

Daniel Pras

Entre Daniel Pras et les marchés d'Oullins, on peut dire que c'est une histoire de famille. Les générations se succèdent, les produits vendus changent mais les étals restent. Rencontre avec Daniel Pras et sa femme Irène qui l'accompagnent depuis des décennies.



Vous êtes l'un des plus anciens producteurs présents sur nos marchés. Racontez-nous votre histoire.

Notre exploitation est située à Rontalon mais cela fait plus de 100 ans que notre famille est présente sur les marchés d'Oullins. Mon grand-père est arrivé juste après la Première Guerre mondiale, il venait alors à cheval. Puis mon père Claudius a pris sa suite, dans les années 1940. À l'époque, nous faisons beaucoup de pommes de terre que nous livrons en très grande quantité. Les gens passaient

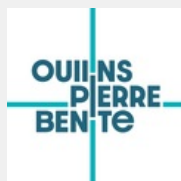
souvent des commandes pour toute la famille et pour une saison entière, ce qui représentait parfois plus de 500 kilos. Nous faisons aussi beaucoup de poireaux, de la pomme de Rontalon, très renommée, des châtaignes et des noix. Nous ne cultivons pas de légumes car les productions maraîchères étaient nombreuses dans les villes et villages voisins. Nous avons arrêté quelques temps, pendant la Seconde Guerre, puis l'activité a repris sur le marché du centre-ville d'abord avec mon père, puis à la Saulaie quand j'ai eu mon permis en 1964 et que j'ai pu être autonome. Au début, mon père est venu avec moi puis après, j'ai appris tout seul. Aujourd'hui encore, j'ai deux ou trois clients qui viennent depuis le début et qui approchent les quatre-vingt-dix ans.

Comment votre travail a-t-il évolué ?

Nous sommes des producteurs, ce qui signifie que nous produisons tout ce que nous vendons. Nous nous sommes progressivement tournés vers le maraîchage lorsque la ceinture lyonnaise a été grignotée par l'urbanisme, que ce soit Satolas ou Caluire par exemple. Depuis, nous cultivons de tout : salades, haricots verts, radis, blettes, prunes, fraises, choux-fleurs, échalotes, oignons, carottes, tomates, courgettes, pommes, poires et même du melon ! Nous avons eu des serres à partir de 1985. Mais les conditions de travail ont bien évolué, notamment du fait du changement climatique et de la sécheresse. Les nappes phréatiques n'ont plus rien. C'est très inquiétant. Irène, ma femme depuis plus de cinquante ans, possède elle aussi une exploitation à Chaussan qu'elle a hérité de ses parents, qui produit beaucoup de céréales et quelques légumes et qui profite d'une irrigation, ce qui nous sauve la mise. Mais cela nous fait tout de même deux exploitations à gérer, ce qui devient compliqué vu notre âge.

L'heure de la retraite n'a donc pas encore sonné pour vous deux ?

C'est un sujet qui nous préoccupe, oui. Les deux exploitations à gérer, les marchés à assurer, le travail est physique et fatiguant et nous aimerions beaucoup passer la main. Nous ne pensions pas qu'un de nos petits-enfants aurait un jour envie de reprendre le flambeau, mais finalement l'un d'entre eux est intéressé. Il a 18 ans et est encore en école d'agriculture pour au moins deux ans. D'ici là, nous réfléchissons encore à notre organisation pour les mois à venir.



VILLE D'OULLINS-PIERRE-BENITE

HÔTEL DE VILLE
PLACE ROGER SALENGRO - BP 87
69923 OULLINS CEDEX
04 72 39 73 13

MAIRIE DÉLEGUÉE DE PIERRE-BENITE :
HÔTEL DE VILLE
PLACE JEAN JAURÈS
69 310 PIERRE-BÉNITE
04 78 86 62 62

► **HORAIRES** ([HTTP://OULLINS.FR/VIE-MUNICIPALE/SERVICES-MUNICIPAUX-243/HOTEL-DE-VILLE-4115.HTML?](http://oullins.fr/vie-municipale/services-municipaux-243/hotel-de-ville-4115.html?))

@ CONTACTEZ-NOUS