

## La culture de fraises bios

Par Maureen Moore

Tire du livre ; COG Practical Skills Handbooks: Growing Strawberries Organically (Guide sur les habiletés pratiques : cultiver des fraises bios), par Maureen Moore

Plus de cent fermiers interviewés partout au Canada

Il n'y a pas qu'une seule solution ni qu'une façon de procéder.

La fraise est le fruit préféré des Canadiens.

Elles sont très bénéfiques à la santé, mais ce sont aussi les fruits les plus contaminés et très réceptifs aux maladies.

En 1750, les variétés Alpine et Chilean ont été croisées pour produire les fraises modernes. La fraise commune est donc un hybride et ne peut se reproduire par la graine.

### LA CULTURE DES FRAISES :

Les plants de fraises ont besoin de :

600 à-800 heures de froid pour lever leur inertie; puis, au moins 10 jours avec moins de 8 heures de lumière. En été, elles ont besoin d'au moins 6 heures d'ensoleillement par jour.

Le choix d'un site :

-en plein soleil.

Protection contre le gel:

-cultivées en pente, mais pas plus de 5 %.

Une pente vers le sud n'est pas idéale, car les fruits apparaîtront trop tôt et le froid les gèlera.

- La pente devrait donc faire face au nord ou à l'est.

Préparation et entretien du sol :

Sol bien drainé;

Ne pas planter avant 4 années après des solanacées et les planter à 25 pieds de toutes solanacées.-

A besoin d'un grand nombre d'organismes pour aérer le sol et libérer les nutriments;

Faire un test de vers : prenez une pelletée de terre et comptez le nombre de vers;

Un test de sol professionnel est une bonne idée : il vous indiquera sa condition et la quantité d'amendements à ajouter pour

obtenir une bonne récolte;

Un pH de 5,5 à 6,5, dépendamment du type de sol (argileux à sablonneux);

De la chaux pour augmenter le pH;

La meilleure source pour augmenter le pH est la cendre de bois; l'appliquer au printemps, car elle travaille vite et se dissipe avec la pluie; répandre la cendre de bois;

Augmenter l'acidité en ajoutant des matières organiques-

Le nitrogène;

Doit se développer dans le sol, avec du fumier ou des cultures-abris comme des légumineuses;

Nécessaire à toutes les étapes;

De 500 à 1500 ppm (partie par milliard) de nitrate;

La pluie lessive le nitrogène, alors il en faut plus;

Trop de nitrogène le rend trop exubérant et plus sujet aux maladies; trouver un bon équilibre;-

Si ceci arrive, enlevez les feuilles du bas;

Les matières organiques

Retiennent l'humidité;

Paillis, résidus de plantes;

Les fraises utilisent modérément les matières organiques;

3 couches : active, matières humiques, résidu en surface;

Sources bios :

La farine de sang n'est pas permise selon les normes bios; vérifier auprès d'un certificateur;

La farine d'os n'est parfois pas permise; vérifier auprès d'un certificateur;

Tous les intrants doivent être de sources naturelles, c.-à-d., pas d'agent de dégrappage);

De la carbonitite (carbone et azote) de Spanish River (de Sudbury, en Ontario); source de micronutriments;

Lorsqu'on ajoute du calcium, attention au changement de pH;

La chaux dolomitique est basique; la chaux calcitique est acide.

Si vous préparez un tout nouveau champ, il faut auparavant 2 années de plantation et de labourage de culture-abri; les fraisiers seront plantés la 3<sup>e</sup> année.

**-5 façons de commencer de nouveaux plants :**

-la moins coûteuse : à partir de boutures, mais c'est illégal;

Plants à racines nues; vous pourriez en perdre 20 %;  
-plants en mottes : à faire pousser à travers du plastique noir;  
Semis en bâches : pour la production en serre, puis mis en dormance;

À partir de graines : seulement possible avec des fraises naines, mais difficile à réussir;

**-La plantation :**

- Le sol doit être à la hauteur de la couronne du plant;
- Arroser avec du thé de compost ou de fumier (fongicide naturel);
- Par une journée de ciel couvert, tard dans la journée (pour moins de perte due au choc);
- Enlever les turions des variétés portant des fruits en juin.

**-Le choix de plants :**

- Choisissez des plants sains;
- certifiés exempts de maladies;
- plants remontants ou portant fruit en juin;

**-Le paillage ;**

-On doit pailler : choisir entre 2 types de paillage, la paille est le meilleur;

Matières organiques (paille) : moins chère, mais prenez de la paille ferme certifiée;

- ne pas se servir de journaux, à cause de l'encre;
- absorbe l'eau versus les éclaboussures (pourriture);
- de 6 à 8 pouces;

Du paillis d plastique;

-bon paillis, mais avec une irrigation goutte-à-goutte en-dessous;

-plus coûteux et demande plus de travail d'entretien (il faut l'enlever à l'automne); et

- plus enclin à causer de la pourriture.

**-Cultures-abris :**

-bien des fermes n'utilisent pas de fumier, mais des cultures-abris;

-plusieurs sortes, choisir selon le temps de l'année et les conditions du sol.

**-L'eau :**

- irrigation goutte-à-goutte OU à l'aspergeur aérien;
- il y a des avantages et des inconvénients aux deux sortes.

**-Les mauvaises herbes :**

- elles peuvent faire perdre jusqu'à 50 % de la récolte;
- prévenez-les ; ayez un site exempt de mauvaises herbes, ajoutez du paillis;
- des oies qui désherbent : à l'été ou à l'automne, mais vous ne pouvez pas récolter avant 120 jours de fumier frais d'oies autour des plants;
- travailler la terre à 1, 5 pouce;
- tondez autour du champ;
- les mauvaises herbes sont des sources d'engrais vert si vous ne les laissez pas monter en graines.

### **LES MALADIES :**

- moisissures, pourriture : plus fréquentes en temps frais et climat humide;
- Le contrôle : prenez de l'avance sur elles : les pathogènes agissent en dedans de 4 heures;
- retirez des feuilles, si excessives;
- \*enlevez les plants malades et brûlez-les!

### **LES INSECTES NUISIBLES :**

- viennent et vont en-dedans d'un an; ne détruisent pas toutes les récoltes comme le font les maladies;
- les vers blancs ; poussent dans la pelouse;
- déterminez le seuil d'insectes que vous exterminerez : chacun a ses propres attentes vis-à-vis la production et le temps que vous voulez y employer;
- ayez des cultures-appâts pour attirer des insectes et les éloigner des fraises, comme la luzerne;
- ayez des insectes bénéfiques, comme des coccinelles.

### **LES VARIÉTÉS :**

- alpine** – sont en demande par les restaurants haut de gamme et gourmet;
- différentes de nos fraises sauvages, sont plus grosses et plus savoureuses;
- rouges ou blanches;
- remontantes** : facile à gérer pour certains cueilleurs parce qu'elles portent des fruits plusieurs fois dans la saison;
- système de semis en poquets; – 6 pouces au-dessus de la

surface;

- ne laissez pas les rameaux s'étendre, coupez-les;
- fraisiers fructifiant en juin**: portent des fruits tous en même temps;
- système de plantation en rangs nattés.

Assolez ou renouvelez :

- fraisiers fructifiant en juin : rénovez chaque année, de 7 à 10 jours après la récolte, coupez-les à 1 pouce du sol, ratissez, faites un test du sol, amendez et paillez entre les rangs;
- si vous n'avez pas beaucoup de mauvaises herbes, vous pouvez garder les mêmes plants pendant 5 ans (3 ans est normal);
- assochez lorsque le rendement devient bas, plantez des cultures-abris pour reconstituer le sol.

### **LE MARKETING :**

- Les formes de ventes et les préoccupations :
  - les ventes à la ferme : bonnes si la circulation est élevée; songez à avoir des assurances pour les personnes qui viennent à la ferme, tenez compte du temps qu'il fait;
  - les marchés de fermiers : très populaires, le climat peut nuire aux ventes, vous devez y être chaque semaine;
  - Cueillette libre : songez au climat, aux assurances, aux dommages aux plantes;
  - suggestion : cueillez les meilleures fraises, puis ouvrez votre cueillette libre;
  - La certification : très valable; vous pouvez laisser une note pour des commandes de fraises pour le futur;
  - ventes en gros ; pas beaucoup d'argent à y faire;
  - produits à valeur ajoutée : seulement si vous ne pouvez vendre toutes vos fraises en temps ; vendez des fraises congelées, en purée et en conserves.

### **LA TRANSITION VERS LA PRODUCTION BIO :**

- n'utilisez pas le mot «bio» à moins d'être certifié;
- il faut ordinairement compter 3 ans depuis la dernière vaporisation pour la transition (en réalité, peut prendre jusqu'à 10 ans).
- vous n'aurez pas de tarif majoré sans certification;
- l'idéal est la transition un champ à la fois; ayez des bandes tampons d'un minimum de 25 pieds entre les champs conventionnels

et ceux en transition, vous devez désinfecter vos outils avant de passer d'un champ à l'autre, ayez de l'entreposage séparé, etc.