

Les fraises, conseils et astuces pour réussir leur culture. !

Il paraît que les fraises sont les fruits préférés des français et sans doute d'autres aussi ! Malheureusement la majorité des fraises présentées sur les marchés seraient importées et aussi polluées de pesticides. Alors cultivez-les ! Soit dans votre jardin, soit en pot sur votre balcon, elles y poussent très bien et vous pourrez vous en régaler tout l'été.

Quelles variétés choisir ?

Ce n'est pas toujours facile car il existe des centaines de variétés regroupées en trois catégories :

- 1- **Les fraisières non remontantes à gros fruits** qui produisent pendant 3 à 4 semaines entre mai et août.
- 2- **Les fraisières remontantes à gros fruits** qui produisent en mai et en juin puis à nouveau d'août à octobre
- 3- **Les fraisières à petits fruits, dit des 4 saisons** qui produisent pendant 4 à 5 mois entre mai et octobre.



Pour vous simplifier la vie, ne mélangez pas ces trois catégories.



Semez ou repiquer ?

Il est tout à fait possible de les semer, mais le plus simple consiste à les acheter en pot, prêtes à être repiquées. La meilleure époque pour ce faire est le mois de septembre afin que les racines aient le temps de bien se développer. Malheureusement, c'est au printemps que l'on trouve le plus de choix de godets de fraisières prêts à être repiqués. Pour les aider à bien passer l'été, il vous faudra veiller à bien les arroser, très régulièrement, la sécheresse ralentissant la mise à fruits.

Où les installer ?

Les fraisières apprécient les terrains riches, acides, ensoleillés et bien désherbés. Avant la plantation ameublissez la terre, épandez ensuite une bonne couche de compost bien mûr. Plantez les pieds à une bonne trentaine de centimètres les un des autres. Vous pouvez aussi les cultiver en pot ou en jardinière.

Comment les arroser ?

Ils ont besoin d'arrosage très fréquents et jusqu'en novembre si le temps est sec. Les feuilles des fraisiers sont très sensibles à l'oïdium ou au botrytis, c'est pourquoi, il faut éviter de les mouiller lors des arrosages. Vous pouvez installer un tuyau microporeux sous le paillis. Les fraisiers s'arrosent exclusivement au pied.

Est-ce utile de pailler ?

Oui, cela est préférable, le paillage retient la chaleur, l'humidité, ce qui permet d'espacer les arrosages et les protège du froid en hiver. De plus il protège aussi de la concurrence des herbes indésirables. Installez le paillage dès la plantation. De plus ce paillage évite aux fraises murissantes d'être souillées par le contact direct de la terre. Pour les fraisiers, je suggère un mélange de petites écorces de pin avec des paillettes de lin et ou de chanvre. De plus c'est très esthétique. Vous ferez de même pour les plantations en pot ou en jardinière.

Le fraisier est une plante gourmande !

Les fraisiers, et particulièrement les variétés remontantes, épuisent assez rapidement leur terre tant ils sont gourmands en éléments nutritifs. C'est la raison pour laquelle il faut leur donner du compost chaque année et même parfois deux fois par an.

C'est pour cela, aussi, qu'il faut déplacer sa fraiseraie tous les 3 ou 4 ans, de préférence en septembre.

Et les stolons ?

Les jardiniers ne sont pas tous d'accord sur ce sujet. Il y a ceux qui laissent les stolons se développer pour ensuite les transplanter entre août et octobre et obtenir ainsi de nouveaux pieds pour agrandir ou renouveler leur fraiseraie. Il y a ceux qui sont pour les couper dès qu'ils apparaissent car ils considèrent que les stolons privent le pied-mère d'une partie de l'eau et des nutriments dont il a besoin pour bien vivre. Et dans la nature, que font-ils les pieds-mères ?

Comment bien les récolter ?

L'idéal est de récolter les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. On les cueille en évitant les heures les plus chaudes, elles sont plus parfumées le matin. On coupe la tige délicatement en la coupant avec l'ongle. L'intérêt des fraises du jardin c'est de les consommer rapidement. Mais elles peuvent se conserver quelques jours au frais (le bas du réfrigérateur). Evitez de les laver à grande eau d'autant que vous les avez cultivées sans pesticide et sur paillis. Si vous devez les nettoyer utilisez un torchon humide dans lequel vous les retournez plusieurs fois.



Et pour terminer, un smoothie aux fraises !

Ingrédients : 200 g de fraises, 1 yaourt nature, 1 jus de citron, 10 glaçons, 1 cas de sucre roux, quelques feuilles de menthe.

Préparation : lavez, égouttez et équeutez les fraises.

Mettez les fraises, le yaourt, le jus de citron, le sucre et les glaçons dans le mixeur et mixer jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Servez en saupoudrant d'une feuille de menthe ciselée.

Monique Wachthausen