

# Article sur les bienfaits des produits de saison - A2/B1

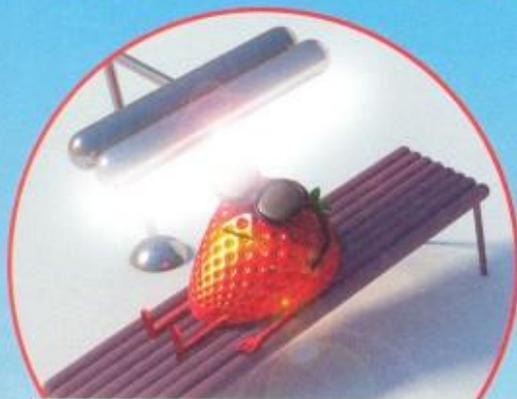
Deux pages d'un article d'Okapi de cette année tentent de sensibiliser les jeunes aux produits de saison, à l'heure où l'on trouve des fraises à tout moment de l'année... Et oui, mais à quel prix? et Quels sont les dangers encourus?

Article simple et efficace pour des niveaux A2-B1, vous pouvez ensuite vérifier la compréhension avec quelques questions du type :

- 1. Où poussent ces fraises et dans quelles conditions ? Explique comment on réussit à les produire.*
- 2. Qu'est-ce qui est interdit en France et que l'on fait pour augmenter la production là-bas?*
- 3. Pourquoi creusent-ils des puits? Quels sont les problèmes que cela cause?*
- 4. Pour quelle raison utilise-t-on du plastique noir dans la culture des fraises?*
- 5. Quel est le rapport entre les fraises et la disparition de certaines espèces animales? Explique*
- 6. D'où viennent les ouvriers qui travaillent dans la culture des fraises ? Quel est le problème qui les concerne?*
- 7. Avoir des fraises en hiver, cela signifie polluer - Appuies-toi sur l'article pour expliquer pourquoi.*
- 8. Quelle est la solution proposée? et qu'en penses-tu?*

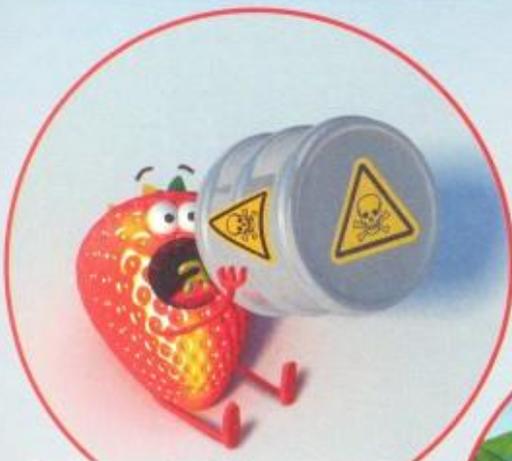
## Pas bon, les fraises d

Quand on découvre comment les fraises sont produites en Espagne l'hiver, on se dit qu'on ferait mieux d'attendre le printemps pour les déguster.



### Un tour de passe-passe

Les fraises espagnoles poussent en plein hiver, dans des serres installées souvent illégalement, dans le sud du pays. En été, on empêche les plants de jeunes fraisiers de mûrir en les mettant au frigo pour simuler l'hiver ! En inversant ainsi les saisons, on gaspille beaucoup d'énergie.



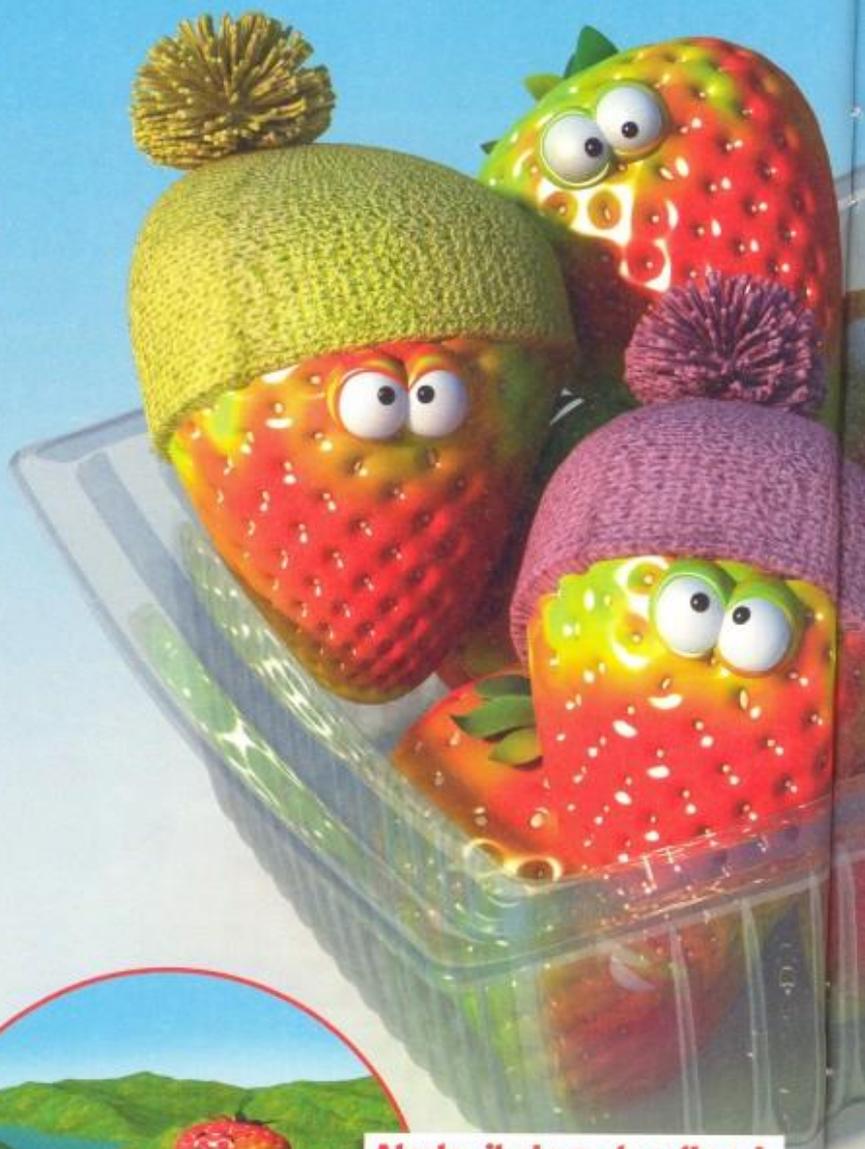
### Toxique, la fraise ?

Afin d'accroître la production, on nettoie la terre avec certains produits dangereux pour l'environnement, interdits en France. Et l'utilisation d'engrais et de pesticides (contre les maladies des fraisiers) est beaucoup plus importante que pour un fruit de saison.

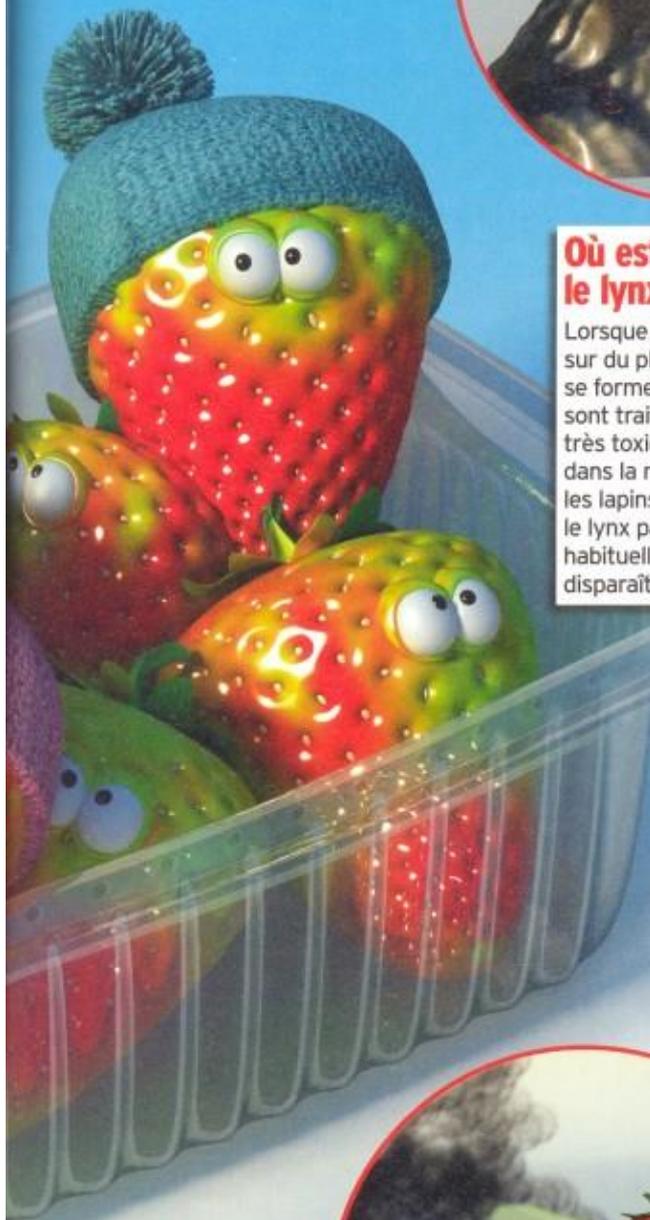


### Alerte, il n'y a plus d'eau !

Pour arroser leurs fraisiers, les producteurs de fraises espagnoles creusent des puits, souvent sans autorisation. Cette culture intensive, qui nécessite d'importantes quantités d'eau, assèche les rivières. Résultat : certains animaux et plantes de la région sont menacés.



# hiver!

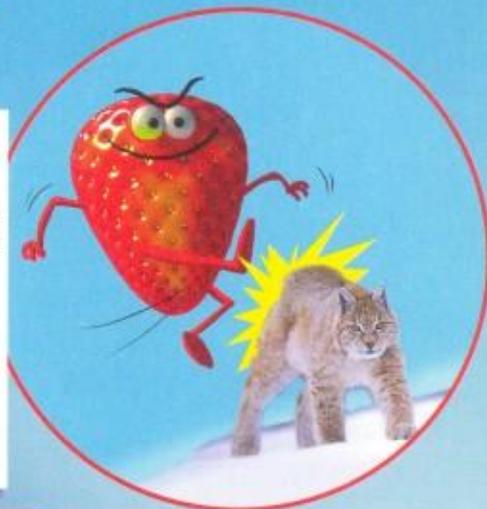


## 5000 tonnes de plastique

Les fraisières espagnoles ne poussent jamais dans le sol, mais sur du plastique noir, recouvert de terre, qui attire la chaleur et permet de bien les aligner. Ce système est aussi utilisé en France. Le problème, avec les fraises espagnoles, c'est qu'après la récolte, le plastique est emporté par le vent, enfoui ou, pire, brûlé sur place.

## Où est passé le lynx pardelle ?

Lorsque les fraises sont cultivées sur du plastique, des moisissures se forment. En Espagne, elles sont traitées avec des produits très toxiques qui se retrouvent dans la nature et empoisonnent les lapins. Conséquence : le lynx pardelle, qui mange habituellement ces lapins, disparaît, faute de nourriture.



## Des travailleurs exploités

Pour la récolte des fraises, les producteurs espagnols font venir d'Europe de l'Est et du Maghreb, des ouvriers qu'ils paient très mal. Ces ouvriers ont peu de droits, sont logés dans de mauvaises conditions et sont exposés à des produits toxiques pour leur santé.



## Des kilomètres superflus

De l'Espagne à nos assiettes, les fraises produites en hiver parcourent plus de 1500 km en camion réfrigéré. Ça en fait du pétrole consommé ! Les fraises de printemps, elles, font quatre fois moins de kilomètres pour arriver jusqu'à nous.

## La solution ?

**Ne manger que des fraises de saison, moins énergivores et bien meilleures au goût. Et en hiver, se régaler plutôt de pommes, de poires, d'oranges et de clémentines !**

À lire : *Des fraises en hiver*, Claude-Marie Vadrot, Delachaux et Niestlé.

À voir : Vidéo : [www.terra-economica.info/video/Les-apprentis-Z-ecolos-et-la-fraise\\_1178.html](http://www.terra-economica.info/video/Les-apprentis-Z-ecolos-et-la-fraise_1178.html)