

Les fraises

Fraisier est un nom vernaculaire ambigu désignant en français diverses espèces du genre *Fragaria* produisant généralement des fraises, qui sont des faux-fruits consommés comme fruits. Ces plantes de la famille des Rosaceae ont un port prostré et un mode de propagation végétative par stolons particulièrement marqué.

Les fraisiers cultivés sont généralement de l'espèce hybride *Fragaria ×ananassa*.

1. Historique

a) Fraisiers sauvages

Plusieurs espèces du genre *Fragaria* existent dans le monde entier. Toutes donnent des faux-fruit charnus appelés "fraises". Tous ne sont pas alimentaires au même degré mais presque toutes les espèces ont fait l'objet de cueillette par les populations locales.

Répondus dans tous l'hémisphère nord, les fruits de l'espèce *Fragaria vesca*, le fraisier des bois, sont de petite taille mais particulièrement parfumés. Les Romains les consommaient et les utilisaient dans leurs produits cosmétiques en raison de leur odeur agréable. L'espèce commence à être cultivée en France vers le XIVE siècle puis sa culture de répand en Europe.

Le fraisier musqué est cultivé depuis le XVIIe siècle. Le premier cultivar connu du genre *Fragaria* appartient à cette espèce avec 'Le chapiron' nommé en 1576.

Le fraisier vert a été très peu cultivé car ses fruits sont moins intéressants par leur acidité plus forte que les espèces ci-dessus ; cependant il a fait et fait encore l'objet de cueillette pour la consommation personnelle.

Une espèce américaine *Fragaria chiloensis*, le Fraisier du Chili est particulièrement remarquable par la grosseur de ses fruits. Une forme à fruits blancs, *subsp. chiloensis f. chiloensis* était déjà cultivée par les amérindiens précolombiens.



b) Fraisiers cultivés

La principale espèce de fraisier cultivé est l'espèce hybride *Fragaria ×ananassa* Duchesne ex Rozier, la fraise de jardins.

Citons également *Fragaria ×vescana* Rud.Bauer & A.Bauer couramment appelé fraisier des prés issu d'une hybridation *F. vesca* tetraploïdes synthétique × *F. ×ananassa* avec de multiple rétro-croisement.

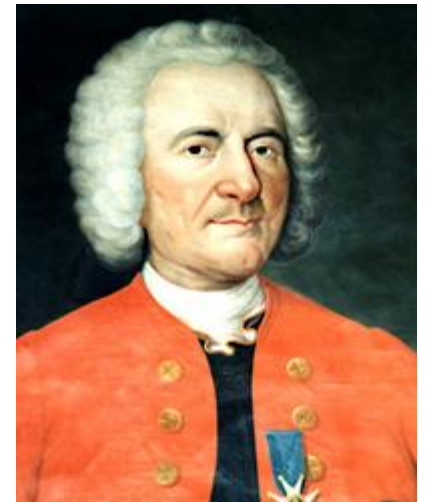
c) M. Frézier et les fraisiers

Il est souvent mis en avant le fait que c'est au XVIII^e siècle que le navigateur Amédée François Frézier ait apporté le fraisier du Chili en Europe. En fait, mis à part qu'il existe plusieurs espèces de fraisiers, Frézier ne ramène qu'une espèce particulière, le *Fragaria chiloensis* subsp. *chiloensis* forma *chiloensis* Staudt.

Cette espèce sera croisée avec d'autres espèces et ce sont les hybrides qui fourniront les premiers vrais fraisiers de culture.

Frézier introduit donc en réalité des plants qui, par hybridation, permettront l'apparition des fraisiers de culture intensive.

Avant cette introduction, les Européens consommaient et cultivaient les fruits de plusieurs espèces : le fraisier des bois et le fraisier musqué tous les deux indigènes ainsi que le fraisier de Virginie acclimaté d'Amérique du Nord depuis le XVI^e siècle.



L'anecdote est encore amplifiée par cette étonnante coïncidence : L'homophonie entre « Frézier » et « Fraisier ». Le mot « Fraisier » (ou « Frasier ») est attesté depuis le XIII^e siècle. Le nom de famille d'Amédée François Frézier lui vient d'un de ses ancêtres, Julius de Berry, qui avait servi des fraises des bois au roi Charles III le Simple à la fin d'un banquet à Anvers en 916, le roi le remercia en l'anoblissant et en lui donnant le nom de Fraise, qui se déforma en Frazer lorsque la famille émigra en Angleterre puis devint Frézier, quand ils revinrent faire souche en Savoie.

2. Botanique

Ce sont des plantes herbacées vivaces, formant une touffe basse haute de 5 à 40 cm selon les espèces.

La plante émet de nombreux rameaux horizontaux allongés portant des bourgeons de place en place. Couramment appelé gourmands, ces rameaux sont des stolons, qui émettent des racines adventives au niveau des feuilles et s'enracinent pour former de nouveaux pieds. Il en existe des formes monopodiales et sympodiales.

Les feuilles de la base sont trifoliolées, dentées, plus ou moins poilues.

Les fleurs apparaissent naturellement au printemps. Une partie des variétés cultivées peuvent fleurir plusieurs fois et même en continu du printemps à l'automne. Elles sont blanches ou jaunâtres parfois roses pour quelques cultivars. Elles ont de 10 à 30 mm de diamètre.

Le fruit qui botaniquement est un faux-fruit est formé par l'ensemble du réceptacle charnu de la fleur. Il a une couleur rouge ou jaune blanchâtre selon les variétés, et une forme ovoïde oblongue plus ou moins arrondie.

Le développement, la croissance et la floraison et donc la fructification du fraisier dépend de facteurs environnementaux principalement la température et la photopériode. Selon leurs réponses photopériodiques, les fraisier sont classés en deux groupes entre lesquelles il y a un continuum de situations intermédiaires.



Les non-remontants - Ont une seule floraison par an.

Ce sont des plantes dites de jours courts dont l'induction florale s'effectue pour une période lumineuse inférieure à 12 h et pour des températures égales ou inférieures à 15 °C.

L'induction florale se fait en début septembre et la plante fleurit au printemps suivant en donnant une production groupée unique. Selon l'époque de floraison on distingue précoces, de saison, tardifs.

Les remontants - Ont deux floraisons par an. Leur induction florale s'effectue à une période lumineuse supérieure à 12 h et à des températures comprises entre 15 et 20 °C.

3. Variétés

Parmi plusieurs centaines de variétés quelques noms horticoles de cultivars de fraisières, classés en groupes selon leur photopériode pour l'induction florale et par ordre de précocité dans chaque groupe :

d) Non-remontants

(production de printemps, photopériode de 12h)

➤ Belrubi

Variété non remontante. Très beau fruit allongé, rouge groseille très brillant. Chair très ferme, d'une saveur très appréciée. La meilleure variété de demi-saison, de bon rendement et de bonne vigueur. Fruit apte à la congélation.

Plantation : août à avril. Récolte : de début juin à mi-juillet.



➤ Ciflorette

Variété non remontante. Vigoureuse et rustique, la plante est peu sensible aux virus. Très précoce, son goût et son parfum diffère de la Gariguette. La chair est fine et juteuse, d'excellent goût et d'un parfum soutenu. Plantation : août à avril. Récolte : mai-juin.



➤ La Cigaline

Nouvelle variété de fraises, créée en 1996 à partir de la Gariguette. Elle se caractérise par la beauté de ses fruits. De couleur orangée, claire à foncée. Fructification: avril et mai. Juteuse et ferme. Son goût est sucré, acidulé (mais plus doux que celui de la Gariguette). Quand les fruits sont très mûrs, l'arôme peut être légèrement musqué.

➤ Darselect

La Darselect fait partie des fraises dites « rondes » et est de couleur rouge clair. Fructification d'avril à juin. Ferme et juteuse, la Darselect est sucrée, aromatique.

➤ Favette

Ancienne variété non remontante. D'excellente vigueur et de très bon goût, cette variété produit de gros fruits ronds, à chair ferme.

Plantation : août à avril. Récolte : fin-mai à juin.



➤ Gariguette

Variété non remontante, très précoce. Plante à la végétation vigoureuse, produisant des fruits coniques de calibre moyen, de couleur rouge orangée brillante. Chair ferme, juteuse, très parfumée, de qualité gustative exceptionnelle. Plantation : août à avril. Récolte : mi-mai à fin juin.



➤ **Madame Moutot**

Très ancienne variété non remontante. Gros fruit très sucré, à la saveur authentique et de très bonne conservation. Feuillage persistant en climat doux
Plantation (en racines nues) : août à avril. Récolte : fin-mai à juin.



➤ **Musqué Capron Royal**

Variété non remontante. Originaire des zones de moyennes montagnes d'Europe occidentale, cette variété musquée est incomparable par son goût rappelant la fraise des bois. Fruits rouge bordeaux à chair blanche.

Plantation : août à avril. Récolte : fin-mai à juin.



➤ **Pajaro**

La Pajaro est la variété méridionale par excellence. Elle est parfois commercialisée sous le nom de « fraise de Carpentras ». La Pajaro est de couleur rouge. Fructification en avril et mai. Ferme, Légèrement sucrée, peu acide.

➤ **Rubis des jardins**

Variété non remontante. Nouvelle variété française, développée par le CIREF et introduite sur le marché français en 2012, parfaitement adaptée à la culture bio. Très rustique, au fort développement racinaire, le fruit rouge foncé, très brillant, fondant, à un goût unique.

Plantation : août à avril. Récolte : juin.



➤ **Surprise des Halles**

Variété très ancienne et rustique, résistante aux maladies, elle a tout pour plaire d'autant que ses fruits arrondis rouge foncé ne vous décevrons pas car ils ont un goût à la fois sucré et légèrement acidulé. Précoce cette variété est aussi de très bonne conservation



e) Remontants

(production continue de la fin du printemps jusqu'aux gelées, photopériode supérieure à 15 h)

➤ **Charlotte**

Variété remontante. Bonne qualité gustative, au goût très fruité et à la chair moelleuse. Plante rustique.

Plantation : août à avril. Récolte : de juin aux gelées.



➤ **Cijosée**

Variété remontante. Fruit conique allongé, rouge vif très brillant, à la chair fruitée et sucrée. Relativement précoce et extrêmement vigoureuse, elle se comporte bien face à l'oïdium. Bon rendement et bonne qualité gustative.

Plantation : août à avril. Récolte : de juillet aux gelées.



➤ **Cirafine**

Variété remontante. Fruit de calibre moyen, allongé, de belle présentation grâce à sa couleur rouge sang brillant. Chair parfumée au goût fruité. Très bonne tolérance à l'oïdium et bonne conservation. Plantation : août à avril. Récolte : de juillet aux gelées.



➤ **Maestro**

Variété remontante. Variété tardive produisant de très nombreux et très jolis fruits coniques, d'un rouge soutenu. Chair ferme, juteuse et sucrée. Très belle productivité.



➤ **Mara des Bois**

Variété remontante. Une référence. Fruit conique, petit calibre, légèrement allongé mais à l'excellente saveur et au parfum prononcé de fraise des bois. Précoce et productive, elle est peu sensible aux maladies. Plantation : août à avril. Récolte : de juin aux gelées.



➤ **Mount everest**

Variété grimpante à tuteurer ou à palisser remontante. Fruits tendres et fruités.

➤ **Nova Gento**

Variété remontante, nette amélioration de l'ancienne variété Gento, plus résistante à l'oïdium. Très gros fruits conique, allongé, rouge brique. Chair ferme, juteuse très sucrée au goût de fraises de bois. Bon rendement. Plantation : août à avril. Récolte : de juillet aux gelées.



➤ **Ostara**

Variété remontante. Variété résistante aux maladies et très productive. Fruits ronds, de taille moyenne à grosse, produisant des fraises bien rouges, à la chair moelleuse et très parfumée. Plantation : août à avril.



➤ **Rabunda**

Donne de grosses fraises de juin aux gelées. Fruits tendres et fruités.

➤ **Reine des Vallées**

Variété remontante. Variété de type fraises des bois, elle produit une grande quantité de petits fruits rouges très savoureux, d'un arôme exquis. Ne produit pas de stolons et fleurit de mai aux gelées. Plantation : août à avril. Récolte : de juin aux gelées.



4. Culture

a) Période de plantation des fraisiers

Septembre est le mois idéal. La terre encore chaude et désormais humide est la garantie d'une bonne reprise des plants. Disons fin août à mi-octobre selon les régions.

Vous pouvez aussi planter des fraisiers au printemps (c'est la période où on les trouve le plus facilement en jardinerie) avec 2 inconvénients :

- Les pieds auront moins de temps pour raciner avant les chaleurs de l'été, d'où le besoin d'une surveillance accrue, et des arrosages plus fréquents ;
- Les plants vendus dans le commerce auront bien souvent "fait du frigo" ... pas le meilleur gage de réussite !

b) Préparer le sol

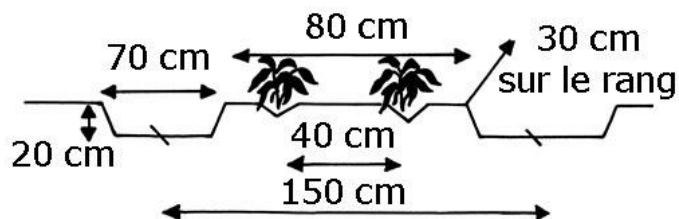
Recouvrez le sol d'une couche de compost et bêchez la terre sur 20 cm environ. Le fraisier appréciant les terres acides, il est nécessaire en sol calcaire d'apporter de la tourbe.

Vous pouvez faire également un apport de sang séché et de corne broyée lors de la préparation de la terre.

Les fraisiers apprécient les sols acides, riches en humus. Bien que certaines variétés puissent les supporter plus ou moins bien, il vaut mieux éviter les sols calcaires.

Ils apprécient une exposition à mi-ombre en zone chaude et en plein soleil en zone tempérée.

Ils ont besoin d'un arrosage régulier mais non stagnant. La culture sur butte est donc conseillée pour favoriser un bon assainissement des racines en hiver et un réchauffement du sol au printemps.



c) Comment planter les fraisiers

Si vous disposez dans le jardin d'une grande plate-bande, c'est idéal.

Bien désherber et pailler pour protéger du froid et conserver l'humidité.

Ecarter le paillage et planter tous les 35 à 40 cms.

Il est aussi possible de placer les plants dans un pot en terre cuite ou dans une jardinière à suspendre.



Veillez à bien arroser jusqu'en novembre si le temps est sec.

Pour renforcer vos plants pendant l'hiver, supprimez les stolons (tiges rampantes rejetés par le pied principal).

Les variétés non-remontantes produiront à profusion en mai-juin, les remontantes assureront une récolte de fraises continue jusqu'aux gelées.

d) Pourquoi renouveler ses pieds de fraisiers ?

Les pieds de fraisiers s'épuisent avec le temps. C'est notamment le cas avec ceux achetés dans le commerce qui ne donnent souvent plus rien de bon après 3 ou 4 ans.

Il est donc impératif de régulièrement planter de nouveaux fraisiers pour garantir de belles récoltes.

5. Reproduction

Naturellement le fraisier se reproduit principalement par voie végétative en produisant des stolons. La reproduction sexuée est peu fréquente mais elle est utilisée par les sélectionneurs pour créer de nouvelles variétés.

Si vous êtes satisfaits de la variété de fraises dont vous disposez, vous pouvez renouveler vos pieds pour un coût nul en utilisant le marcottage.



Les fraisiers émettent de nombreux stolons. Ce sont ces rameaux grêles émis par les pieds, qui rampent au niveau du sol et s'enracinent au niveau des nœuds. Si l'on recommande généralement de les supprimer pour éviter que le plant émetteur ne s'épuise, cette propriété va nous servir à le multiplier.

Récupérez un nœud avant qu'il ne soit enraciné dans le sol. Plaquez-le dans un godet en plastique ou mieux en tourbe, que vous aurez préalablement rempli de terreau. Pour maintenir le rameau en place, utilisez un arceau en fil de fer.

Laissez le futur plant raciner quelques semaines, puis coupez le stolon. Veillez à arroser le godet s'il fait sec, puis abandonnez-le tout l'hiver.

L'an prochain, vos plants auront forci et vous n'aurez plus qu'à les mettre en terre pour améliorer votre production.

A noter que si votre plate bande peut être étendue, cette opération de marcottage peut bien sûr être réalisée directement en pleine terre.

6. Maladies et ennemis des cultures de fraises

Maladies



Tache angulaire



Anthracnose



Pourridié noir



Moisissure grise



Brûlure des feuilles



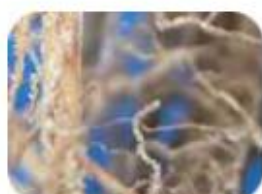
Tache pourpre



Tache commune



Pourriture amère



Nématodes



Maladie du blanc



Stèle rouge



Moisissures visqueuses



Flétrissure verticillienne

Désordres



Carences en calcium



Dommmages dus au gel



Jaune de juin



Mauvaise pollinisation



Échaudure



Maturation inégale



Dommmages hivernaux

a) Attaques les plus fréquentes

Anthraxnose (*Colletotrichum acutatum*)

Pourriture grise des fraises (*Botrytis cinerea*)

Oïdium du fraisier (*Podosphaera aphanis*)

Cœur rouge des racines du fraisier (*Phytophthora fragariae*)

Verticilliose: dessèchement des plants par un champignon; le verticillium.

b) Parasites et prédateurs

Anguillule du fraisier.

Anthonome, le charançon de la racine du fraisier *otiorhynchus*, les pucerons, l'harpale du fraisier, le bupreste du fraisier, les noctuelles.

Fourmis, guêpes, frelons.

Limaces, taupes, fouines, renards, blaireaux.

7. Utilisation

Les fruits frais, les fraises, se consomment nature ou sucré, avec du vin ou de la crème fraîche, ou en salade de fruit, ou sont cuisinés en confiture ou pâtisseries. Ils servent également en confiserie ainsi qu'à la préparation de glaces et sorbets.

Ces fruits contiennent surtout du lévulose et du fructose, et très peu de saccharose.



Pour 100grs de fraises crues

| Nutriments | Unité | % des ANC* |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|
| Calories | 32 kcal | 2% |
| Eau | 91,3 grammes (g) | |
| Protéines | 0,7 g | 1% |
| Glucides | 7,7 g | 3% |
| Sucres (fructose, glucose, sucrose) | 4,9 g | |
| Amidon | 0,04 g | |
| Fibres alimentaires | 2 g | 8% |
| Lipides | 0,3 g | 0% |
| Oméga-3 | 65 milligramme (mg) | |
| Oméga-6 | 90 mg | |
| Vitamine A | 12 U.I. | |
| Vitamine B3 (niacine) | 0,4 mg | 2% |
| Vitamine B5 | 0,1 mg | 1% |
| Vitamine B9 (folate) | 24 microgrammes (mcg) | 6% |
| Choline | 5,7 mg | |
| Betaine | 0,2 mg | |
| Vitamine C | 58,8 mg | 98% |
| Vitamine E | 0,3 mg | 1% |
| Vitamine K | 2,2 mcg | 3% |
| Calcium | 16 mg | 2% |
| Fer | 0,4 mg | 2% |
| Magnésium | 13 mg | 3% |
| Phosphore | 24 mg | 2% |
| Potassium | 153 mg | 4% |
| Sodium | 1 mg | |
| Zinc | 0,1 mg | 1% |
| Manganèse | 0,4 mg | 19% |
| Sélénium | 0,4 mcg | 1% |
| Fluorure | 4,4 mcg | |
| Phytostérols | 12 mg | |
| Charge glycémique | 2 | |

* **Note** : ANC = Apport Nutritionnel Conseillé (par jour)

8. Autres fraisiers

D'autres espèces de plantes sont appelées « Fraisier » par analogie :

Le Fraisier à fleurs jaunes, Faux-Fraisier ou Fraisier des Indes, *Duchesnea indica* (Andrews) Focke produit des faux-fruits ressemblant à de petites fraises mais insipide.

La Potentille faux fraisier, *Potentilla sterilis* (L.) Garcke a des fleurs blanches qui ressemblent à celles des fraisiers mais son faux-fruit est sec.

L'arbre-fraisier, arbre à fraises ou arbousier, *Arbutus unedo* L. est un arbre aux fruits comestibles.

Le trèfle fraisier, *Trifolium fragiferum* L. a une infrutescence qui ressemble vaguement à une fraise des bois.

9. Un peu de lecture:

[Histoire de... La Fraise Gariguettes, ton goût me fait tourner la tête](#)

<http://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/20131205.OBS8469/la-pollinisation-par-les-abeilles-donne-des-fraises-plus-fermes-et-plus-grosses.html>

Claude-Marie Vadrot, [Fraises espagnoles, un bilan écologique et social catastrophique](#) , Politis, 27 avril 2008

[La fraise, sa production, les variétés , les recettes - Fraise Label Rouge](#)

<http://www.fraiseduperigord.com/varietes.html>