

Où et quand est née la première **gariguette**?

- La première gariguette a vu le jour en 1978 dans les laboratoires de l'INRA à Avignon après 16ans de mise au point.

-16 ans! C'est énorme.

-Oui, mais vous savez ce n'est pas facile. En fait notre histoire débute à la fin de la seconde guerre mondiale. La plus part des cultures de fraises sont atteinte de la virose, elles ont été cultivées de longues années sur les mêmes terre qui se sont appauvries et le rendement est donc très faible.

-Il s'agissait des descendants des fraisiers ananas?

-Oui tout à fait. Les chercheurs ont donc été chargés de créer de nouvelles espèces, plus résistantes aux maladies, et à plus fort rendement. De plus il fallait rivaliser avec les productions espagnoles et italiennes. Leurs fraises étaient plus précoces et moins chères. De ce fait un point d'honneur a été mis à créer une fraise avec du gout.

-Comme pour retrouver ce que l'on avait avec la fraise des bois?

-Si vous voulez, mais la fraise des bois est vraiment petite il fallait trouver autre chose.

-Comment fait-on pour donner "du gout" à une fraise?

-C'est la que ce situe toute la difficulté. Le gout dépend des arômes et différents facteurs peuvent les modifier. Il faut prendre en compte la période de culture, l'âge à la cueillette, les apports en eau, tout ca est très complexe.

-En effet. Mais ils ont réussi.

-Tout à fait. On doit la vie à Georgette Risser qui menait l'équipe.

-Et comment êtes-vous passée de fraise de "laboratoire" si on peut dire à la fraise la plus cultivée en France? Vous représentez 20% des cultures de fraises si je ne me trompe pas.

-Exacte. Au début cela n'a pas était facile. Les producteurs de la région d'Avignon ne voulaient pas de nous. Trop petite, pas assez bon rendement. Mais nous avons réussi à séduire les fraiséristes du Lot et Garonne. Ils ont estimé que les consommateurs seraient prêts à payer un peu plus cher pour une espèce qui a du gout. Et c'est effectivement ce qui s'est passé.

-Aujourd'hui vous êtes l'une des fraises précoces les plus célèbre de France, cependant vous avez bien manqué de disparaître.

-J'avoue que j'ai encore du mal à parler de cet épisode, mais oui nous avons failli être rayés du catalogue officiel des espèces et variété.

-De ce fait vous auriez disparu de la vente.

-Tout à fait. En fait au bout d'un certain temps je ne sais pas combien mais c'est au-delà de la dizaine d'année, les fruits de la recherche tombent dans le domaine public. Ainsi nous ne rapportons plus de royalties à l'INRA ca qui a bien failli causer notre perte.

-Si j'ai bien compris, du fait que vous ne rapportiez plus d'argent l'INRA a cessé de vous entretenir afin que vous conserviez vos caractéristiques. Ce qui aurait put entraîner irrémédiablement votre disparition.

-Heureusement le Centre Technique Interprofessionnel des fruits et légumes a repris notre maintenance et nous pouvons donc continuer à envisager l'avenir sereinement.

-Merci beaucoup d'avoir pris le temps de répondre à ces questions, il est temps d'interrompre cette interview.

-Eh! Mais qu'est ce que vous faites? AAAAAAAAAAAAAHHHHHHHHHHHHHHHHH!  
Mmmmh j'adore les garigettes!