

La maison des Gariguettes

Gariguettes ! Quel joli nom et si évocateur ! Sur les marchés sa vive couleur et son parfum annoncent le printemps.

Le 8 février « Vivre au 21 » a visité leur « maison » : de l'extérieur on dirait une grosse boîte emballée dans une bâche en matière plastique, couleur brouillard.



À l'intérieur, guidés par le propriétaire, nous découvrons d'abord une « salle des machines » ; la pièce maîtresse en est une chaudière qui fonctionne au gaz propane, parce qu'il faut maintenir pour ces demoiselles une température suffisante ; des pompes hydrauliques pour la circulation de l'eau et le transport des nutriments, des ordinateurs chargés de réguler l'aération et de calculer en permanence l'équilibre des solutions alimentaires mis à la disposition des fraisiers.

Une porte franchie et nous voilà dans un autre monde. Elles sont là nos belles reposant sur des sacs de substrat suspendus à 1,6m du sol ; à 20 elles se partagent 1m² pour étaler leur feuillage, leur système racinaire pourra explorer un volume 4l. Pour qu'elles puissent vivre, tout un réseau de tubes (d'acier ou de PVC) pour faire circuler l'eau et amener « les bonnes soupes », des poteaux pour soutenir la structure, procurent un sentiment étrange, on a du mal à penser qu'on est dans un jardin ! Le sol est recouvert d'un tapis synthétique poreux (les personnes qui travaillent là ne pourront plus être qualifiées de « bouseuses »).

À un carrefour d'allées notre hôte répond à nos questions ; bien que confinés les 80.000 fraisiers que contient la serre sont la convoitise de nombreux ravageurs : les éternels pucerons et les thrips doivent-être contenus, si possible à l'aide d'insectes prédateurs, un traitement insecticide et précoce peut-être nécessaire ; des champignons microscopiques engendrent oïdium et pourriture grise, il faut intervenir avec du soufre mouillable et autre fongicide.

Dans le but d'aérer la végétation et pour faciliter la cueillette, les hampes sont dirigées vers le bas qui donneront plus tard des cascades de fraises. Au moment de notre visite la floraison était largement commencée, les premières récoltes auront lieu début mars, une équipe de 8 personnes assurera le ramassage.

Ce qui a obligé ce choix de technique est le manque de surface agricole, car il faut un assolement de 10 ans pour être à l'abri des ennemis de la culture et surtout la pression exercée par les centrales d'achat qui exigent un format qui interdit le hasard de la culture traditionnelle.





Cette accumulation de technologies a eu tout de même des failles : pour assurer la pollinisation il a fallu introduire des bourdons qui ont une espérance de vie très limitée et qui dans ce lieu ne se reproduisent pas ; la bâche a dû être remplacée prématurément suite à des déchirures causées par des corbeaux, la chaudière à granules de bois a été totalement défectueuse au bout de 5 ans et la vague de froid de ces derniers jours a retardé la végétation .

On l'a bien compris ces « Garriguettes » n'ont rien à voir avec leurs aïeules, elles ne connaissent ni le vent, ni la pluie, ni les rayons de soleil directs et encore moins la rosée du petit matin.

Comme nous l'avons fait pour le vignoble de Michelet, nous souhaitons à ce sympathique maraîcher bonne réussite car nous mesurons facilement l'engagement physique et financier mis en jeu.

Lors de la prochaine réunion de notre association nous nous sommes promis de les déguster ces Garriguettes !