

Agriculture. Laurent Fratello, un maraîcher aubagnais, fourmille d'idées pour éviter les gaspi

Chaque goutte compte

■ « C'est tout simplement une question de survie. Pour nous, les agriculteurs, mais aussi, pour l'ensemble de la planète. » Quand il parle d'eau, Laurent Fratello y associe irrémédiablement les mots « économie » et « gaspillage ». « On n'a pas vraiment le choix, observe le jeune maraîcher aubagnais. Il y a de moins en moins d'eau sur terre, et de plus en plus d'habitants. »

Avec sa femme Sophie, ils ont donc décidé de montrer l'exemple : « On veut sensibiliser nos confrères en leur montrant qu'on peut faire de l'agriculture bio, sans gaspiller d'eau. » Sur toutes leurs parcelles, et pour toutes leurs cultures, ils ont installé des systèmes d'arrosage par goutte-à-goutte. « Il y a certes un surcoût à l'installation (de l'ordre de 200 à 250 euros pour 1000 mètres carrés, NDLR), mais on s'y retrouve » assure Laurent, dont les batavias ne sont arrosées que tous les trois jours, et seulement pendant un petit quart d'heure.

« C'est largement suffisant. On ne mouille que ce dont on a besoin, et l'arrosage est plus sain puisque l'eau va directement en terre, sans charrier de bactéries » précise le maraîcher.

Cette technique, les Fratello ne sont cependant pas les seuls à l'avoir adopter.

« Le goutte-à-goutte rentre petit à petit dans les mœurs des agriculteurs qui l'utilisent pour certaines de leurs productions, souligne Nathalie Gastal, l'animatrice du Ceta (Centre d'études techniques agricoles du pays



Les salades de Laurent Fratello ne voient l'eau que tous les trois jours, et seulement pendant un quart d'heure.

d'Aubagne). Mais Laurent pousse la démarche encore plus loin, en l'appliquant par exemple à ses salades » ajoute-t-elle en reconnaissant que c'est une solution d'avenir « pour un meilleur partage des ressources en eau. »

En attendant, le jeune maraîcher a d'autres idées pour réduire au minimum sa consommation.

L'an prochain, il va planter ses « aromatiques » (persil, basi-

lic...) non pas en terre, mais sur un paillage en bois. « C'est la technique dite de l'andin. Un kilo de peuplier peut ainsi stocker jusqu'à 70 litres de l'eau » indique Laurent qui prévoit seulement deux arrosages entre mars et août.

Autre projet : il souhaite équiper ses serres de gouttières afin de récupérer l'eau de pluie. « Avec 5000 mètres carrés de serres, on peut récolter 2 à 3000 mètres

cube » pronostique-t-il.

Juste de quoi tenir pendant deux mois.

GEOFFREY DIRAT

▲ Laurent et Sophie Fratello vous attendent tous les samedis (de 9h à midi et de 16h à 21h) sur leur exploitation du chemin de la Fondude. Sur place, ils vendent leurs légumes bio au prix des légumes conventionnels en grande surface. Tél. 06.81.82.01.34.