



Les nouveaux visages de « l'or rouge » de Plougastel

Cultivée en « jardins suspendus » ou en pleine terre, la fraise de Plougastel connaît une nouvelle prospérité. Mais selon des modes de production bien différents.



Production bio de fraises de Plougastel. / Vassili Feodoroff/Hans Lucas pour La Croix

Plougastel-Daoulas (Finistère)

De notre envoyé spécial

«A *Plougastel, on sait compter avant de savoir lire* » plaisante Jean-Jacques Le Gall. Administrateur de la coopérative Savéol, il fait visiter avec entrain ses 15 000 m² de serres où les fameuses fraises de Plougastel sont cultivées en « *jardins suspendus* ». L'expression lui convient mieux que « hors sol », à connotation trop industrielle à son goût. Avec une trentaine de membres, aidés de 400 cueilleurs saisonniers, Savéol produit 2 300 tonnes de mars à juillet, quelques milliers de palettes dans la production française de 80 000 tonnes, qui peine elle-même à répondre à une demande annuelle de 120 000 tonnes.

De fait, pour produire aujourd'hui une fraise, il faut savoir compter, anticiper la météo, ajuster les flux. Car la fraise, produite de mars à juillet, ne se conserve pas. Aussitôt cueillie, aussitôt conditionnée, puis expédiée et consommée. Rarement plus de 24 heures entre la cueillette et la dégustation. Fragile, elle ne doit en aucun cas être touchée. Attention : « *Les gens ne mangent de la fraise que quand il fait beau !* », sourit Jean-Jacques Le Gall, également responsable de la production fraisière à Savéol.

Chez les Le Gall (attention à ne pas les confondre avec d'autres Le Gall : c'est le patronyme le plus répandu de la presqu'île de Plougastel), la fraise est une histoire ancienne. Après l'« *or bleu* », le lin, qui fit sa fortune jusqu'au XIXe siècle, l'« *or rouge* » a pris le relais. Cultivées en familles dans les petits lopins, cachés par de hautes haies et délimités par des chemins creux, parsemés de pas moins de huit chapelles sur le territoire de la commune, les fraises étaient massivement exportées en Angleterre. Le Musée de la fraise, au centre de la bourgade, raconte avec chaleur cette odyssee.



[Visualiser l'article](#)

Connue pour être une « *main dans la mer* », la presqu'île de Plougastel, à deux pas de Brest, connaît en effet un climat ni trop froid l'hiver, ni trop chaud l'été. Et son sol schisteux conserve bien la chaleur. Un terrain idéal pour la fraise.

Le sol... Voilà bien ce qui divise aujourd'hui les producteurs de fraises sur cette terre qui se reconnaît bénie des dieux : faut-il cultiver en « *jardins suspendus* » ou en pleine terre ?

Car, pas loin des serres de Jean-Jacques Le Gall, Benoît Cuzon produit, lui aussi, des fraises, mais selon une tout autre technique, en fait une tout autre philosophie (*Lire ci-contre*). Comme si le sur-mesure, voire la haute couture, voisinait avec le prêt-à-porter... Cette cohabitation se teinte d'indifférence.

Jean-Jacques Le Gall se souvient : « *Nos grands-parents se sont épuisés à cultiver en pleine terre. C'était très dur. Après la guerre, quand le marché britannique a évolué, mes parents sont allés aux Pays-Bas à la recherche de nouvelles races de vaches laitières. Et puis ils ont constaté que les Hollandais produisaient en serre des tomates, des salades. Et ils ont démarré ici. Ça a bien marché. Et puis nous, leurs enfants, on a fait des études, on a continué les tomates...* »

Mais voilà, pour répondre à la demande croissante de tomates, il fallait des serres de plus en plus hautes de plafond, de plus en plus coûteuses. « *Et on s'est souvenus, dans les années 1990, sourit Jean-Jacques Le Gall, que l'image de marque de la fraise de Plougastel était intacte, et que cette culture était plus facile et moins gourmande en chauffage que la tomate.* »

Aujourd'hui, l'écosystème de production de la fraise de Plougastel, s'il est resté familial sur les mêmes terres, n'a plus grand-chose à voir avec les techniques mises en œuvre il y a deux générations.

À l'intérieur d'immenses serres translucides, qui sentent bon la fraise, les plants sont à hauteur d'homme, séparés par des rails où circulent, debout, les cueilleurs. Les fraises poussent dans un mélange de tourbe brune et blonde du sud de la France, changé chaque année. Les « stolons » (plants de fraise) peuvent venir de Sologne, du Maroc ou d'ailleurs. L'irrigation, la température sont automatisées. Tout est connecté et relié au smartphone du producteur.

« *On réduit les intrants* », prévient Jean-Jacques Le Gall, attentif au tropisme écologique venu des villes. « *On pratique la pollinisation avec des frelons, à partir de nos milliers de ruches, produites par la coopérative. Pour lutter contre les prédateurs, on diffuse des huiles essentielles d'orange. Mais on doit encore avancer, car chaque insecte parasite (pucerons, mouches, "thrips", etc.) a son prédateur.* »

Les barquettes sont vendues à 60 % en grande surface, et à 40 % à des grossistes. Sans oublier, l'an dernier, une tonne envoyée à Dubaï par avion : « *Si je peux faire plaisir à un émir !...* », plaisante l'administrateur de Savéol.

Un autre Le Gall, Jean-Mathieu, même pas cousin du premier, confirme le tableau. À la tête de 22 000 m² de serres, dont 15 000 consacrés aux fraises, au hameau de Rossimon, il se souvient, lui aussi, avoir « *repris la fraise au moment où nos parents arrêtaient.* » Et il précise : « *La fraise d'aujourd'hui est de meilleure qualité que celle d'avant. Elle n'est plus abîmée par la pluie. On maîtrise l'irrigation, la lumière, la croissance. Pour rien au monde, on ne reviendrait à la pleine terre. Les conditions de travail sont trop pénibles et les quantités trop faibles.* » Sortie de serre, la fraise revient environ à 7 € le kilo, et se retrouvera en rayon à 13 à 20 €.

www.la-croix.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Qui sont les concurrents de Savéol ? Pas vraiment les fraises industrielles d'Espagne. « *C'est de la betterave* », grince Jean-Jacques Le Gall. « *Elle est produite par des saisonniers migrants payés trois fois rien au noir. Elle peut rester en stock trois semaines* » déplore-t-il. À Plougastel, les 400 cueilleurs saisonniers sont pour la plupart des Brestois, déclarés au smic. D'année en année, les mêmes, expérimentés et attentifs à la qualité, reviennent pour ce complément de revenu.

Les vrais concurrents viennent... de Bretagne, à Saint-Pol-de-Léon, ou du Sud-Ouest, « *mais elles sont d'un rouge moins pétant et ont moins de goût* », juge, délibérément partial, l'administrateur de Savéol. Pour sa part, Jean-Mathieu Le Gall est serein : « *Nous ne sommes pas en concurrence avec le monde entier. On ne travaille pas à partir d'un coût à atteindre, mais d'un produit à valoriser. La garriguette du Sud-Ouest, elle peut souffrir des grandes chaleurs, pas la nôtre. Les gens seront toujours prêts à payer le prix pour un bon produit. La fraise est une niche. Et sa culture est tellement exigeante qu'on ne pourra pas produire beaucoup plus.* » Presque poète, il se surprend, le dimanche, à aller jeter un coup d'œil sur ses serres. C'est si fragile, une fraise...