

147a

nom vernaculaire	français	Fraisier
	créole	Frèz
	anglais	Strawberry plant
	espagnol	Fresara
	allemand	Erdbeere



« **Fraisier** » est le nom générique de plantes du genre « *Fragaria* » produisant des fraises. Les diverses espèces sont toutes de la famille des « *Rosaceae* ». Le mot « *Frasier* » ou « *Fraisier* » est attesté depuis le 13ème siècle.

Les principales espèces de fraisiers sont :

- Le fraisier de Virginie « *Fragaria virginiana* » : l'explorateur Jacques Cartier rapporta en Europe des plants de cette espèce depuis le Canada à la fin du 16ème siècle. Son fruit est rouge-pourpre à chair blanche.
- Le fraisier du Chili « *Fragaria chiloensis* » (espèce aux gros fruits blancs, celle rapportée par Frézier, explorateur français (Chambéry 1682 - Brest 1773).
- Le fraisier des bois « *Fragaria vesca* », aux fruits de petite taille mais particulièrement parfumés,
- Le fraisier musqué (ou capronier) « *Fragaria moschata* », est un fraisier à petits fruits appelés « fraises capron » ,
- Le fraisier vert « *Fragaria viridis* » ou fraisier des collines « *Fragaria collina* ». Appelé aussi « breslinge », « craquelin ». Variétés déjà cultivées depuis le 16ème Siècle. (Renaissance).
- La fraise du jardin « *Fragaria xananassa* Duchesne » (fraisiers cultivés uniquement), hybride (croisement) du fraisier du Chili et du fraisier de Virginie (Duchesne, botaniste - vers 1740).

type (suite)

Les fraisiers sont classés en plusieurs groupes :

- Les remontants : fleurissent deux fois par an. (pour cela ils leur faut 12 heures de luminosité en continu et une température comprise entre 15 et 20 °C. Production continue de la fin du printemps jusqu'aux gelées,
- Les semi-remontants : donnent 2 productions annuelles,
- Les non-remontants : fleurissent qu'une fois par an. Selon l'époque de floraison on distingue précoces, de saison (le printemps), tardifs,
- Les jours neutres : production continue de la fin du printemps jusqu'aux gelées.

origine

Le fraisier à gros fruits blancs est originaire du Chili (côte pacifique de l'Amérique du Sud) mais plusieurs espèces du genre « *Fragaria* » existent dans le monde entier.

Ainsi,

- le fraisier de Virginie est originaire d'Amérique du Nord,
- le fraisier vert est originaire d'Asie centrale,
- le fraisier des bois est originaire d'Europe et d'Amérique du Nord,
- le fraisier musqué est originaire d'Europe et fut largement cultivé entre 1400 et 1850 pour ses fruits. (variété « le chapiron », cultivar nommé en 1576).

...

Au 18ème siècle (1712), Amédée François Frézier rapporte du Chili (côte de Chiloé), le fraisier dit « Blanche du Chili » « *Fragaria chiloensis* » en France. Cette espèce à gros fruits blancs sera croisée avec le fraisier de Virginie « *Fragaria virginiana* » puis d'autres espèces endémiques et ce sont les hybrides qui fourniront les premiers vrais fraisiers de culture qui permettront ensuite l'apparition des fraisiers de culture intensive. Dès le 18ème siècle, la fraise a ainsi fait la célébrité de la ville de Plougastel, au bord de la rade de Brest.

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 16ème siècle.

Les fraisiers cultivés de nos jours sont tous issus (hors les fraises des bois), d'un croisement d'une variété d'Amérique du Sud et d'une variété d'Amérique du Nord.

habitat

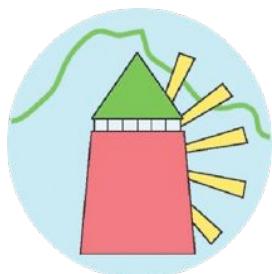
voir page 2/2

type

Les fraisiers sont des plantes herbacées vivaces, formant une touffe de 5 à 40 cm de haut, 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.

*adventive : *apparaissant à un endroit « où l'on ne s'y attend pas ».*

utilisations > voir page 2/2



147b

nom vernaculaire	français	Fraisier
	créole	Frèz
	anglais	Strawberry plant
	espagnol	Fresara
	allemand	Erdbeere



fleur



Petites fleurs blanches ou jaunâtres parfois roses.



- **Noms horticoles de la variété < remontants >** : Mara des bois, Cirano Cirafine, Charlotte, Cijosée, Darsival, Nova gento, Ozark beauty, Ostara, Rabunda, Des quatre saisons améliorée, Reine des vallées (fraise des bois), Mount everest...
- **Noms horticoles de la variété < semi-remontants >** : Red gauntlet, Séquoïa, Talisman.
- **Noms horticoles de la variété < non-remontants >** : Favette, Gariguette, Cigaline, Ciflorette, Manille, Darselect, Elsanta, Pajaro, Mati, Valeta, Gorella, Mme Moutot...
- **Noms horticoles de la variété < jours neutres >** : Albion, Diamonte, Elan, Fern, Hecker, Milan, Monterey, Portola, San Andreas, Seascape, Tribute, Tristar...

fruit

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. Au sens botanique du terme, les < vrais fruits > sont en fait les akènes, ces petits grains secs (communément appelés à tort pépins alors que ce dernier terme ne devrait désigner que leur minuscule graine centrale) disposés régulièrement sur la fraise, dans des alvéoles plus ou moins profondes.

utilisations

Les fraises avant d'être consommées doivent être lavées rapidement, sans les faire tremper longtemps. Elles ne sont équeutées qu'après, sinon elles perdent de leur saveur et de leurs vitamines, et risquent de se gorger d'eau.

Les fraises se consomment entières ou coupées (quartiers ou lamelles), nature, saupoudrées de sucre., avec de la crème (crème fraîche, crème chantilly,...), macérées au vin rouge ou au champagne, dans des salades de fruits...

Elles entrent dans la confection de nombreux gâteaux (tarte aux fraises, charlottes, fraisier...), d'entremets, de mousses, de bavaoïses, de desserts glacés (fraise Melba), de glaces et de sorbets, de confitures.

L'industrie agro-alimentaire les utilise, soit sous forme d'arômes artificiels (pour les produits d'entrée de gamme), soit sous la forme d'arômes naturels ou de fruits (pour les produits de gammes supérieures), dans les produits lactés (yaourts), les crèmes glacées et sorbets industriels et pour réaliser des confitures, des coulis, des boissons (sirop, BRSA : sodas, eaux parfumées...)

Les fraises sont utilisées dans l'élaboration de cocktails tels le « Hermanito » (créé à l'occasion du « Bacardi Superior rum Legacy Cocktail Competition 2010 France »), et le « Recuerdo » (élaboré pour l'édition 2012 du même concours pour célébrer les 150 ans de la marque commerciale).

habitat

L'Europe et les États-Unis sont les principaux producteurs de fraises (chacun, environ 1 million de tonnes, pour une production mondiale de 4,35 Mt en 2010. Autres pays producteurs : Turquie, Egypte, Corée du Sud, Mexique, Japon, Russie, Maroc, Amérique du Sud...

La production française (47400 t en 2010) se concentre en Aquitaine (52 % de la production), Rhône-Alpes (18 %), Val de Loire (10 %), Provence (9 %), Midi-Pyrénées (8 %) et Bretagne (3 %). 90 % des ventes sont réalisées par une dizaine de variétés (essentiellement Gariguette, Darselect et Elsanta). L'Union Européenne a accordé l'IGP à la fraise du Périgord (France) en 2004 et à la fraise de Cachoubie (Pologne) en 2009. Cette même année, les fraises Gariguette et Ciflorette du Lot et Garonne ont obtenu le Label Rouge; en 2010, ce fut la Charlotte du même département.

