



Rendez-vous de l'agriculture 2020

## LES FRAISES, PRODUCTION EMBLÉMATIQUE DU LOIR-ET-CHER

Avec une consommation de 2,2 kg par an et par habitant, la fraise est l'un des fruits préférés des français. Très appréciée par les habitants, sa consommation va croissante depuis plusieurs années et est organisée en filière via le Cadran de Sologne dans notre département.

Pour faire de la fraise, deux possibilités s'offrent à vous : en sol ou en hors-sol. « Certains prérequis doivent être respectés pour une belle culture, présente Jean-Marie Guichardon, conseiller Petits fruits rouges à la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher. Il est notamment obligatoire d'avoir accès à l'eau principalement à deux périodes de l'année, en juillet à la reprise des plants et au printemps, en goutte-à-goutte uniquement. Il faut également privilégier des sols sableux à sableux limoneux, parfaitement adaptés à la culture des fraises. »

La fraise se plante début juillet pour une récolte de fin avril à fin juin selon les variétés. C'est une culture qui nécessite quelques besoins en matériel. La main d'œuvre est également essentielle pour la réussite économique de la fraiseraie. En effet, la fraise est un fruit fragile qu'il ne faut pas abîmer à la cueillette au risque qu'elle soit ensuite déclassée. « L'art de la cueillette n'est pas inné, il s'apprend ! Il faut donc former les salariés à celle-ci, et assurer un bon management » conclut Jean-Marie Guichardon.

La fraise est une production qui est rarement en crise, est rémunératrice et peut largement intégrer de nouveaux producteurs ! En effet, la filière, qui est organisée au niveau commercial, technique et matériel, note de nombreux départs en retraite dans les années à venir.

En Loir-et-Cher, la filière se construit autour du Cadran de Sologne, qui est une coopérative et une organisation de producteurs composée de 23 exploitations et 35 chefs d'exploitation. « La fraise étant un fruit fragile, la commercialisation s'effectue au plus vite via le marché physique aux enchères dégressives. Cela signifie que la vente a lieu tous les jours avec la présence d'au moins un producteur par exploitation, l'avantage étant que le chiffre d'affaire de la journée est connu le jour-même de la cueillette » explique Laurent Renaud, Président du Cadran de Sologne.

La coopérative permet l'achat groupé de tous les approvisionnements à la conduite de la fraiseraie. Elle commercialise les fraises via la marque Miam miam Sologne, reconnue par les acteurs de la filière.

« Pour adhérer au Cadran de Sologne, l'apport global de la production est obligatoire avec un engagement de cinq ans. Cependant, une part de vente directe est acceptée tout comme la consommation personnelle bien entendu. On devient très vite passionné par cette culture ! Grâce à la convention passée avec la Chambre d'agriculture, nous avons un conseiller spécialisé qui nous accompagne au niveau technique, un appui très intéressant surtout lorsque l'on se lance dans une nouvelle production ».

Dernièrement, 11 exploitations membres du cadran de Sologne se sont fait certifier HVE de niveau 3 afin de répondre aux demandes du marché. Le Président du Cadran de Sologne précise également qu'il est possible d'adhérer à la coopérative même si l'exploitation est située sur un autre territoire, le produit étant reconnu sur l'ensemble du Loir-et-Cher et sur les départements limitrophes ! La demande du consommateur en fraises est supérieure à la production, alors pourquoi ne pas vous lancer dans cette nouvelle culture passionnante ?