

FRAISES 12.07.2013, 17:19

La cueillette à 1000 m

La route grimpe gentiment à travers les pâturages. Des chevaux à gauche, des sapins à droite. Nous voici arrivés à la Montagne de Saules, 1050 mètres d'altitude. Difficile d'y croire, mais c'est bien là que des fraises ont élu domicile. Et pas uniquement quelques fraises des bois pour promeneurs...

Michael Bassin

C'est tout nouveau. Les familles Trudi-Markus et David-Mylène Scheidegger, représentant deux générations, ont décidé de se lancer dans l'aventure l'année dernière. Elles ont planté des fraisiers sur 10 ares de terrain normalement dévolus à la prairie. Et bingo! Les premiers cueilleurs ont pu récolter des fruits rouges en fin de semaine passée. Comme ce coup d'essai semble se transformer en coup de maître, la famille vient d'installer de nouveaux plants pour l'année prochaine, sur 15 ares supplémentaires. Chez les Scheidegger, on a toujours cultivé quelques framboises. Pour sa propre consommation et les amis. «Ça fonctionnait bien, alors l'idée de développer nous trottait dans la tête, surtout que David s'est plongé dans le sujet dans le cadre de sa maîtrise», explique Trudi. «Et puis, le lait ne rapporte plus tellement. Il faut en parallèle proposer de nouvelles choses, se diversifier!»

Oui, comme dans l'industrie, l'agriculture doit innover, essayer, prendre des risques. La famille Scheidegger s'est donc lancée dans l'aventure des framboises à plus grande échelle. Cinquante ares (!) ont été plantés en 2012. Les premiers fruits seront à savourer d'ici quelques semaines, même si la grande récolte est attendue pour 2014. Et l'idée des fraises? «Les conduites d'eau pour les framboises étant installées, il ne fallait plus de grands investissements pour les fraises. Mais cette idée est venue se greffer dans un deuxième temps», expliquent les membres de la famille.

Au village de Moron, sur la commune de Châtelat, à 1000 mètres d'altitude, la famille Markus et Franziska Loosli-Bigler n'en est pas à son coup d'essai. Voilà 15 ans qu'elle cultive chaque année des fraises pour les proposer aux gourmands. «J'avais plaisir à travailler avec les plantes. Et puis il faut trouver de nouveaux débouchés», explique l'agriculteur lorsqu'on lui demande l'origine de sa démarche. «C'est allé tip top dès la première année! Et la qualité est excellente. L'arôme de ce qu'on pourrait appeler des fraises de montagne est extra!» Dans la mesure où la famille a poursuivi l'expérience, on s'imagine que l'offre séduit... Effectivement, la production est poutzée liquidée chaque année. «Certains viennent de loin. Pour eux c'est presque une excursion. Ils profitent des paysages, ramassent quelques fraises, pique-niquent, installent leur

chaise longue, puis ramassent à nouveau quelques fraises», rigole Markus.

A Moron, le champ de la famille Loosli-Bigler compte 8000 plants. De quoi produire, en temps normal, près de quatre tonnes de fruits. La cuvée 2012 n'aura pas été normale puisqu'un violent orage de grêle a provoqué un dégât total dans le champ, heureusement assuré. Sur le chemin de la diversification agricole, la famille Loosli-Bigler a même fait un pas supplémentaire s'agissant des fraises. Elle produit chaque année près de 1000 bouteilles de vin de fraise. Un breuvage fabriqué à partir de 45% de jus de fraise, qui se boit frais à l'apéritif notamment. Un vin récompensé par une médaille de bronze au Concours suisse des produits du terroir 2007-2008.

De l'huile de coude

A Moron, on reconnaît que la culture des fraises constitue un apport financier complémentaire intéressant. A la Montagne de Saules, on n'en espère pas moins. Mais les deux familles soulignent que cela exige énormément de travail: préparation des champs, plantation à la main, arrosage via des conduites, nettoyage, surveillance des maladies, présence lors de la cueillette, etc. Et les framboises demandent, paraît-il, encore plus de boulot. Cultivées à 1000 mètres d'altitude, les fraises du Jura bernois mûrissent à leur rythme. Cette année, elles arrivent à maturité maintenant. Ce qui tombe bien puisque celles du Seeland touchent à leur fin. A priori, les fraises de la Montagne de Saules et de Moron seront à déguster ces trois prochaines semaines.



Le plaisir de la cueillette à Moron (Michael Bassin)

MOTS CLÉS: fraises, Moron, Saules, cueillette