



FICHE TECHNIQUE :

FRAISIER

Centre pour le Développement de l'Horticulture – Cambérène
C.D.H. – I.S.R.A., B.P. 2619, Dakar, Sénégal (22.25.06).

La culture du fraisier se situe généralement en saison sèche (mi-octobre à fin mai) dans les zones aux températures relativement fraîches car les températures trop élevées et les journées trop longues (hivernage) freinent la floraison et la fructification en faveur de la formation de « stolons », c'est-à-dire de tiges filiformes à croissance très rapide dont les bourgeons axillaires produisent de nouvelles petites plantes.

Le fraisier préfère les sols qui ne sont pas trop lourds et bien drainés car il craint l'asphyxie des racines. Choisir des sols riches en éléments nutritifs et éviter les sols salés de même que l'eau d'irrigation salée.

- VARIETES :**
- « Aliso », variété à gros fruits, précoce et productive mais à goût et fermeté moyens.
 - « Tioga », variété plus tardive et très productive à fruits fermes et de goût agréable.
 - « Pocahontas », variété moins productive mais précoce et de goût excellent.
 - « Gorella », variété productive et tardive à fruits de goût agréable et relativement fermes.
 - « Séquoia » variété moins productive mais à fruits de goût agréable et de belle présentation.

Bien qu'il soit possible de produire le matériel végétatif (stolons) sur place on obtient les meilleurs résultats en important chaque année des plants frais à partir de l'Europe ou des Etats-Unis qui produiront des plants plus vigoureux et une meilleure récolte.

TECHNIQUES CULTURALES :

PLANTATION	
PERIODE	: il est important de planter entre mi-octobre et mi-novembre, au moment du retour de la fraîcheur. Planté trop tôt, le fraisier souffre des températures élevées, trop tard, on perd la précocité et le rendement total sera plus bas.
FUMURE DE FOND	: pour 100 m ² de culture, apporter 200 kg de matières organiques bien décomposées ainsi que 1 kg de sulfate de potasse, 1 kg de sulfate d'ammoniac et 0,3 kg de superphosphate triple. Incorporer par un bêchage.
ECARTEMENTS	: en sol léger, cultiver à plat sur doubles lignes écartées de 0,3 m avec 0,7 à 0,8 m entre deux doubles lignes. En sol plus lourd, préparer des billons avec deux lignes écartées de 0,3 m. Laisser, dans les deux cas, 0,3 m entre les plants sur la ligne et planter en quinconce.
PLANTATION	: assurer une bonne pré-irrigation et un bon planage. Les plants de fraisier présentent le plus souvent des racines nues, denses, d'une longueur de 10 à 15 cm qu'il convient de couper au-delà de 15 cm. Utiliser un fer plat (bêche, houe) et ouvrir une fente de 25 cm de profondeur et de 10 à 15 cm de largeur. Y étaler le plant en étalant bien les racines (qui ne doivent pas être recourbées) sur un côté de la fente de manière que le cœur du fraisier soit juste à la limite supérieure, sans l'enterrer. Tasser avec le pied pour bien border le plant et bien fermer la fente sur toute sa longueur et sa largeur. Arroser aussitôt après en veillant à ce que les plants ne soient pas déchaussés.

ENTRETIEN	
ARROSAGES	: journaliers, par aspersion en assurant une bonne humidité du sol tout au long de la culture. Augmenter les doses au moment de la floraison et de la fructification, tout en évitant l'excès d'eau.
SARCLO-BINAGES	: réguliers pendant toute la période de culture.
FUMURE D'ENTRETIEN	: une fois par mois, en commençant un mois après la plantation. Apporter pour 100 m ² de culture 0,25 kg de superphosphate triple, 0,6 kg de sulfate de potasse et 1 kg de sulfate d'ammoniac. Ajouter en outre, 0,7 kg de nitrate d'ammoniac lors du premier épandage. Eviter de mettre l'engrais sur les feuilles et l'incorporer par un griffage.
PAILLAGE	: un bon paillage (paille de riz) permet d'économiser l'eau, évite le contact des fruits avec le sol et lutte contre les mauvaises herbes. Apporter le paillage au moment de la formation des premiers fruits en s'assurant qu'il couvre le sol jusqu'au pied des plantes. Renouveler le paillage après quelques mois si nécessaire.

ENNEMIS :

NOM	DEGATS	TRAITEMENT
LA POURRITURE CUIR : un champignon du sol	<ul style="list-style-type: none"> - le champignon pénètre dans les racines. - les jeunes feuilles du cœur tombent et se retournent, flétrissement de la plante. - pourriture sèche du fruit. - nécroses brun-rouge du rhizome. 	<ul style="list-style-type: none"> - achat de plants certifiés - trempage des plants avant plantation dans du phosethyl-al
POURRITURE DES RACINES : une maladie provoquée par plusieurs champignons du sol.	<ul style="list-style-type: none"> - dès qu'il fait plus chaud et humide les racines du fraisier sont attaquées par plusieurs champignons du sol. - pourriture des racines - flétrissement et mort de la plante 	<ul style="list-style-type: none"> - captafol - benomyl (traitement au niveau du collet tous les 15 jours)
ARAIGNEE ROUGE : une toute petite araignée qui s'attaquent aux feuilles.	<ul style="list-style-type: none"> - mauvais développement de la plante. - les feuilles sont parsemées de petits points décolorés. 	<ul style="list-style-type: none"> - fenbutaxin oxyde - bromopropylate - azocyclotin - diméthoate - endosulfan - dicofol
CHENILLES :	<ul style="list-style-type: none"> - plusieurs chenilles peuvent ronger le feuillage et les boutons floraux 	<ul style="list-style-type: none"> - pyrethrinoïdes à la demande

RECOLTE ET CONSERVATION :

OCCUPATION DU TERRAIN :	la plante étant vivace, elle formera surtout des stolons (voir variétés) après une production de fruits d'environ 230 jours. Il est difficile de garder les plantes pendant l'hivernage à cause du risque de plusieurs maladies pendant cette saison.
RECOLTE	: la première récolte aura lieu après 65 à 75 jours de culture. Planter des variétés précoces et tardives pour avoir une production régulière pendant toute la saison. Passages réguliers, tous les 2 jours, quand les fruits sont bien colorés et fermes. Récolter aussi les fruits colorés avec des plages jaunes. Couper le fruit avec son pédoncule. La fraise est un fruit fragile et doit être récoltée et manipulée avec beaucoup de soins et précautions.
RENDEMENT	: 200 à 400 kg pour les variétés productives, 150 à 300 kg pour les variétés moins productives, pour 100 m ² de culture.
CONSERVATION	: peu ou pas apte, quelques jours dans un endroit frais.
TRANSFORMATION	: confiture.