

La fraise, une activité loin d'être de tout repos

C'est la pleine saison du petit fruit rouge. L'occasion de se glisser sous les tunnels d'un producteur wallon qui a fait de la fraise l'essentiel de son activité malgré les difficultés de la culture.



MATHIEU COLINET

Il est 15 heures environ et François Delarbre bénéficie d'un premier moment de répit dans sa journée. Les ouvriers qu'il emploie pour la cueillette des fraises sont repartis chez eux. Les fruits cueillis sont au frais dans la chambre froide et, d'ici peu, ils partiront en barquettes vers une série de points de vente avec lesquels cet important producteur wallon, installé à Hannêche (Burdinne), travaille en direct ou via un grossiste.

Il a beau cultiver des fraises sur plus de 4 hectares – soit plus de 20 kilomètres de buttes tout de même – et se consacrer aux tâches qu'implique cette culture exigeante de janvier à novembre, François Delarbre ne se dit pas « professionnel » de la fraise. « Je suis plutôt un semi-professionnel car j'ai un second boulot à côté au cas où... », dit-il. Il réfute de la même façon être un « gros producteur » : « En Wallonie, rares sont les producteurs de plus de 2 hectares. Je pense donc être parmi les plus importants même si certains de mes collègues ont des exploitations encore plus grandes. En revanche, si l'on compare avec les producteurs du nord du pays, je ne pèse pas bien lourd. » Référence à la taille des exploitations flamandes et, en parallèle, au « poids » de celles-ci dans la production belge puisque quelque 90 % des fraises « nationales » sont récoltées au nord du pays.

Hors sol ou pleine terre ?

Entre fraisiéristes flamands et wallons, la différence ne se résume pas à des vo-

lumes de production. Elle tient également à des types de cultures. En Flandre, la majorité de la production (deux tiers selon certains chiffres) se fait hors sol. En Wallonie, elle a lieu pour l'essentiel en pleine terre.

« La culture sous serres chauffées et, qui plus est, hors sol permet un rendement à l'hectare bien plus important », explique François Delarbre. « Les plants, placés dans des bacs, sont très rapidement remplacés après leur production par de nouveaux plants. Cela permet d'enchaîner jusqu'à trois cultures par an. Cultiver en pleine terre, c'est faire une seule culture sur l'année. »

François Delarbre récolte ses premières fraises fin avril. Et les dernières à l'automne. Pour tenir sa production d'un bout à l'autre, il joue sur les moments de plantation mais aussi sur les variétés. « La récolte d'avril, de mai et de juin se fait sur des fraisiers plantés en août de l'année précédente », explique-t-il. « Celle de juillet et d'août a lieu sur des plants mis en terre en avril. »

La culture de la fraise est marquée par les contraintes. S'il fallait la comparer à d'autres, selon François Delarbre, elle serait en bonne place sur la liste des cultures agricoles les plus laborieuses. Avec ses tâches réparties sur toute l'année et l'intensité des efforts qu'elle nécessite notamment. « Il faut planter les fraisiers bien sûr. Mais aussi butter, irriguer avec des tuyaux favorisant un arrosage au goutte-à-goutte, monter les tunnels ou encore arracher les plants en fin de saison. Tout cela prend beaucoup de temps. Mais ce n'est rien encore à côté de celui qui prend la

récolte. En pleine saison, c'est sept jours sur sept, de 6 à 14 heures pour la récolte. Le tout à quatre pattes sous des serres où il fait chaud. Si on ajoute à tout cela un certain stress, lié à d'éventuels grands vents, qui détruiraient les tunnels, ou à un gros orage, qui inonderait les fraisiers, on peut facilement comprendre que ce n'est pas une culture de tout repos. »

A ce tarif-là, les fraisiéristes pourraient légitimement espérer tirer une rentabilité de leurs productions. Selon François Delarbre, c'est le cas certaines années, mais pas toutes. « Il y a deux choses qui vont faire que c'est une bonne ou une mauvaise année », explique-t-il. « La météo et les prix. Pour ces derniers, tout dépend un peu des volumes de production. Un producteur qui fait des fraises en mai et en juin uniquement et pratique la vente directe exclusivement est plus ou moins libre de fixer les prix comme il le veut. Ce n'est pas le cas pour un producteur qui fait de la fraise toute l'année sur des plus gros volumes et vend à des magasins ou passe par des grossistes. Là, les prix ont toute leur importance et peuvent aussi bien augmenter que diminuer. »

Un label commun

François Delarbre se souvient de périodes où il a vendu à la criée – où il écoule près de 70 % de sa production – le ravier de fraises de 500 grammes à 2,80 euros. Et d'autres où il a dû le laisser partir à 1,5 euro. Entre les deux, quelques dizaines de cent qui font toute la différence lorsqu'il est question de volumes se chiffrant en dizaines de tonnes. Pour tenter d'atténuer les effets de ses variations, le Groupement des fraisiéristes wallons (GFW) a lancé en 2022 un label et un ravier communs avec la recommandation d'un prix juste pour ce dernier.

« Avec la crise sanitaire, il y a eu un emballement autour de la fraise comme autour d'autres cultures maraichères »,

S'il fallait la comparer à d'autres, selon François Delarbre, la culture de fraises serait en bonne place sur la liste des cultures agricoles les plus laborieuses.

© DOMINIQUE DUCHESNES.

« Ecophyto »

François Delarbre est l'un des deux producteurs wallons de fraises qui participent au projet « ecophyto » porté par l'Interprofession des fruits et légumes de Wallonie (Ifel-W). Objectif général de ce dernier : « Réduire l'utilisation de produits phytosanitaires et, partant, limiter les risques qui y sont liés pour les agriculteurs, les consommateurs, les riverains des exploitations ou encore la faune environnante », explique Olivier Amand, chargé du projet au sein de l'Ifel-W. Les premiers essais pratiqués chez François Delarbre sont concluants. L'exploitant a utilisé moins de produits phytosanitaires ces derniers mois. Et cela a eu pour effet positif de réduire le nombre de résidus de produits phytosanitaires dans sa production. « On en a trouvé un seul », explique-t-il. « Contre trois auparavant. » M.C.

explique encore François Delarbre. « Les agriculteurs ont cru que la population allait enfin renouer avec le local mais les choses sont vite revenues à la normale. Et actuellement avec les difficultés économiques, les ventes ont même un peu reculé. »

En pleine saison, c'est sept jours sur sept, de 6 à 14 heures pour la récolte. Le tout à quatre pattes sous des serres où il fait chaud

François Delarbre
Producteur de fraises

”