

La Fraise de Plougastel-Daoulas (Finistère)

par Noël YÉZOU

Ingénieur Principal des Travaux Agricoles

Les fraiseraies de Plougastel se trouvent entre la rivière de Landévennec, la mer, et la route de Brest à Quimper. Les profondes vallées qui sillonnent cette presqu'île du Nord-Est au Sud-Ouest, conduisent les rivières à de larges échancrures, les anses de l'Auberlach et de Pont-Callec, qui surplombent les terroirs de l'Armorique, de l'Auberlach, de Tinduff, de Penanero et de Rossermeur, fort côtés à Plougastel. Les 785 hectares de la région se répartissent ainsi par communes : 700 à Plougastel, 50 à Loperhet, 35 à l'Hôpital-Camfrout. Presque partout c'est l'exposition Sud des fraiseraies qui domine.

ORIGINE DE CETTE CULTURE.

C'est l'ingénieur du Génie Maritime FRÉZIER, originaire d'Annecy, qui, chargé des travaux de fortifications à Brest, introduisit en 1714 au Jardin Botanique de l'Hôpital Maritime de Brest un plant de fraisier originaire du Chili, la *Blanche du Chili*. Il fut reconnu que cette fraise était dioïque, aussi fut-il conseillé pour la pollinisation, de planter à proximité des fraisiers de

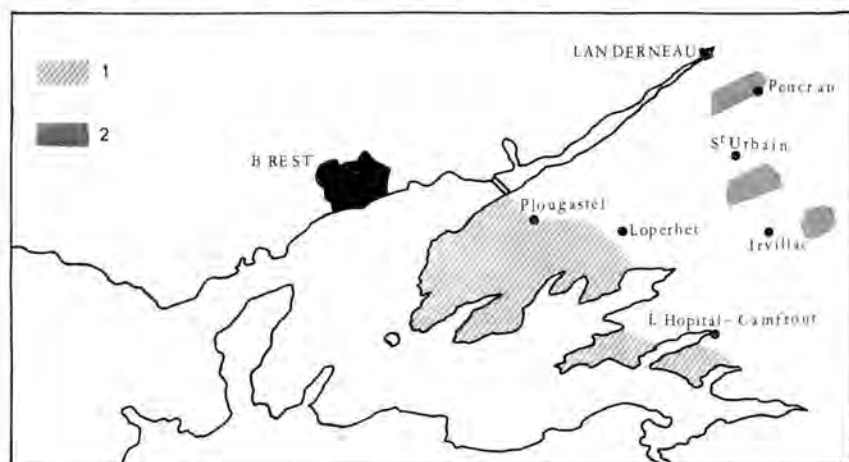


Fig. 1. — La culture de la fraise dans la presqu'île de Plougastel
1 : fraiseraies de production fruitière ; 2 : fraiseraies pour plants

Virginie, introduits en France depuis le XVII^e siècle. Ce furent des hybridations qui donnèrent naissance à des variétés à gros fruits, non remontantes *Ananas*, *Carolina*, *Princesse Royale*, toutes dites à Plougastel *Sivi real* (Fraise royale).

Il n'est pas impossible que les fraisiers aient occupé une grande surface à Plougastel au XVIII^e siècle ; en tous cas il y avait 200 ha de fraiseraies en 1860, 300 en 1882 (dont 180 en fraisiers du Chili), 570 en 1902 (dont 50 en fraisiers du Chili), 890 en 1928, 1.000 en 1929, 1.100 en 1937, 800 actuellement.

Si les rendements étaient avant la dernière guerre de 25 à 35 quintaux à l'hectare, actuellement ils avoisinent 75 quintaux en moyenne, il y a même des cultures très productives avec 100 et 120 quintaux à l'hectare.

VARIÉTÉS CULTIVÉES.

De nombreuses variétés ont été cultivées autrefois, mais actuellement il y en a trois principales : *Général de Gaulle*, obtenue en 1940 par Joseph LE GALL de Penanero, cultivée en grand depuis 1952, qui occupe 25 % de la superficie ; *Fertilité*, créée en 1930 par CHAPRON, hybride de *Empereur Nicolas* et de *Leader*, qui occupe également 25 % des cultures ; *Madame Moutot*, créée



Fig. 2. — Fraise du Chili, d'après un document ancien



Fig. 3. — La variété « Madame Moutot »

en 1906, croisement de *Royal Sovereign* et de *Noble*, qui occupe le reste des cultures. On cultive encore sur une moindre échelle : *Surprise des Halles*, *Reine des Précoces*, *Général Leclerc* et *Talisman*, issue de la variété écossaise *Auchincruive Climax*.

La variété *Général de Gaulle* a été bonne première en 1961, le 12 avril sous tunnel en polyéthylène et le 1^{er} mai en plein champ, le 1^{er} mai en 1962, le 24 avril en 1963.

Surprise des Halles a muri 4 jours plus tard ; *Fertilité* 10 jours plus tard et *Madame Moutot* 20 jours plus tard.

PLACE OCCUPÉE PAR LE FRAISIER DANS L'AGRICULTURE DE PLOUGASTEL.

Dans la région fraisiériste, 887 exploitations occupent 6.387 ha dont 3.562 en terres labourables et 1.084 sous prairies, soit une moyenne de 7 ha 50 par exploitation, dont 50 à 75 ares sont consacrés au fraisier. Cependant dans les fermes de plus de 5 ha, le fraisier peut occuper un hectare à un hectare et demi.

Les autres productions sont le blé, l'orge, la pomme de terre, la betterave, les prairies artificielles, le trèfle violet, la luzerne, les prairies temporaires.

Au point de vue des sols et du climat les indications données par M. BÉGUIN, directeur des Services agricoles, sont les suivantes :

Sols silico-argileux bien pourvus en calcaire généralement, pH de 7 à 7,5 grâce à l'apport d'amendements calcaires marins, maërl et trez.

Le maërl est constitué par une algue rouge dont les tissus sont chargés de calcaire, le *Lithothamnium calcareum* Fosl, qui se présente sous la forme de « granulés » titrant 7 à 86 % de carbonate de calcium, 4 à 9 % de carbonate de magnésium et 3 à 10 % de matière organique. Le trez est constitué par des débris très fins de coquilles marines titrant 45 à 50 % de carbonate de calcium. On utilise de préférence le maërl dans les terres légères et le trez dans les terres silico-argileuses.

CLIMAT.

Le climat est très doux. Ne s'abaissant guère au-dessous de -3° , la température moyenne est de 10 à 12° à l'automne. En 1963, elle a atteint -14° en février mais les fraiseraies n'ont guère souffert de leur longue hibernation. Seules les plantations nouvelles de novembre 1962 ont pu être assez gravement touchées par le gel. Cependant les artichauts poussant à la pointe de l'Armorique ou à Rossermeur ont bien résisté au gel alors que dans la zone de St-Pol-de-Léon ils ont été entièrement détruits. La pluviosité est de 700 à 800 mm, la pluie est toujours la bienvenue en mai-juin car la végétation exige à ce moment-là un jour de pluie sur deux. Les fraiseraies de Plougastel manquent en effet d'eau, et en mai-juin 1960 et 1962 on a dû faire assurer des corvées d'eau par des camions-citernes. L'irrigation par aspersion aurait ses chances à Plougastel.

EXIGENCES DU FRAISIER, AMENDEMENTS ET ENGRAIS.

Pour une production de 100 quintaux l'hectare, le fraisier enlève à la terre : 110 à 140 kg d'azote, 55 à 100 d'acide phosphorique, 125 à 235 de potasse et 70 à 140 de chaux.

La fraise est donc très exigeante en azote et en potasse, peu exigeante en acide phosphorique, c'est une culture épuisante, aussi exigeante en éléments fertilisants que la pomme de terre et la betterave. Indépendamment de l'apport en maërl (10 à 12 tonnes/ha) ou en trez (15 à 20 tonnes/ha), on y apporte un fond de fumure azotée organique : du fumier de ferme de 35 à 40 tonnes/ha ou de 15 à 20 tonnes de fumier avec en plus 10 à 15 tonnes de goémon constitué par des algues brunes de coupe ou des algues rouges de dragage. Cette fumure organique est complétée par 150 à 200 kg de sulfate d'ammoniaque ou d'ammonitrate, 600 à 800 kg de superphosphate de chaux, 200 à 250 kg de sulfate de potasse ou 1.000 à 1.300 kg d'un engrais composé $3-10-10$ ou encore 800 kg d'un engrais composé $5-15-15$ par hectare, le tout est enfoui au labour précédent la plantation.

Au printemps, tout de suite à la sortie de l'hiver, avant que les couronnes ne soient débourrées, les cultivateurs ont l'habitude d'apporter un peu de nitrate de sodium ou de calcium, 20 à 30 unités à l'hectare.

Comme fumure de fond nous avons employé des doses plus fortes étant donné qu'il s'agissait de cultures sous polyéthylène qui ne pourraient plus recevoir de fumure phosphatée potassique pendant les années de leur végétation : 250 kg de sulfate d'ammoniaque, 1.200 kg de superphosphate de chaux et 350 à 400 kg de sulfate de potasse ou 1.000 kg de scories potassiques, la fumure organique étant constituée par du fumier de ferme.

Étant donné le pH élevé des terres, les blocages d'oligo-éléments : bore, manganèse, sont observés, la carence en manganèse provoquant chez le fraisier une panachure des feuilles et la carence en fer montrant des nervures plus claires de la feuille.

PRÉPARATION DU SOL.

Le fraisier aime un sol bien ameubli mais rassis en profondeur. Les terrains sont labourés en septembre-octobre, dès l'enlèvement des betteraves ou des pommes de terre. Ce labour est

suivi d'un hersage, puis d'un scarifiage destiné à l'enfouissement de la fumure de fond. Le champ est alors divisé en planches de 75 cm de largeur, séparées entre elles par des passe-pieds de 35 cm. Ces planches sont parfois disposées perpendiculairement à la pente du terrain, le ravinement résultant de l'écoulement des eaux de pluie ainsi que la perte d'éléments fertilisants par les eaux de ruissellement sont évités. Cependant il arrive que les planches soient dirigées soit dans le sens de la ligne de pente, soit dans le sens de la longueur du champ, pour faciliter le drainage dans des parcelles où les terres sont extrêmement lourdes. Les planches ainsi tracées sont aplanies par un roulage.

PLANTATION DES FRAISIERS.

Très souvent, encore maintenant, ces planches sont semencées en blé, généralement des variétés *Capelle* et *Progress*. Il y a donc 4 à 5 raies de blé par planche et ce n'est que quand le blé sera levé, vers la deuxième quinzaine de novembre et même début décembre, que les fraisiers seront plantés : c'est déjà bien tard.

Avant la guerre de 1914-18 on a cultivé le fraisier sous petits pois à rames dont les gousses étaient exportées en Grande-Bretagne. Les cultivateurs soutiennent que le fraisier, étouffé pendant l'année de la plantation, conquiert un système racinaire plus puissant et se trouve dans de meilleures conditions pour produire l'année suivante. Cela est possible, car à ce moment-là le rhizome a pu se former convenablement et emmagasiner des éléments fertilisants sans être épuisé par la formation de fruits et de stolons. D'après M. Joseph LE GALL, le fraisier reste jeune, ce serait en quelque sorte une hibernation prolongée.



Fig. 4. — Plantation du fraisier à Plougastel

(Photo Cherblanc)

En réalité cette pratique de culture de fraisier sous blé est à éviter car le blé puise les matières fertilisantes et le fraisier, bien à l'abri, devient un asile pour les pucerons qui transmettent la frisée, la maladie du bord jaune et le rabougrissement. D'autre part, ce blé n'est pas une culture rentable et entraîne des déchaumages.

Une nouvelle méthode est venue bouleverser la tradition, c'est la culture sous polyéthylène noir. Une cinquantaine d'hectares au moins sont ainsi cultivés. Un film de polyéthylène noir est étalé sur le sol mécaniquement. La machine, trainée par un tracteur, comporte un cylindre auquel est enroulé le film. A l'arrière du rouleau, deux socs ramènent la terre sur les bords du film pour le maintenir. Les cultivateurs font des trous dans le film avec un tube d'acier de 4 à 5 cm de diamètre et mettent en place les plants de fraisiers soigneusement préparés. Les avantages de cette méthode sont : la disparition des mauvaises herbes, des sols réchauffés plus vite et plus tôt au printemps, le noir conserve les rayons infrarouges (avance de 5 à 6 jours dans la maturation des fruits), la conservation de l'humidité par restriction de l'évaporation, l'accélération de la nitrification de la matière organique, moins de pertes d'éléments fertilisants par les eaux de drainage et de ruissellement, moins de pourriture grise et fruits plus propres.

ORIGINE DES PLANTS.

Ce sont des plants grossièrement sélectionnés, en provenance d'Irvillac, Dirinon, Hanvec, St-Eloi, Tréllevez, St-Frégant, Bourg-Blanc, Milizac et Landéda, où les plantations de fraisiers pour le plant occupent plus de 35 ha représentant 40 à 50 millions de plants, c'est-à-dire la quantité suffisante pour planter 300 ha, soit un peu plus du tiers des plantations de fraisiers cultivés pour la production du fruit. Les fraisiéristes de Plougastel achètent ces plants sur la base de 100, 120 et même 150 F. l'are.

SOINS D'ENTRETIEN EN COURS DE VÉGÉTATION.

Les fraisiers exigent un terrain propre, d'où la nécessité de sarclages et de binages. Tout de suite après la moisson, déchaumage à la spatule et suppression de quelques stolons qui ont pu pousser. Deuxième sarclage dans le courant d'octobre-novembre, les stolons sont enlevés pour ne pas épuiser les pieds-mères. Nous avons essayé les herbicides sans grand succès jusqu'à présent. Pour la destruction des mauvaises herbes dans les allées entre les planches, un nouveau produit le « parquat » semblerait être fort intéressant, en tout cas d'un emploi plus facile que le chlorate de soude.

Les fraisiers peuvent subsister pendant 3 ou 4 ans à partir de leur plantation : tout cela dépend de leur état sanitaire et plus particulièrement de leur résistance aux maladies à virus.

QUAND ET COMMENT SE FAIT LA RÉCOLTE.

En plein champ, la récolte a lieu du 20 mai au 10 juillet, et sous tunnel de polyéthylène à partir d'avril. La récolte est faite avec le plus grand soin. Chaque cueilleur a deux paniers :

un petit d'une livre, où sont placées les fraises grosses et moyennes, et un grand de 3 livres, où sont placées les fraises d'un poids inférieur à 7 grammes en variétés *Madame Montol* et *Reine des Précoces*, et à 5 grammes en variétés *Fertilité* et *Royal Sovereign*. Presque toute la cueillette est effectuée par les membres de la famille, le soir à partir de 16 heures ou dans la matinée de 10 heures à midi. Ce n'est que rarement que les fraisiéristes font appel à des personnes du bourg ou de l'extérieur : Le Relecq-Kerhuon, Guipavas, St-Urbain, Irvillac, Hanvec. Depuis 2 ou 3 ans, ils font appel à des jeunes filles ou des femmes de Lannilis, Plouguerneau, Kerlouan, Guissény.

COMMERCIALISATION.

Vers 1830, les fraises étaient vendues seulement à Brest, où les cultivateurs-pêcheurs du Caro, de l'Armorique, de l'Auberlach et de Tinduff se rendaient en bateau et à Landerneau, qu'on atteignait en carriole. En 1830, la livre de fraise était vendue un sou à Brest.

Vers 1850, une marchande de Morlaix venait acheter des fraises à Landerneau, qu'elle revendait en Angleterre, mais elle se cachait bien des Plougastels qui croyaient que les fraises restaient dans la région de Morlaix. En 1865, un Gascon nommé BIZIERE, procéda à des expéditions sur Paris, de fraises qu'il achetait à Brest ou à Landerneau. En 1867, un négociant de Roscoff, M. PROUF, achetait des fraises qu'il expédiait à Paris et Londres, via St-Malo et Southampton. Les premières petites fraises, dites fraises de Paris, étaient vendues jusqu'à 2,50 F. la livre. Les cultivateurs fraisiéristes de Plougastel eurent alors l'idée de vendre eux-mêmes leurs produits à l'étranger : c'est ainsi qu'en 1879, Jean-Claude LE GALL, surnommé « Le Parisien », fit des expéditions sur Paris et les marchés étrangers.

De 1880 à 1895, les cultivateurs de Plougastel continuaient leurs envois sur Paris, par chemins de fer, et sur l'Angleterre, par Brest (Compagnie James HAY & SON), les mardis, jeudis et samedis et par Morlaix, les lundis, mercredis et vendredis. Il apparut que les expéditions sur l'Angleterre, via le port de Brest, étaient beaucoup plus intéressantes, tant pour le prix de revient du transport et sa rapidité, que pour la qualité des fraises soumises à des manipulations assez nombreuses entre Plougastel et Morlaix.

En 1894, un certain nombre de fraisiéristes de Plougastel constituèrent une société « Shippers Union », ou Union des Expéditeurs, dont le principal but était l'exportation des fraises et des petits pois. En 1898, une nouvelle société « Farmers Union », ou Union des Fermiers, se constitua, puis une autre encore en 1900 « New Union ». Ces deux dernières fusionnèrent pour constituer « l'Union ». En 1906, sous l'impulsion de M. Corentin ABERE, fut fondé le Syndicat des Fermiers Fraisiéristes, ou Syndicat F.F. En 1947 fut créé un nouveau groupement, le Syndicat des Producteurs-Vendeurs, dits les Indépendants. En 1952, les fraisiéristes de Loperhet créèrent une coopérative agricole « La Loperhetoise ». Enfin, en 1960, fut fondé le Syndicat de la Presqu'île. Tandis que « l'Union » et la « Shippers Unis », sont deux sociétés en nom collectif dont les actionnaires sont presque tous cultivateurs, le Syndicat F.F. est en fait une coopé-

rative agricole, puisque les bénéfices réalisés sont répartis entre les adhérents au prorata des poids des fruits fournis.

Jusqu'en 1930 environ, les fraises étaient vendues en caissettes dites « cercueils », dont la grande base mesurait 45 cm de longueur sur 20 cm de largeur et la hauteur 19 cm. Ces caissettes étaient garnies intérieurement de feuilles de fougères et elles contenaient 2 kg de fraises. Actuellement elles sont livrées dans des paniers rectangulaires, connus de tous. Ces petits paniers aux liserés de couleur ont porté la renommée de Plougastel au-delà des frontières françaises. Chaque liseré est distinctif du groupement vendeur : rouge pour l'Union, vert pour le Syndicat F.F., bleu pour la Shippers, orangé pour la Coopérative Loperhétquoise, violet pour le Syndicat de la Presqu'île, jaune pour le Syndicat des Indépendants.

Les paniers sont placés dans des cadres en bois, mesurant 57 cm de longueur sur 38 de largeur et 11,5 de hauteur. Chaque cadre peut contenir 9 paniers d'une livre ou 4 paniers de 3 livres (s'il s'agit de fraises équeutées pour la confiture). Sur chaque cadre est posé l'étiquette de garantie avec le label « EXPORTATION » du Contrôle du Commerce National Extérieur, « qualité réglementée Plougastel ». Le Syndicat de la Presqu'île utilise des petits paniers de 250 grammes, placés à raison de 4 dans un petit cageot. Trois catégories de fruits : extra (moins de 20 fraises par panier), grosses (35 à 20), moyennes (45 à 35). Mais, depuis 1962, tous les groupements commercialisent seulement deux qualités : grosses et moyennes.

Enfin, ils sont dirigés sur le port de commerce de Brest, ou la gare de Landerneau, ou les confitureries de Quimper. A Brest et à Landerneau, des cultivateurs de chaque société sont délégués pour assister aux opérations d'embarquement à bord des bateaux ou sur wagons, et aux opérations de contrôle phytosanitaire. Notons aussi que chaque année, 80 à 100 tonnes de fraises sont expédiées par avion sur la Grande-Bretagne, à raison de 3,5 t. par avion, à partir de l'aérodrome de Guipavas.

En Grande-Bretagne, pendant la saison de vente, des cultivateurs sont délégués par les sociétés au port de débarquement, généralement Plymouth, aux lieux de vente, à Londres (Covent Garden), à Liverpool, à Manchester, à Birmingham. Les délégués de Plymouth surveillent le débarquement des bateaux, dirigent la manutention, assurent les expéditions, assistent à la mise sur wagons. Ceux de Londres, Liverpool, Manchester ou Birmingham, répartissent les cadres de paniers de fraises entre les commissionnaires, informent leurs collègues de Plymouth de la tendance des marchés et règlent les litiges qui peuvent survenir au sujet de la qualité des fraises livrées.

Pour le marché français (2.700 tonnes en 1962), les sociétés « l'Union », la « Shippers Unis », le « Syndicat des Fermiers Fraisiéristes (F.F.) » et une Coopérative agricole « La Loperhétquoise » ont des délégués aux Halles centrales de Paris, à Lille, dans tous centres de commercialisation assez important. Ces délégués sont en relation avec les mandataires. Dans toute cette organisation essentiellement paysanne, il y a un précieux exemple pour la commercialisation des produits agricoles, aussi bien en France qu'à l'étranger. Il ne faut pas oublier que le producteur a reçu 1,50 à 1,60 F. pour le kilo de fraise en 1962.