

La fraise de serre

Conférence présenté par Simon Parent



Conférence présentée à Drummondville, septembre 2002

Une fraise globe-trotter...

Connaissez vous quelqu'un qui n'aime pas les fraises ? Aux États-Unis, plus de 94% des foyers en consomment, pour une moyenne annuelle de 2,2 kg par habitant. Quoique de plus en plus de producteurs québécois cultivent des fraises d'automne, la grande majorité de la production locale de fraises fraîches est disponible entre la mi-juin et la fin juillet. Selon l'Institut de la statistique du Québec, on importe environ 2500 tonnes de fraises fraîches annuellement. Les consommateurs s'entendent pourtant sur un point : la qualité des fraises d'hiver laisse à désirer... Voici ce qu'en pense une référence québécoise en matière de gastronomie : ***"(...) Importées bien sûr de la Californie, la Mecque de l'emphase, elles ravissent l'œil fatigué du frimas. On voudrait s'y blottir. On mord tout doucement dedans, on les découvre vides et sans goût. Elles ne sont rouges qu'en surface. Mûries artificiellement, leur pulpe est restée blanche. Et pourtant, les fraises "Mitsou" m'enchantent malgré tout par leur côté "kitsch" et clinquant (...)"*** (tiré de *Pinardises*, Daniel Pinard).

D'une faible durée de conservation, les fraises ne se prêtent pas particulièrement bien à l'exportation et plusieurs régions du globe misent de plus en plus sur la production hors-saison pour assurer l'approvisionnement continu en fruits de qualité sur les marchés locaux. L'Europe fait office de pionnier dans ce domaine, avec des cultures de fraises dont la durée de production est de plus en plus étalée. En 1999, plus de 40% de la production nationale de fraises des Pays-Bas était cultivée sous serre, soit plus de 20 000 tonnes, sur une superficie d'environ 200 hectares. La même année en Belgique, les producteurs de fraises sous abris ont fourni 30% du volume total, soit près de 14 000 tonnes. En France, les superficies de fraises sous serre sont passées de 70 hectares en 2000 à 100 hectares pour la saison 2001. Les techniques de culture se développent depuis plus de quinze ans dans plusieurs pays et les superficies cultivées sont en nette progression partout à travers le monde. La production de fraises en serre présente plusieurs avantages par rapport aux méthodes traditionnelles en champ : elle améliore la qualité et la productivité de la culture tout en réduisant les besoins en main d'œuvre et les applications de pesticides et elle permet de prolonger la saison de production.

Une fraise d'actualité...

Les producteurs agricoles font durement face à la mondialisation et doivent s'adapter rapidement aux nouvelles réalités du marché. Au cours des prochaines années, les analystes prévoient d'une part l'émergence de grandes multinationales générant d'énormes volumes de production et d'autre part, de petites entreprises qui se démarqueront en offrant sur une niche de marché un

produit différent de ceux offerts par leurs concurrents. Dans ces circonstances, plusieurs entreprises cherchent à diversifier leur production et à développer de nouveaux créneaux de marché afin de faire face à une compétition de plus en plus intense des géants de l'alimentation. Devant l'objectif établi par l'industrie agro-alimentaire québécoise d'augmenter la part des produits québécois sur le marché intérieur, les fraises hors-saison constituent une voie d'avenir prometteuse qui correspond aux orientations de l'industrie.

Le bannissement du bromure de méthyle pour la désinfection des sols ainsi que la tendance à la hausse du prix du pétrole sont des facteurs qui contribueront à faire augmenter les coûts de production et de transport des fraises importées des États-Unis au cours des prochaines années. À l'image de l'Europe, les nouvelles conditions de marché encourageront bientôt l'émergence de nouvelles entreprises produisant des fraises hors-saison en Amérique du Nord. Le Québec présente des conditions climatiques et économiques très semblables à celles des Pays-Bas, principal producteur mondial de fraises hors-saison. Tout comme ce pays, le Québec présente un climat nordique, il est éloigné des régions productrices de fraises en hiver et la population y est exigeante en matière d'alimentation. Le Québec est considéré comme un leader au Canada en matière de production de fraises et nous possédons actuellement toutes les ressources pour devenir les chefs de file nord-américains dans l'application de ces nouvelles techniques spécialisées de culture hors-saison qui se développent sur tous les continents.

Une fraise productive...

Les méthodes de production varient considérablement en fonction du marché et de la période de production visés. La production précoce de printemps avec des cultivars à jour court est la plus répandue. En commençant à chauffer les serres en décembre, il est alors possible de récolter des fraises de février jusqu'à l'arrivée des fraises de champ en juin. Il est essentiel d'utiliser des plants de gros calibre spécialement conditionnés pour la culture en serre. Novafruit, une nouvelle pépinière située à St-Césaire, se spécialise dans la production de plants fruitiers à valeur ajoutée. L'entreprise offre des fraisiers destinés à la culture hors-sol et pourra approvisionner les producteurs dès cet hiver. En serre, la culture est habituellement suspendue à plus d'un mètre du sol pour faciliter la cueillette et favoriser le développement du fruit. Les fraises pendent sous les sacs de culture, et puisqu'elles n'entrent pas en contact avec le sol, elles ne présentent aucune saleté ou meurtrissure. La pollinisation est assurée par les bourdons. Pour la phytoprotection, la lutte biologique est largement utilisée et donne de bons résultats permettant d'offrir un produit exempt de pesticides. Les fraises sont récoltées à maturité sur le plant et sont d'une qualité incomparable à celle des produits importés de Californie et de Floride à cette période de l'année. Les rendements atteints actuellement au Québec sont de l'ordre de 5 kg/m^2 (50 tonnes/ha).

Il est possible de cultiver des fraises sur une plus longue période et d'occuper les serres à l'année. Certains producteurs européens atteignent des rendements de 10 à 12 kg/m^2 en plantant des fraisiers frigo de gros calibre et de variétés à jour court en août, qui vont être récoltés d'octobre à décembre puis de mars à juin, après avoir subi une période de dormance. Les experts dans le domaine prévoient que les rendements pourraient éventuellement aller jusqu'à 15 kg/m^2 avec l'utilisation de l'éclairage artificiel et l'enrichissement carboné. Pour leur part, les cultivars remontants sont utilisés pour produire sur une base annuelle et les plants sont généralement conservés en serre pendant 12 à 18 mois. Les variétés remontantes donnent des récoltes beaucoup plus étalées dans le temps et sont le plus souvent cultivées sur de petites superficies en complément d'une culture de cultivars à jour court. Des essais en ce sens sont actuellement en cours au Québec afin de développer la production automne/printemps avec des cultivars à jour court et la production annuelle avec des variétés remontantes.

Les producteurs qui n'ont pas un marché convenant à la vente de fraises fraîches peuvent tout de même considérer la production de fraises en serre. En effet, pourquoi ne pas ajouter quelques jardinières de fraises dans vos serres de potées fleuries annuelles ? Les plantes comestibles sont de plus en plus populaires dans les arrangements de végétaux et les plantes à petits fruits

sont de plus en plus recherchées par les consommateurs. En utilisant des plants de gros calibre, vous aurez des résultats spectaculaires !

Rose Drummond est aujourd'hui le plus important producteur de fraises en serre au Canada avec 2000 m² en culture. L'entreprise produit des fraises hors-sol depuis déjà cinq ans et vend toute sa production au détail. Les rendements obtenus par Rose Drummond ont suscité beaucoup d'intérêt et laissent entrevoir des perspectives d'avenir très prometteuses pour cette production innovatrice. Les rendements de la saison 2001 atteignaient près de 5 kg/m² en cinq mois de récolte et le prix de vente a été maintenu à 4\$/chopine (250 g). L'entreprise profite de l'intérêt suscité par ce nouveau produit "exotique" pour attirer la clientèle, principalement dans les périodes entourant la St-Valentin, Pâques et la Fêtes des mères. Les critiques sont unanimes : ***"Mais attention, ces fraises ne se comparent en rien aux fraises d'importation sans goût, dures et imbibées de produits chimiques parfois même interdits pour les producteurs canadiens. Elles sont produites sans pesticides, mûries sur le plant, donc juteuses, parfumées et savoureuses... à s'y méprendre avec les fraises d'été"*** (Ricardo Larivée, *La Presse*). ***"The word "good" is just not good enough to describe Quebec's greenhouse berries. (...) they cost more than California and Florida berries this time of year, but they worth every penny"*** (Julian Armstrong, *The Gazette*). ***"C'est assez exceptionnel de pouvoir disposer de petits fruits régionaux, tels la fraise, à cette période-ci de l'année. Les fraises de serre sont parfaites, elles n'ont pas de défaut, n'étant pas soumises au caprice de Dame Température. Nous avons confiance au produit et nous en sommes maintenant convaincus"*** (Yves L'Heureux, gérant du département de fruits et légumes chez Provigo, *Le Courrier de St-Hyacinthe*).

Cette nouvelle production conviendra particulièrement bien aux moyennes et grandes entreprises qui souhaitent recycler des installations devenues désuètes pour des cultures à haute technicité (ex. serres trop basses ou trop froides pour les tomates). Elle permettra à ceux qui détiennent un point de vente au détail de stimuler leur mise en marché en diversifiant les produits offerts à leur clientèle. Les producteurs de fraises en champ pourront s'introduire plus tôt sur le marché et étaler leur offre sur toute l'année. La disponibilité de la main d'œuvre pour la période des récoltes et la capacité de mettre de l'avant la valeur ajoutée des produits sur le marché sont des facteurs qui favoriseront la réussite dans ce domaine.

Une fraise dynamique...

Fruitek est une firme québécoise de services-conseils dont la mission est de promouvoir la culture des petits fruits hors-saison. Simon Parent, le propriétaire de l'entreprise, a implanté en 1996 la culture de fraises en serre chez Rose Drummond, où il gère les conditions de culture et réalise plusieurs essais expérimentaux. D'autre part, il a été le principal intervenant à l'emploi du Centre d'Information et de Développement Expérimental en Serriculture (CIDES), qui a mené entre 1997 et 2000 un projet de culture de fraises sous serre visant l'adaptation des techniques européennes aux conditions locales (climat, intrants, marché, etc.). M. Parent a fait deux voyages aux Pays-Bas et en France, en 1996 et en 2000, où il a visité des fournisseurs, centres de recherche et plus d'une vingtaine de producteurs de fraises hors-saison. Il tient à jour une vaste revue de littérature scientifique de plus de deux milles pages traitant de la production de fraises hors-sol. Actuellement, Fruitek réalise avec ses partenaires différents projets visant l'amélioration des techniques de production pour la fraise hors-saison, dont la culture de fraisiers de gros calibre avec la pépinière Alain Massé, des essais de variétés à jour court pour la production automne/printemps avec Rose Drummond et le développement de la culture de fraisiers remontants en serre avec l'Institut de technologie agro-alimentaire de St-Hyacinthe.

Pour de plus amples informations ou pour le démarrage d'un projet, veuillez communiquer avec :

Simon Parent
Fruitek inc.

Tél : (514) 241-5058

Courriel: simonp@sympatico.ca