ou légumes d'été puissent apparaître en hiver, il suffit de les faire pousser dans des pays où le climat est plus chaud, et de les transporter ensuite près de chez toi. Par exemple, sur les 130 000 tonnes de fraises mangées chaque année par les Français, 80 000 viennent

d'Espagne, principalement hors saison. Le problème, c'est que ces fraises parcourent des milliers de kilomètres en camion. Ces véhicules émettent du CO<sub>2</sub>, un gaz accusé d'être le principal responsable du dérèglement climatique et de l'effet de serre. Alors que si tu patientes jusqu'en mai, les fraises que tu dégusteras auront fait beaucoup moins de chemin... Et en plus, elles seront bien meilleures!

### Pourquoi les fraises d'hiver sont-elles moins bonnes qu'en été?

Cultivée naturellement, la fraise mûrit au soleil qui va lui donner son bon goût sucré. Elle est cueillie quand elle est bien rouge, et aussitôt distribuée sur les marchés. Pour les fraises venues hors saison d'Espagne, c'est une autre histoire. Elles sont abreuvées de produits chimiques qui les rendront plus résistantes, surtout pendant le transport. Elles sont cueillies alors qu'elles sont encore vertes, et mûriront dans des camions réfrigérés. Résultat, quand elles arrivent au supermarché, elles sont



*Maïssane,  
10 ans 1/2*

Photo : Marc Plantec. Agence de mannequins : Firmousse.



D.R.

**"Il suffit de patienter jusqu'au printemps"**

**Claude-Marie Vadrot**

JOURNALISTE\*, AUTEUR  
DU LIVRE "DES FRAISES  
EN HIVER"\*\*.

*L'expert te répond !*

➤ Toi qui as enquêté sur le sujet, tu penses qu'on peut manger des fraises en hiver ?  
*On peut, mais on ne doit pas ! Parce qu'elles ont parcouru 2 000 kilomètres, qu'elles sont produites avec des produits chimiques interdits dans certains pays et que pour les récolter, on utilise une main d'œuvre exploitée ! Sans compter le paysage d'Andalousie où j'ai réalisé mon reportage, abîmé par des hectares de serres...*

➤ Et en plus, ce n'est pas un fruit d'hiver ?  
*Bien sûr ! Et pour la récolter l'hiver, elle subit un drôle de traitement. On met les plants de fraisiers dans un frigo en octobre pour leur faire croire que c'est l'hiver, puis on les plante dans un sable plein d'engrais. Elle en perd tout son goût ! Et le plus gros gaspillage, c'est qu'à la fin de la saison, on les jette alors qu'un maraîcher les utilise pendant cinq ou six ans !*

➤ Alors, il ne faut plus manger de fraises ?  
*Non, il faut juste patienter jusqu'au printemps, le début de la saison des fraises. Mais je suis ravi, car les gens le font de plus en plus !*

\* A co-réalisé le documentaire "La rançon de la fraise" pour France 5.  
\*\* Éd. Delachaux et Niestlé.

**Dans le sud de l'Espagne, en Andalousie, les fraises poussent toute l'année sous des serres chauffées... Ici, près d'une raffinerie de pétrole !**

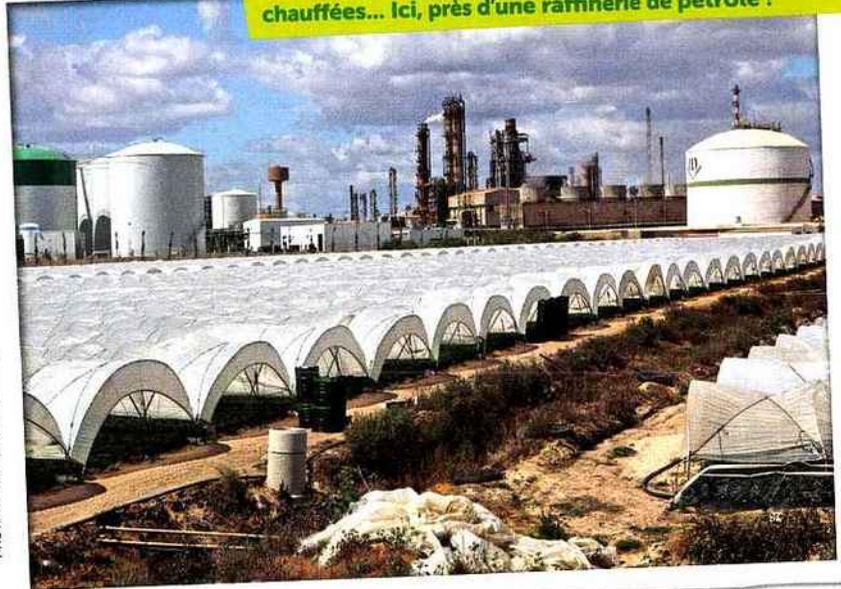


Photo : C3833 Bodo Marks/dpa/Corbis.

rouges, oui, mais elles ont peu de goût... et contiennent beaucoup moins de vitamines que les fruits de saison. Mais alors, pourquoi est-on tenté de les acheter ? Parce que ça ne coûte pas grand-chose...

**Pourquoi ces fraises sont-elles peu chères ?**

Les principaux distributeurs de fruits hors saison sont les super et hypermarchés. Leur devise : pour attirer les clients, proposer un large choix de tout, le moins cher possible. Pour cela, ils vont se fournir là où les prix sont les plus bas. En Espagne, produire des fraises coûte bien moins cher car les cultivateurs et les ouvriers agricoles sont beaucoup moins bien payés qu'en France. Résultat, des fraises vraiment pas chères !

**C'est pareil pour tous les fruits et légumes ?**

Oui, pour tous ceux qui ne poussent pas en France en hiver. Cerises du Chili, haricots verts du Kenya, tomates des Pays-Bas :

pour alimenter la soif de diversité des supermarchés, un vaste trafic s'opère chaque jour pour acheminer de partout des fruits et légumes hors saison. Mais leur production cause des dégâts. D'abord à cause du transport, le secteur d'activité humaine qui produit le plus de gaz à effet de serre. De plus, les produits venus de loin sont parfois cultivés avec des produits dangereux, qui sont interdits en France. Début 2013, des centaines d'Européens ont, par exemple, attrapé une hépatite A en consommant des fruits rouges surgelés venus de Chine ! Enfin, ces cultures hors saison se font au détriment des cultures locales des pays. Au Kenya, la population souffre de famine alors que le pays est le 4<sup>e</sup> producteur mondial de haricots verts qui arrivent dans nos supermarchés...

**Comment choisir les fruits que je mange ?**

En respectant le rythme des saisons ! Tu trouveras

## TON AVIS

Les fraises d'hiver, elles ne sont pas très bonnes, car elles sont industrielles. Elles ne sont pas récoltées par un agriculteur, mais par des machines et en plus comme ce n'est pas un fruit de saison, elles ont moins de vitamines !  
*Valentine, 12 ans*

En hiver, quand il neige, pourquoi s'amuser à manger des fraises ? Ça rappelle trop l'été. En plus, elles poussent à l'autre bout du monde, là où il y a du soleil et ensuite on les envoie jusqu'en France.  
*Agothie, 10 ans*

J'adore les fraises, mais je n'en mange jamais l'hiver, car ma mère me dit que ce n'est pas la saison. Parfois, je regarde d'où viennent les fruits sur les étiquettes.  
*Natasha, 10 ans 1/2*

En France, Gariguette, Mara des bois, Ciflorette, Charlotte "ramènent leur fraise" à partir du mois de mai !

Je m'en lèche déjà les babines !

### L'avis de Julie

**Te faire plaisir en mangeant des fraises en février, pourquoi pas...**

**Mais il faut savoir que la circulation de ces fruits hors saison génère gaspillage et pollution. Pour manger plus varié en hiver, essaie plutôt de découvrir avec tes parents des fruits, des légumes ou des recettes auxquels on pense moins souvent : cuisiner les pommes avec un plat salé, ou goûter aux douze espèces de choux qui existent !**

sur Internet des calendriers des fruits de saison. Tu peux aussi participer à des cueillettes à la ferme, ou t'inscrire avec ta famille à un système où l'on achète les fruits et légumes à un producteur, comme les Amap\*. Et cet été, lance-toi dans la confection de confiture de fraises : tu pourras ainsi en déguster tout l'hiver... sans faire de mal à la planète ! 🍓

\* Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne : [reseau-amap.org](http://reseau-amap.org)

## "Savoir, c'est déjà avoir du pouvoir sur ce qu'on mange"

**Élisabeth Laville**

DIRECTRICE DU CABINET "UTOPIES" (CONSEIL EN DÉVELOPPEMENT DURABLE POUR LES ENTREPRISES).

➔ Pourquoi mange-t-on maintenant des fruits hors saison ? Avec la mondialisation, on a découvert les fruits exotiques qui, en plus, ne sont pas chers. Car, on ne prend pas en compte le coût du transport et donc de la pollution. Certaines fraises viennent en avion, car elles sont trop fragiles pour supporter le voyage en bateau. Et ça a un coût pour la planète !

➔ Alors comment on fait pour s'y retrouver ? Comme nous sommes de plus en plus urbains, nous avons moins de lien avec l'agriculture. Avant, presque tout le monde avait un agriculteur dans sa famille. Nous devons réapprendre le calendrier des fruits et légumes de saison et s'intéresser à ce que l'on consomme\*\*.

➔ Mais il faut mener une enquête ? Non, juste regarder les étiquetages... Entre des haricots qui viennent du Kenya ou du Val de Loire, choisir ceux de France. Il ne faut pas hésiter à poser des questions au restaurant, par exemple : "Ce saumon, il vient d'où ?" Et demander à sa grand-mère ce qu'elle mangeait à notre âge en hiver.

\*\* [maconso-maplanete.com](http://maconso-maplanete.com), un site pour les ados qui veulent consommer responsable.

L'experte te répond !