



Le paillage des fraisières permet de maintenir les fruits propres et contenir la mauvaise herbe. Philfruits cultive une douzaine de variétés de fraises et en teste chaque année de nouvelles. La cléry est la plus précoce.



© PHOTOS CÉLINE RIBORDY

DE SAISON Au cœur des vergers de la plaine du Rhône, un producteur de Riddes (VS) organise une grande fête de la fraise. L'occasion de déguster plusieurs variétés de ce fruit printanier très prisé.

Les premières fraises valaisannes sont là, déjà savoureuses

Il faut cligner des yeux avant d'apercevoir les premières. Sur les zones les mieux exposées, voilà que ça rougit ici et là: de petites taches discrètes se dévoilent à mesure qu'on approche, impudiques et flamboyantes dès qu'on soulève les larges feuilles à trois lobes... Un tracteur vient d'arriver et deux ouvriers déchargent entre les lignes de grosses brassées de paille, avant de la répartir avec délicatesse tout autour des pieds de fraisières. «On paille en principe dès qu'il n'y a plus de risque de gel, souligne Mélanie Dorsaz. Cela va maintenir les fruits propres et contenir la mauvaise herbe.»

Quand le gel s'en mêle

Nous sommes dans la plaine du Rhône, ce verger ensoleillé du Valais: le domaine Philfruits déroule une succession de mi-

croparcelles entre Riddes, Saillon, Fully, Saxon et Leytron, où les poiriers alternent avec les abricotiers et la vigne. Cinq hectares sont consacrés aux fraisières, soit un cinquième du domaine familial. En fait de météo, l'année qui démarrait bien a désormais pris une à deux semaines de retard par rapport à 2018. Ce printemps glacial en la cause. Philippe Dorsaz a même dû se relever la nuit à seize reprises ces derniers temps pour prévenir le gel. Un record!

Sur le grand champ aux lignes joliment peignées, l'essentiel est dévolu à la cléry, en principe la plus précoce. Une bonne variété, bien sucrée et savoureuse, note Mélanie Dorsaz. À l'autre bout de la parcelle, de petites étiquettes signalent aussi la présence de faïth, alegro, tentation ou mara parmi une douzaine de variétés. «Chaque année, nous en testons de nouvelles pour déterminer ce

qui convient le mieux selon les sites», relève la jeune femme. Les fraisières du domaine sont cultivées pour partie en plein champ, mais aussi sous tunnel et même hors sol afin d'allonger la saison de production, de fin avril à mi-novembre. Les cinq hectares devraient livrer une récolte de 90 à 100 tonnes. L'arrosage se fait au goutte-à-goutte, avec un apport en nutriments, et le désherbage sur la ligne est manuel.

Ravageurs très gourmands

Après une formation d'ingénieure agronome et plusieurs années dans la recherche, à Agroscope, Mélanie Dorsaz est revenue seconder son père sur le domaine familial. Spécialiste de la redoutable mouche suzukii, elle entend orienter les cultures, déjà en production intégrée, vers des méthodes aussi biologiques que possible. «Souvent, les traitements n'ont que des visées esthétiques, note-t-elle, par exemple contre le thrips, qui déforme les fraises sans altérer pour autant le goût. On essaie aussi de piéger les punaises en plantant de la luzerne pour les détourner des fruits.

Et on amène des auxiliaires pour lutter contre certains ravageurs.»

Le recours à certaines plantes ou épices pourrait aussi se révéler utile. Par exemple? «Des pulvérisations d'ail pourraient notamment avoir un effet dissuasif pour les thrips... Sans oublier les souris, et les cousins campagnols qui broutent carrément les racines.» Contre ces rongeurs gourmands en revanche, la guerre est loin d'être gagnée... Chaque Suisse consomme en

moyenne 2,2 kilos de fraises par an, dont un tiers est issu de la

AU MENU D'UNE FÊTE TRÈS COURUE

Les marchés paysans organisent un grand marché tous les deux ans: «L'association nous avait proposé d'y participer et c'est comme ça que tout a commencé... Nos fraises ont eu un tel succès qu'on a décidé de les mettre en vedette et de leur dédier la fête», se souvient Philippe Dorsaz. La 7^e édition de la Fête de la fraise aura lieu dimanche 19 mai au domaine Philfruits, à Riddes, avec un programme alléchant. Le public est invité à déguster sept ou huit variétés et à les évaluer. Mieux vaut venir tôt, car, l'an dernier, 5000 visiteurs ont afflué, faisant la queue jusqu'au stand. En plus des fraises fraîches ou transformées, confitures et autres sirops, moult animations sont proposées: balades avec des poneys, ateliers de confiture, musique, marché du terroir et stands d'une trentaine d'artisans, visites guidées du domaine. Le tout couronné par un festin digne d'Astérix: sanglier à la broche, légumes et salades de la ferme, risotto aux asperges du domaine, raclettes, desserts aux fraises...

+ D'INFOS Fête de la fraise, le dimanche 19 mai, de 9 h à 18 h. www.fetedelafraise.ch

LES PRODUCTEURS MÉLANIE ET PHILIPPE DORSAZ

À l'origine, c'est un petit domaine de 4 ou 5 hectares: Philippe Dorsaz en a repris la moitié en 1987, l'autre partie revenant à son frère Pierre. S'y sont ajoutées peu à peu de nouvelles parcelles, rachetées ou louées. Le domaine Philfruits atteint aujourd'hui 25 hectares et Mélanie Dorsaz, la fille de Philippe, est revenue à Riddes après sa formation d'ingénieure agronome et plusieurs années dans la recherche. Les cultures sont extrêmement diversifiées, grâce au climat quasi méditerranéen de la plaine du Rhône: nombreuses variétés de tomates et salades, artichauts, asperges et melons, fraises, framboises et abricots, pêches et même figues. Une telle diversité est un atout pour la vente directe, qui représente le tiers des débouchés de Philfruits, le reste étant destiné à la grande distribution. L'auto-cueillette est aussi proposée à certaines périodes de l'année.

Le minikiosque en bois des débuts a été remplacé par une structure en dur, où la gamme s'est étoffée, complétée par de jolies spécialités locales: fromages, saucissons, sirops et autres confitures. Un petit kiosque est aussi installé sur la route du Grand-Saint-Bernard, essentiellement pour les fruits et les produits régionaux.



production indigène, pour deux tiers de fruits importés. Quelque 5015 hectares sont dévolus à cette culture en Suisse, dont 44 en Valais, répartis le long de la plaine du Rhône, de Martigny à Sierre. La récolte de fraises valaisannes représente environ 665 tonnes par an.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS www.philfruits.ch; www.marchepaysan.ch