

La fraise pousse aussi dans le Vignoble

Installé à Haute-Goulaine, Xavier Auvinet est l'un des rares maraîchers du Vignoble nantais à produire de la fraise. Une production qui s'écoule principalement à travers les circuits courts.

Vignoble nantais/ Haute-Goulaine.

Les premières fraises ont été récoltées il y a déjà deux semaines. Sous la serre remplie de lumière, la petite récolte a commencé avec quatre personnes. Au plus fort de la saison, en mai, période de pleine production, ce seront entre 35 et 40 personnes qui ramasseront tous les deux jours les fruits rouges délicats.

A La Fraise de Goulaine, exploitation de Haute-Goulaine, qui vient de rejoindre l'association Demain la Terre (lire encadré), une nouvelle campagne commence. L'entreprise est gérée par Xavier Auvinet et Thierry Florence. Depuis 2013 et la reprise de l'exploitation de ses parents, Xavier Auvinet

représente la troisième génération de maraîchers.

90 tonnes

L'exploitation produit 90 tonnes sur 3,3 ha de serres répartis sur deux sites : Haute-Goulaine, siège historique de l'entreprise, et Saint-Julien-de-Concelles. Chez les Auvinet, la culture de la fraise est une affaire et une histoire de famille, commencée par son père en 2001. Un sacré pari. La culture exige beaucoup d'observation. « **Se lancer dans la fraise, tout le monde ne peut pas le faire. Entre la gestion de l'irrigation et de l'arrosage, c'est technique. Cela demande une surveillance de tous les instants** », explique le producteur goulainais.

Depuis 2013 et la reprise de l'exploitation de ses parents, Xavier Auvinet a pris goût à la culture. Recherche de saveurs et de goûts, essais variétaux..., le maraîcher, qui fait aussi de la tomate, produit de la gariguette, mariguette et la dream, la der-

nière née de la gamme, fraise très parfumée et sucrée qui fait fondre les consommateurs.

Mode de production

Ici, le fruit pousse hors sol, dans des bacs de terre de coco. Arrosée au compte-gouttes, la plante - 300 000 plants dont les premiers sont mis en terre avant Noël pour lisser la production - a besoin de deux à trois mois pour s'installer et s'enraciner. Le producteur limite les traitements, trois en moyenne par saison, pour lutter contre les pucerons et l'oïdium. « **La production est conventionnelle. Le hors-sol bio n'existe pas en France** », explique le Goulainais qui utilise l'eau de pluie et de drainage pour arroser les fraises.

L'exploitation fait dans la lutte intégrée, mode de production qui fait appel aux bourdons et autres prédateurs pour lutter contre les petits ravageurs.

Reste le coût énergétique et l'empreinte carbone d'une production sous serre. L'exploitation qui milite pour une agriculture durable « **chauffe le moins possible** ». Comparée à d'autres cultures, comme la tomate, la plante n'a pas besoin de beaucoup de chaleur. « **La fraise n'aime pas les variations de température. Entre 8° la nuit et 21° le jour. Notre travail est de lui assurer une température pour éviter la perte** », explique Xavier Auvinet.

Vente en circuits courts

La gestion se voit sur la facture de gaz qui chauffe les serres. Comparé à la tomate (130 000 € par ha), le coût énergétique est divisé par quatre pour la culture de la fraise.



Xavier Auvinet et Thierry Florence, les deux gérants de La Fraise de Goulaine.

La fraise locale et goûteuse s'écoule principalement localement. « **Ce que je récolte est déjà vendu** », dit-il. Le producteur qui s'occupe de la vente écoule sa récolte via la grande distribution du secteur : Carrefour City et Leclerc de Basse-Goulaine, groupe U, épicerie et un réseau de boulangeries. Des circuits courts qui ont le vent en poupe depuis un an.

« **La crise sanitaire a eu un effet. On est passé de trois boulangeries à quatorze**

aujourd'hui », souligne le producteur qui fait aussi de la vente directe. L'exploitant va d'ailleurs installer un distributeur automatique pour vendre ses barquettes de fraises, vendues au prix de 2,50 € les 250 grammes.

Dans la vallée maraîchère, la culture de la fraise est marginale par rapport aux autres productions comme la tomate, le concombre et bien sûr la mâche. Sans compter les petits producteurs, ils sont une poignée de maraîchers, moins d'une

dizaine, répartis entre Haute-Goulaine, Saint-Julien ou Le Loroux-Bottereau, à faire de la fraise. « **L'autre bassin de production se situe au niveau de la presqu'île guérandaise** », souligne Xavier Auvinet.

En Loire-Atlantique, la production de la fraise française représente moins de 3 000 tonnes, sur les 55 000 tonnes produites au niveau national.

Hervé Pavageau



Les fraises sont produites hors-sol dans des bacs de terre de coco.

Quelle est cette association à laquelle l'entreprise adhère ?

Elle fait partie des derniers adhérents. La Fraise de Goulaine vient de rejoindre l'association nationale Demain la Terre. Créée en 2004, l'association regroupe des producteurs et des transformateurs de fruits et légumes. Environnement, social, économie..., le réseau échange et accompagne sur les questions de développement durable. Pour cela, il s'appuie sur un préférentiel de labellisation, élaboré en 2010. Le document contient 70 critères « **qui vont au-delà de la réglementation en vigueur** », explique Marc De Nale, directeur de Demain la Terre. Les sujets traitent aussi bien de la suppression des pesticides les plus impactants que de la ressource en eau, de la protection des abeilles, du gaspillage alimentaire ou du confort des postes de travail. L'un des dossiers d'actualité pour l'association, c'est la suppression des emballages plastiques.

Un thème délicat et compliqué au regard de ce que la filière consomme comme matière pour emballer et conditionner les fruits et légumes. « **Ce n'est pas un sujet facile. C'est très technique. On a fait des dizaines de tests avec des laboratoires-recherches et**

des industriels. Pour certains produits fragiles, comme la fraise, on n'a pas encore trouvé de solution fiable », reconnaît le directeur.

L'association représente 450 producteurs. Et pèse 250 000 tonnes de fruits et légumes, soit à peine 3 % de la production française. Les entreprises adhérentes, auditées et certifiées par un organisme indépendant tous les ans, se trouvent partout en France. Même si le Val de Loire et les Hauts-de-France sont les régions les plus représentées. « **Ce sont des producteurs qui font évoluer leurs pratiques et qui cherchent une manière de valoriser leur travail** », précise Marc De Nale. En Loire-Atlantique, trois entreprises ont rejoint l'association : La Fraiserie, L'Ebaupin à Machecoul et La Fraise de Goulaine, dernière inscrite. Depuis 2017, le rythme des adhésions s'accélère. « **Le monde agricole est interrogé sur ses pratiques. Le développement durable, au cœur de notre projet, fait que de plus en plus de candidats frappent à la porte** », ajoute le directeur qui va recruter cette année deux personnes.

Une production marginale dans le département

En Loire-Atlantique, la production de la fraise ne pèse pas grand-chose. Selon FranceAgrimer*, moins de 2 000 tonnes sont produites dans le département. Les quatre premiers producteurs sont le Lot-et-Garonne, la Dordogne, le Vaucluse et l'Isère. En France, la production de fraise tourne autour de 55 000 tonnes. A titre de comparaison, le pays importe en moyenne 75 000 tonnes.

Dans le Vignoble nantais, un autre acteur connu cultive la fraise : La Fraiserie. Le célèbre glacier du Pays de Retz, connu pour ses sorbets, exploite la plante sur plusieurs hectares, à Saint-Julien-de-Concelles. Une partie de la production est transformée pour les glaces de l'entreprise qui pèsent quelques centaines de tonnes.

Une production très marginale

La production de la fraise reste très secondaire et mineure dans le département,



Moins de 2 000 tonnes de fraise sont produites dans le département.

comparée à d'autres productions. C'est le cas notamment de la tomate que cultivent beaucoup de maraîchers sous serres. En Loire-Atlantique, 72 000 tonnes de tomates sont produites, pour 750 000 tonnes en moyenne au niveau national. La Loire-Atlantique fait d'ailleurs partie des tout premiers départements producteurs, avec le

poireau (12 500 tonnes). Et surtout le concombre. Avec 24 000 tonnes, la Loire-Atlantique est le département français où l'on produit le plus de concombres.

* La Fédération des maraîchers nantais ne suit pas les données sur la production de fraises.