



Lot-et-Garonne



Les variétés françaises sont plutôt longues et très goûteuses. Fragiles, elles ne supportent pas les longs transports. PHOTO ROUGELINE



Nos fraises ne séduisent pas au-delà des frontières

ÉCONOMIE Les variétés de l'Hexagone, travaillées pour les palais français, ne séduisent que quelques marchés de niche en Europe. Explications

CAMILLE DE LAPOYADE
c.delapoyade@sudouest.fr

Dans le monde, quelque 4 millions de tonnes de fraises sont produites chaque année. Avec ses 50 000 tonnes annuelles, dont 12 000 pour le seul Lot-et-Garonne, la France joue les petits bras. Même au niveau européen, l'Hexagone est à la traîne derrière les historiques producteurs que sont l'Espagne et l'Italie, mais aussi la Pologne, et les bondissants Allemagne et Royaume-Uni.

Petit pays producteur, la France n'exporte quasiment pas ses fruits sucrés. Elle a réussi à s'imposer dans quelques marchés de niche, au Luxembourg ou en Suisse, mais dans tous les cas très marginaux. La première des raisons est que la France est un grand consommateur de la belle rouge, avec environ 120 000 tonnes par an. La production locale ne suffit donc pas à combler la demande et le pays doit importer beaucoup.

« La production française a baissé depuis une trentaine d'années, au moment où l'Espagne est entrée sur le marché. C'était une agression directe et très forte de la fraise française, avec un prix moindre », raconte Gilles Bertrandias, directeur général de Rougeline. Ainsi, une importante phase de décroissance s'est opérée dans les années 1990. « La filière s'est alors battue pour créer une identité française. C'est là qu'a été créée la Fraise de France. Dans une idée de reconstruction, on a fait le choix d'aller sur des variétés de qualité, avec la gariguette, la ciflorette ou la charlotte, destinées à un marché français. »

Un goût très marqué

C'est la deuxième raison pour laquelle nos fraises ne sont pas concurrentielles à l'international : le palais.

En France, le consommateur préférera une fraise allongée, qui explose en bouche, à une ronde plus timorée. Ainsi, nos variétés fétiches

sont très typées d'un point de vue gustatif, ne séduisant pas beaucoup hors de nos frontières. De plus, nos gariguettes et ciflorettes, fragiles, se conservent environ trois jours et ne supportent en aucun cas un transport de longue

« Avec la fraise, on n'est jamais au bout de rien, on a encore beaucoup à développer »

Dernier et important point, c'est le prix. Face à une espagnole à faible coût, la fraise française, qui a tout misé sur la qualité, est bien plus chère. Et donc, forcément, bien moins compétitive.

Une combinaison à trouver

Mais n'y a-t-il aucune volonté de changer la donne et de s'imposer à l'international ? « C'est une ques-

tion qui se pose, reconnaît Gilles Bertrandias. Chez Rougeline, nous produisons 2 500 tonnes par an. Nous aimerions en faire plus, mais il faut d'abord trouver les bonnes stratégies pour développer le secteur. Et ce développement passera par une combinaison agricole qui n'est pas celle d'aujourd'hui. »

Il faut d'abord trouver les bonnes variétés de demain (1), celles qui satisferont le marché français d'un point de vue gustatif et qui rivaliseront à l'international. « C'est un travail en profondeur qui prend du temps. » Mais ce n'est pas suffisant. « La question du climat joue beaucoup aussi. Par conséquent, le succès passera par de l'innovation dans les outils de production. » Le directeur de Rougeline s'enthousiasme de ces recherches : « Avec la fraise, on n'est jamais au bout de rien, on a encore beaucoup à développer ! »

(1) Le Cifref, à Douville en Dordogne, crée des variétés de fraises. La ciflorette et la charlotte en sont issues