

# La fraise monte en gamme mais ne s'exporte plus

## AGROALIMENTAIRE

En pariant sur la qualité et le goût, la production tricolore a freiné les importations espagnoles. Mais nos voisins la boudent

Elles s'appellent gariguettes, cifflorette, cléry, charlotte ou encore mara des bois. Les fraises françaises arrivent sur les étals des commerces. Avec des prix atteignant des sommets : 10 à 14 euros le kilo parfois, quand les celles importées d'Espagne ou du Maroc sont proches des 3 euros. Qu'importe, leur succès ne se dément pas. Elles grappillent des parts du marché national depuis cinq ans sur leurs concurrentes, faisant de plus en plus d'adeptes. En progression de 2 % par rapport à la moyenne 2012-2016, la récolte s'est élevée à près de 59.000 tonnes en 2017, face à 73.000 tonnes importées, en recul, selon l'organisme Agreste. Les raisons ? La promesse pour le consommateur de trouver un fruit gustatif grâce à une sélection variétale spécifique, affirment les professionnels. « Nous avons fait le pari des fraises sucrées qui ont du goût. C'est ce qui nous a sauvé de la déferlante espagnole des fraises dites "californiennes" il y a quelques années », estime Xavier Mas, le président de l'Association d'organisations de producteurs nationale de fraises (AOPN).

Ce choix de variétés gustatives créées par le Centre interrégional de recherche et d'expérimentation

**« Aujourd'hui, nous ne savons pas produire une fraise sucrée et goûteuse qui se conserve et supporte le transport »**

Xavier Mas, président de l'AOPN

de la fraise (Ciref) en Dordogne s'est accompagné d'une profonde transformation du secteur. « La filière est devenue plus professionnelle et qualitative et a misé sur la production sous serres et hors sol », affirme Gilles Bertrandias, le directeur de l'union des Paysans de Rougeline. La coopérative, établie à Marmande (Lot-et-Garonne), produit 2.500 tonnes de fraises par an. Elle est un des principaux acteurs du marché aux côtés de Clair & Vert (Dordogne), la Scacfel (Lot-et-Garonne) et Savéol (Finistère). Les professionnels voient de nombreux avantages à la production hors sol. « Une meilleure maîtrise des conditions de culture, la réduction des maladies et donc des

traitements. Cela diminue aussi la pénibilité pour la récolte », estime Pierre-Yves Jestin, le président de la coopérative Savéol. Mais cela est plus cher à produire. « Nos voisins, qui bénéficient d'une main-d'œuvre moins chère, ont fait des choix très différents, avec d'immenses champs. Quand la moyenne en France est de 1,5 hectare pour une exploitation, il n'est pas rare de trouver en Espagne des étendues de 25 à 100 hectares, ce qui diminue les coûts », argumente Xavier Mas.

La production française travaille aussi sur la réduction des pesticides. Rougeline a testé l'an passé une gamme de fraises « zéro résidu », produites dans des éco-serres, qu'il déploie cette année. Quatre cents tonnes devraient être commercialisées cette année. « Trente à 40 % plus cher, le zéro résidu est plus difficile à produire en fraise qu'en tomate. Il y a encore des impasses techniques », souligne Gilles Bertrandias. Des recherches sont menées par le Ciref pour créer des variétés naturellement résistantes à l'oïdium, une des principales maladies du fraisier. Des freins qui limitent le développement de la production bio en plein champ. « N'étant pas compatible avec la culture hors sol, elle reste anecdotique à cause du plus grand nombre de maladies en pleine terre », précise Xavier Mas.

Pour séduire, la fraise française mise aussi sur son terroir. En 2004, le Périgord a décroché le premier label européen IGP (indication géographique protégée) du secteur, suivi de Nîmes en 2014. Un label rouge a même été créé dans le Lot-et-Garonne en 2009, sur les variétés gariguettes et cifflorette, suivi cette année par le finistérien Savéol sur sa gariguettes de Plougastel, baptisée « la Freizh ». « Quarante pour cent de nos producteurs se sont engagés dans notre démarche label rouge avec un cahier des charges plus strict sur la taille du fruit et le taux de sucre », détaille Pierre-Yves Jestin. Savéol devrait produire 2.500 tonnes de fraises labellisées cette année.

Malgré une belle réussite sur le marché français par rapport à d'autres productions agricoles qui ont subi les affres de la mondialisation, la fraise française s'enferme dans les frontières hexagonales. Un paradoxe. Les exportations ont chuté de près de 50 % entre 2012 et 2016, pour quelques milliers de tonnes. Nos anciens clients, Royaume-Uni, Pays-Bas et Belgique, nous ont tourné le dos. Comment expliquer ce phénomène ? « Aujourd'hui, nous ne savons pas produire une fraise sucrée et goûteuse qui se conserve et supporte le transport », observe Xavier Mas. De plus, le goût français est différent de celui de nos voisins. Nos quelques tests en Allemagne n'ont pas été concluants. Mais la partie n'est pas perdue, notamment avec les progrès de la sélection variétale. Gilles Bertrandias y croit. « Ce sera le prochain combat de la fraise française », assure-t-il. ●

ADRIEN CAHUZAC



La variété mara des bois cultivée à Romilly-la-Puthenaye, dans l'Eure. PATRICK FORGET/SAGAPHOTO

 **CCI PARIS ILE-DE-FRANCE**

c'est

**100 000 PORTEURS**

DE PROJETS CONSEILLÉS POUR LA CRÉATION D'ENTREPRISE

**87 % DES ENTREPRISES SATISFAITES**

[ OU TRÈS ] DES ACTIONS ET PRESTATIONS DE LA CCI

**77 % DES ENTREPRISES CONSEILLÉES**

RECOMMANDERAIENT FORTEMENT LA CCI À UNE AUTRE ENTREPRISE

**3 ENTREPRISES SUR 4**

ONT ATTEINT LEURS OBJECTIFS INITIAUX, SUITE AUX RECOMMANDATIONS DE LA CCI\*

**19 ÉCOLES**

PARMI LES PLUS GRANDES (HEC PARIS, ESSEC, ESCP EUROPE, FERRANDI, GOBELINS ...)

**33 206 ÉTUDIANTS** (91,8% DE TAUX DE RÉUSSITE)

**15 844 APPRENTIS** FORMÉS

**30 000 ADULTES** EN FORMATION CONTINUE

**88 % DES JEUNES DIPLÔMÉS**

DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DE LA CCI PARIS ILE-DE-FRANCE ONT UN EMPLOI DANS LES 7 MOIS QUI SUIVENT LA FIN DE LEUR FORMATION

**1ÈRE PLACE**

DE CONGRÈS ET SALONS EN EUROPE

**400 SALONS ET 1000 CONGRÈS**

PAR AN (VIA SES FILIALES VIPARIS/COMEXPOSIUM)

**11 MILLIONS** DE VISITEURS (VIPARIS)

**5,5 MILLIARDS**

DE RETOMBÉES POUR L'ILE-DE-FRANCE

**#MaCCIsertàça**

\*Enquête complète (sortie mars 2018) sur le site de la CCI Paris Ile-de-France