



- Les fraises -



Les fraises du Québec, c'est le goût des vacances. On les associe souvent avec la Saint-Jean-Baptiste, alors qu'en fait, elles sont disponibles dès le début du mois de juin.

Dans ses champs d'Acton Vale, Gilles Arsenault en récolte déjà depuis quelques semaines. Gilles Arsenault: « Souvent le consommateur pense encore que plus il attend en saison, plus les fruits seront sucrés. C'est tout à fait faux. Une variété de fraises [...] a une durée d'environ 15 jours. Durant ces deux semaines-là, le fruit est à son meilleur; il est rouge, savoureux et sucré. Il ne faut pas attendre la fin de la

saison. »

De semaine en semaine, jusqu'à la fin septembre, ce sont plusieurs variétés de fraises qui se succèdent sur le marché. Au Québec, on en cultive une vingtaine de variétés, mais les consommateurs l'ignorent souvent.

Les nouveaux cultivars

Dans les champs d'Agriculture Canada à L'Acadie, près de Saint-Jean-sur-Richelieu, Shahrokh Khanizadeh travaille à la sélection et à la création de nouvelles variétés de fraises.



Shahrokh Khanizadeh, physiologiste: « Pour le consommateur, tous les fraisiers sont pareils. Mais la couleur est différente, la fermeté est différente, le taux de sucre et d'acidité sont différents. Chaque cultivar est développé pour un usage spécifique. »

Si on compare les variétés Saint-Pierre et Chambly, par exemple, on voit une grande différence de couleur. La Saint-Pierre est beaucoup plus pâle, ce qui ne veut pas dire qu'elle soit moins mûre ni moins savoureuse. C'est une fraise très ferme, qui conserve bien sa forme, même quand on la coupe. Elle est idéale pour la salade de fruits ou pour la congélation.

Comme bien des fruits, chaque fraise a son terroir. Une même variété, si elle est cultivée dans des zones différentes, ne donnera pas le même résultat. Cela dépend en partie du type de sol, qui va influencer le taux de sucre et l'acidité.

La Jewel



Une des variétés les plus populaires au Québec est la Jewel. Elle compte pour la moitié de la production. Bien que juteuse et sucrée, elle a une bonne durée de vie sur les tablettes. En pleine saison, c'est surtout elle que l'on trouve un peu partout. Les autres variétés sont souvent vendues le jour même de la cueillette, à la ferme ou dans les marchés publics.

Gilles Arsenault : « Plus le fruit est sucré, moins sa vie de tablette est longue. Alors la fraise du Québec, c'est un peu l'envers de sa médaille [...] Mais c'est un handicap qui est compensé fortement par son goût et sa saveur. Contrairement à un fruit de la Californie, qui a belle apparence, mais ça se limite à peu près à ça.»

Ce qui fait la différence entre les fraises locales et les fraises d'importation, c'est que les fraises québécoises ont mûri en champ.

Vous pouvez même en cultiver sur votre balcon. Tôt, au printemps, on les trouve en jardinières. Leur goût se rapprocherait de celui des fraises sauvages.

Rappelez-vous qu'une fois achetées les fraises vont au réfrigérateur. Il ne faut les laver et les équeuter que quand on est prêt à les manger.

Hyperliens

[Les différents cultivars](#)

[Fraisière Sylvie et Gilles Arsenault](#)

1261, route 116 Ouest

Acton Vale

Tél. : (450) 549-4981