BAIES ROUGES – BAIES NOIRES 4.
FRAISIERS – POTENTILLES

***Le genre* Fragaria** *(= Fraise) appartient à la* ***Famille des* Rosaceae –Rosacées–** *(*Fragariées*), comprenant des arbres fruitiers (Pomme, Pêche, Cerise, Abricot), des espèces herbacées fruitières (Fraise, Framboise) et des plantes ornementales (Rose). Le genre* Fragaria *est composé de 20 espèces sauvages et d'hybrides interspécifiques, le plus connu étant le Fraisier cultivé octoploïde* [1] **Fr.x ananassa**. ***Le latin* Fragaria** *nous a laissé le mot* **fragrance** *(= parfum)*

Le Fraisier des bois (*Fragaria vesca*)

Une espèce de plantes herbacées vivaces originaire d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Asie tropicale.
Naturalisée en d'autres points du globe, elle se trouve, avec plusieurs sous-espèces, un peu partout dans le monde (hémisphère nord) par culture, ce qui en fait le Fraisier sauvage le plus répandu.
Ses faux-fruits, **les Fraises des bois**, sont réputés pour leur arôme plus recherché que celui des Fraises des jardins [2].
Le nom générique, *Fragaria*, vient du latin *fraga*, « Fraise » - Le nom spécifique *vesca* signifie « petite », en latin.

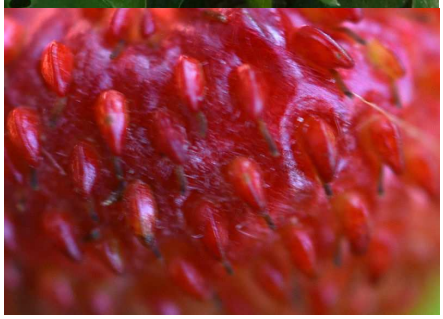
Synonymes

- *Potentilla vesca* ou *Potentilla fragariastrum* (voir plus loin : les Potentilles)
- *Fragaria insularis* Rydb.
- *Fragaria monophylla* ou Fraisier de Versailles [a]

Le Fraisier des bois est encore appelé **Fraisier commun** ou **Fraisier sauvage** mais n'a pas le monopole de ces noms.
C'est aussi le **Fraisier des quatre saisons** pour les variétés remontantes [3].

Peut être facilement confondu avec d'autres espèces de Fraisiers (voir plus loin) comme :

- **Fraisier musqué *Fragaria moschata***
- **Fraisier vert**
- **le Fraisier des Indes**, qui apprécie les mêmes biotopes et s'y montre volontiers envahissant mais la confusion n'est possible que superficiellement car les feuilles sont très différentes et sa fleur est jaune. De plus son fruit est insipide.



Le Fraisier des bois se trouve à l'état sauvage dans des forêts et bois peu touffus (clairières, lisières, chemins enherbés boisés et leurs talus), les broussailles, les haies, dans des endroits herbeux, jusqu'à 1 600 mètres d'altitude. Il est aussi cultivé pour son *fruit*, dans les jardins.
Le Fraisier des bois forme une touffe basse, avec de longs rameaux fins (tiges herbacées, courtes, velues, pelucheuses) et rampants en surface (*stolon*s ou coulants) pouvant s'enraciner à chaque nœud et former ainsi de nouveaux pieds : le rhizome cylindrique, noirâtre et fibreux, porte des feuilles à 3 folioles, luisantes, vert clair soutenu sur le dessus, plus clair sur leur partie inférieure.
Ces feuilles sont dotées d'un long pédoncule très pubescent et couvertes de poils soyeux : le limbe, plus ou moins poilu, est souvent un peu plissé selon les nervures secondaires. Elles sont grossièrement bordées de petites dents : la dent terminale est aussi grande ou plus longue que ses deux voisines, contrairement au **faux-Fraisier** (*Potentilla fragariastrum* ou Potentille stérile *Potentilla sterilis*, voir plus loin)
Floraison. Les fleurs hermaphrodites *auto-fertiles* s'épanouissent d'avril-mai à juin-juillet. La plante refleurit parfois en automne ; les variétés « à floraison continue » ont en réalité 4 périodes de floraison : printemps, début d'été, fin d'été, début d'automne. **Les fleurs** sont blanches, groupées et terminales, avec 5 pétales entiers, ovales et rapprochés, et de nombreuses étamines jaunes. Les tiges fleuries peuvent atteindre 30 à 40 cm.
C'est une plante mellifère, très visitée par les abeilles.
Les Fraises sont en réalité de faux fruits, formées par l'ensemble du réceptacle charnu et juteux de la fleur : les véritables fruits sont les petits akènes foncés, noirâtres, supportés par ce réceptacle, rouge ou jaune-blanchâtre selon les variétés, qui constituent la Fraise. De forme ovoïde oblongue plus ou moins arrondie, les Fraises sont généralement très parfumées, succulentes et sucrées, comestibles et... très appréciées *!*

---

[1] **Octoploïde** : en génétique, à 8 n chromosomes.
[2] Voir plus loin **La Fraise** (fruit)
[3] **Remontant** : en botanique, plante ou arbre qui redonne des fruits ou des fleurs même après la saison. Des rosiers remontants.

Écologie

Spontané dans les bois (clairières, lisières, chemins enherbés boisés et leurs talus), le Fraisier... des bois s'épanouit au printemps, avant que les feuillus ne captent l'essentiel de la lumière du soleil.
En culture contrôlée, quand on ne fait varier que la lumière (lampes à vapeur de sodium), on montre des variations de capacités d'échange de CO2, d'anatomie foliaire, et d'ultra-structure des cellules. En pleine lumière, les feuilles sont plus épaisses, le feuillage plus dense, le *mésophylle* (partie interne de la feuille) plus épais. Le bilan de la photosynthèse (par rapport à la masse foliaire) diminue en forte lumière (peut être en raison d'une accumulation importante d'amidon dans les chloroplastes) ou à faible lumière. Sur un milieu plus sec, le fruit est plus petit et sec.
Quand il a poussé sur un sol pollué, **le Fraisier fait partie des plantes qui peuvent avoir accumulé de l'arsenic**, **sous toutes ses formes** [b] (l'arsenic a été beaucoup utilisé comme pesticide, notamment en Amérique du nord où il l'est encore abondement sur les terrains de golf sous forme de *méthanearséniate-monosodique* (MSMA)

Culture

Fragaria vesca, le Fraisier des bois, est une espèce sauvage. Pour la culture, il s'agit souvent de prélèvement d'individus sauvage. Cependant, des variétés améliorées sont proposés à la vente par les spécialistes.
Il est tolérant à la chaleur et à la sécheresse mais pour une bonne production, il préfère un sol frais, plutôt acide et une exposition ensoleillée.
La multiplication se fait habituellement par division des touffes à l'automne.
Très résistant au froid, il craint cependant les gelées printanières.

<u>Ces faux-fruits se conservent difficilement et doivent être consommés rapidement</u>.

L'espèce est généralement exempte de maladies et parasites

Duplication, **clonage et transgénèse** [c]
La plante est facile à multiplier via ses stolons.
Des méthodes de clonage, *in vitro* de méristèmes, puis à partir de fragments de feuilles ont été développées pour dupliquer de manière clonale cette espèce et des Fraisiers OGM (transgéniques) ont été produits en laboratoire en Espagne dans les années 1990 (avec un gène marqueur de résistance à un antibiotique).
La culture de clones est cependant vulnérable à la diffusion de maladies

L'espèce comprend plusieurs sous-espèces, **formes et cultivars**
- subsp. *americana* (Porter) Staudt - Amérique du nord - Plus petite que les autres sous-espèces
- subsp. *californica* (Cham. & Schltdl.) Staudt - USA côte pacifique sud - Folioles plus rondes et plus dentelées. Peu résistante au froid
- subsp. *vesca* - Eurasie
- f. *roseiflora* (Boulay) Staudt - Fleurs roses génétiquement dominantes sur le caractère à fleurs blanches.
- f. *semperflorens* (Duchesne) Staudt - Fruits très parfumés, forme cultivé à floraison continue tant que la température le permet.
- ...

Quelques variétés sans stolons propagé par graines
- *'Alexandria'* - Créé en 1964 aux USA par George W. Park Seed Co.
- *'Baron Solemacher'* - Floraison continu, Obtenu en 1935 en Allemagne par F. C. Heinemann
- *'Baron Solemacher, Weiss Solemacher'* - Floraison continu, fruits blancs par F. C. Heinemann
- *'Baron Solemacher'* (mutation jaune) - Floraison continu, fruits jaunes
- *'Baron Solemacher'* (mutation vert clair) - Floraison continu, fruits vert clair
- *'Golden alexandria'* - Feuilles vert clair-jaune, peu productive, fruits plus sucré que les autres variétés
- *'Ruegen', 'Rügen'* - Floraison continu, gros fruits, sans stolons. Créé à Castle Putbus en Allemane en 1920 par Emil Spangenberg

Quelques variétés propagées par stolons
- *'Blanc Amélioré'* - Fruits blancs, très gros. La variété actuellement connue sous ce nom n'est apparemment pas la variété historique connue en Grande-Bretagne dans les années 1900 qui n'était pas remontante.
- *'Déesse des vallées'* - Plus rustique que *'Reine des vallées'* , à fruits plus gros mais parfois moins colorés
- *'Délices'* - Floraison continue, très productive.
- *'Gartenfreude'* - Très gros fruits. Allemagne
- *'Golden Alpine'* - Floraison continue
- *'Illa Martin'* - Fruits blancs. Allemagne
- *'Mignonette'* - Floraison continue
- *'Monophylla', Fraise de Versailles'* - *F. vesca* subsp. *vesca* f. *monophylla*- Feuilles à une seule foliole, enregistrée par Vilmorin-Andrieux en 1885 comme ayant été obtenue par Duchesne.
- *'Multiplex'* - Fleurs doubles. Très peu de fruits
- *'Muricata', 'Fraisier de Plymouth'* - Les fleurs et le fruit ont de nombreuses petites excroissances chlorophyllées.
- *'New Giant'* - Floraison continue
- *'Norrland'* - Floraison continue, couvre-sol
- *'Pineapple crush'* - Floraison continue
- *'Quarantaine de Prin'* - Originaire de France. A eu une importance commerciale jusqu'au début du XXe siècle mais serait maintenant perdu, remplacé depuis les années 1960 par une variété équivalente : *'Érigée du Poitou'*
- *'Reine des Vallées'* - Floraison continue, fruits très parfumés
- *'Rodluvan'* - Floraison continue, couvre-sol
- *'Snovit'* - Floraison continue, fruits blancs
- *'Snow King'* - Floraison continue, fruits blancs
- *'UC-05'* - *F. vesca* subsp. *californica* - *'UC-06'* - *F. vesca* subsp. *bracteata*
- *'Variegata'* - Feuilles panachées de blanc crème ; fleuri de avril à mai et porte rarement quelques petits fruits
- *'White delight'* - Fruits blancs
- *'Yellow Wonder'* - Floraison continue, feuilles vert clair, fruits blancs.
- ...

Un hybride entre *vesca* et *viridis* a été cultivé jusque vers 1850 mais est maintenant apparemment perdu.

Utilisations

Faisant depuis longtemps l'objet de cueillette dans les bois, cette plante était utilisée comme teinture, aliment ou pour ses vertus médicinales.
Elle est introduite et cultivée dans les jardins européens vers le XIVe siècle pour ses vertus curatives ou pour être mangée. À la Renaissance, les hommes dégustaient la Fraise des bois au vin, et les femmes, à la crème [d].

La bonne connaissance de son génome et son cycle court de génération (12-16 semaines) **en font un modèle pour l'étude des Rosaceae**.

Que faut-il cueillir ?
Les feuilles, le rhizome (racine), les fruits
Périodes de cueillette
- **Les feuilles jeunes au printemps** (mai-juin)
- **Le rhizome avant l'apparition des feuilles** (septembre-octobre)
- **Les fruits parvenus à maturité**.

Principes actifs
Les feuilles, riches en **tanins**, silice et sels minéraux, sont très riches en **vitamine C**.
La plante contient également des glucides, flavones, huiles essentielles, glucosine, fragarine...
Propriétés médicinales
Dépuratives, apéritives, anti-inflammatoires, toniques, calmantes...
En infusion, les feuilles sont astringentes, diurétiques et antirhumatismales.
Le rhizome, séché, utilisé en décoction (on met la racine dans l'eau froide que l'on fera bouillir pendant environ 10 minutes), a les mêmes qualités que les feuilles (diurétiques, légèrement astringentes).
Indications
Les Fraises [4] sont conseillées d'un point de vue diététique et sont autorisées aux **diabétiques** : le sucre contenu dans les Fraises, le **lévulose**, leur convient.
Les Fraises, grâce à leur sucre, ont une grande valeur nutritive et des qualités toniques et reminéralisantes pour les sujets fatigués ou anémiés.
Elles sont excellentes contre les diverses manifestations de l'arthritisme : goutte, rhumatismes...
Elles sont aussi recommandées en cas de diarrhée bénigne, constipation.
Pour soigner les angines, ainsi que pour les toux quinteuse des grands fumeurs.
Employées contre la gravelle, les affections reins et de la vessie : ***consultez le médecin***

Usage interne
Les fruits *sont généralement utilisés frais, du fait de leur saveur agréable : ils sont* **très désaltérants**..
On peut en confectionner **des confitures et des sirops**.
Les Fraises sont aussi parfois utilisées **séchées**, **en mélange dans le thé**.
- **Infusion de jeunes feuilles** : 20-30 g / litre d'eau.
- **Décoction de racines ou de feuilles** : 25 g / litre d'eau, *à boire à volonté dans la journée*.
  Note : la décoction colore l'urine en rose et les matières en rose rougeâtre, ce qui n'est pas inquiétant.

Dépuration, diurèse
- Faites **infuser** 10 g de **feuille**s dans 250 ml d'eau bouillante pendant 10 minutes.
Il est conseillé de boire 3 ou 4 petites tasses de cette infusion par jour.
- Faites **bouilli**r 30 g de **racines** dans un litre d'eau pendant 10 minutes et laissez reposer 5 minutes.
Il est conseillé de boire 3 tasses de cette décoction par jour.

Diarrhée
- Faites **infuser** 10 g de **feuilles** dans 250 ml d'eau bouillante pendant 10 minutes. *3-4 petites tasses de cette infusion / jour.*
- Faites **bouillir** 20 g de **racines** dans un litre d'eau pendant 10 minutes. *1-2 tasses de cette décoction / jour.*

[4] Voir aussi plus loin **La Fraise** (fruit) : Usage culinaire, **Valeurs nutritives**

Usage externe

Inflammation de la gorge, de la bouche, gingivite

- Faites **infuser** 50 g de **feuilles** dans un litre d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Appliquez cette infusion tiède sur les parties concernées avec un **linge imbibé**.

Dans l'angine et les différents maux de gorge

- **Gargarisme** : **décoction de racines**, 30-50 g / litre d'eau, bouillies quelques minutes. Laisser infuser un bon ¼ d'heure.

Diarrhées

- **Lavement** : même **décoction** que ci-dessus (Dans l'angine...)

Leucorrhée

- Faites **bouillir** 30 g de **feuilles** pendant 10 minutes dans 1 litre d'eau et laissez infuser encore 10 minutes.

Laissez refroidir jusqu'à la température corporelle et procédez à des **lavages vaginaux** *une fois par jour*.

Contre les ulcères...

- *des* **feuilles fraîches pilées**

Tartre

- Écrasez une **Fraise fraîche** sur la brosse à dents et **frottez** énergiquement vos dents.

Recommencez de temps en temps.

L'huile de Pépins de Fraise

... vous connaissez ?... [5]

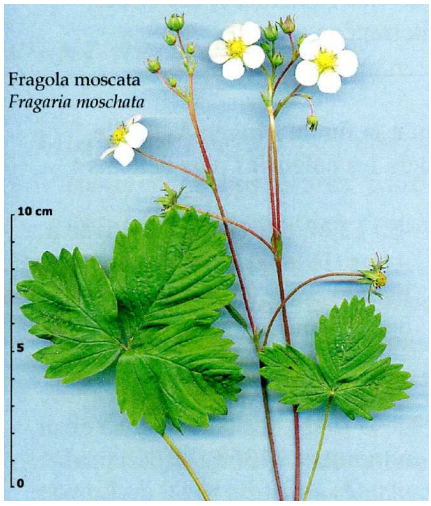
Pressée à froid, c'est une huile rare et difficile à trouver dans le commerce en tout cas en dehors des magasins Bio.
Elle est de couleur jaune / verte et a une odeur fruitée.
Riche en vitamines (A, B9, C et E) et **acides gras essentiels** (oméga 3 et 6 [6]), l'huile de pépins de Fraise contient de nombreux **antioxydants**.
Possédant des **propriétés antibactérienne**, **lissante**, **émolliente** et **réparatrice**, elle convient à tous les types de peaux.
Très facilement absorbée par la peau, l'huile de pépins de Fraise ne laisse pas de film gras.

- Efficace++ dans le traitement des **rides et ridules**, l'huile de pépins de Fraise est souvent destinée aux **peaux matures** : on peut l'utiliser pour prévenir les rides ou atténuer celles déjà installés. Elle éclaircit le teint et atténue les taches.
- **Astringente**, elle convient également aux **peaux grasses et acnéiques**.
- Mais c'est aussi une huile **nourrissante++ et hydratante** pour les **peaux sèches** ou les **cheveux secs et abîmés**.
- Utilisée comme **huile de massage** notamment pour soulager les **douleurs rhumatismales**. Elle favorise la **cicatrisation**.
- L'huile de pépins de Fraise peut servir d'**agent blanchissant** modéré, notamment pour les **dents**.
- Elle parfumera délicatement vos bougies, savons, huile de bains et tous cosmétiques.

[5] Par Doucinette -Publié dans Beauté à tous prix Communauté : Petits bonheurs (10/06/2012) - Voir aussi plus loin **La Fraise** (fruit) : **Parlons beauté**.
[6] Voir Fiche KUKUI (huile végétale) : * **Zoom sur les oméga 3 et 6**

Le Fraisier musqué (*Fragaria moschata*) [7]

... ou Capronier, une espèce de Fraisier à petit fruit du genre *Fragaria*.
Ses Fraises sont appelées « Fraise Capron » (à ne pas confondre avec le Capron, fruit du Câprier). Leur goût est musqué.
Synonymes : *Fragaria elatior* Ehrh. - *Potentilla moschata* (Weston) Prantl.



Espèce européenne qui pousse généralement en sous-bois clairs et lisières.
Généralement très peu stolonifère, le Fraisier musqué serait issu de l'hybridation naturelle d'un *Vesca* tétraploïde [8] avec *F.viridis* ou *F. nubicola*.
Il est reconnaissable à la **pilosité dressée de ses tiges et pédicelle floraux** et à **ses inflorescences** dépassant les feuilles.
Les fruits sont plus gros que *F. vesca*, ils sont rouges à chair blanc-jaune, à l'arôme musqué : ils ont un parfum complètement différent de celui de la Fraise des bois et de la Fraise de jardins.

Culture
Le Fraisier musqué est **tolérant à l'ombre** (faibles luminosités), **au froid et aux sols humides** : il est parfois utilisé dans les hybridations pour donner un caractère de tolérance à ces 3 points.
Ainsi, intéressant pour les **pays nordiques**, il l'est également pour son **extrême résistance aux maladies foliaires**.

D'après certains auteurs il y aurait plusieurs sous-espèces
- *Fragaria moschata f. rubriflora*
- *Fragaria moschata subtaxon dioica*
- *Fragaria moschata subvar calycina*
- *Fragaria moschata subvar rubriflora*

Quelques cultivars
Femelle
- *'Bauwens'* Allemagne.
- ***'Capron'*** **Différent de *'Capron royal'*. Floraison continue**.
- *'Siegerland'* Mudersbach en Allemagne.

Mâle
- *'Cotta'* Allemagne. Clone femelle détenu par l'obtenteur mais non commercialisé.
- *'Male'* Utilisé comme pollinisateur.

Dioïque
- *'Kamptal'* Autriche. Sélection de matériel sauvage.
- *'Profumata di Tortona'* Italie. Hors d'Italie, c'est très souvent le clone femelle qui est vendu sous ce nom. Floraison continue.

Hermaphrodite
- *'Askungen'* (syn. *'Oke', 'Cinderella'*) Sélection suédoise à partir de matériel sauvage.
- ***'Capron royal'*** - Fruits coniques, quelquefois remontant. C'est en fait un groupe de clones proches les uns des autres.
- *'Marie Charlotte'* Allemagne.
- *'Rosea'* (syn. *'Rozeya', 'Rozea'*) Russie, issue de semence.

Sexe non déterminé
- *'1864'* Hollande Petit fruits.
- *'Capron framboisé'* (syn. *'Capron blanc'*) France.
- *'Franch musk hautbois'*
- *'Heilien'* Hollande.
- ***'Liebermeister'*** **(nom provisoire) trouvé en 2010 dans un vieux jardin à Karlsruhe en Allemagne**.

Des plants similaires ont ensuite été repérés à Stuttgart et en Autriche.
- *'New black musk hautbois'*
- ***'Parfum royal'*** **Suisse Très proche de *'Capron royal'***.

Historique : l'espèce a été largement cultivée entre 1400 et 1850 pour ses fruits. C'est d'ailleurs la première espèce de *Fragaria* ayant reçu un nom de cultivar avec ***Le Chapiron*** en 1576. Du nom de cette variété est venu le nom ***Capron*** utilisé pour l'espèce.
De nos jours, il n'y a plus de culture industrielle car son rendement est bien moindre que celui de la Fraise des jardins mais de nombreux particuliers la cultivent pour la consommation familiale et quelques sélectionneurs s'y intéressent encore.

---

[7] Provient de « http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=fraisier_musqué&oldid=87906638 ». Dernière modification de la page : 21 janvier 2013
[8] **Tétraploïde** (du grec εἶδος *eidos* : en forme de, avec le préfixe *tétra-* : 4) : en génétique, qui contient un nombre quadruple (4 x N) de chromosomes

Le Fraisier vert (*Fragaria viridis*) [9]

... ou Fraisier des collines, est une espèce de plante vivace de la famille des *Rosaceae*.
Fragaria provient du latin *fraga* (« Fraise ») et *viridis* (« vert »)
On l'appelle régionalement "Breslinge" ou "Craquelin".
Synonymes : *Fragaria collina* Ehrh. - *Fragaria vesca* var. *sativa* L. - *Potentilla viridis* (Weston) Prantl

L'espèce a été très peu cultivée.
Un hybride entre F. vesca et F. viridis a été cultivé jusque vers 1850 mais est maintenant probablement perdu.

C'est une plante eurasiatique à préférence continentale qui apprécie les sols calcaires et plutôt basiques, les milieux ensoleillés, chauds et secs. Elle est assez rare en France et très rare des régions méditerranéenne et Ouest.
Espèce thermoxero-calcicole, elle est présente jusqu'à 1800 m.

Le Fraisier vert est une vivace haute de 5-20 cm.
Peu de stolons, sa tige florale atteint la même hauteur que ses feuilles.
Les feuilles ont trois folioles soyeusement poilues à la face intérieure. Elles portent souvent des galles rouges.
Les fleurs sont blanches, jaunâtres de 15 à 20 mm de diamètre. La plante fleurit de mai à juin.
Le fruit est acide et se détache difficilement de son calice.

Le Fraisier vert se multiplie végétativement par stolons monopodiaux.
Il est utilisé en hybridation pour **sa tolérance au calcaire et sa résistance aux maladies foliaires**.

[9] Ce document provient de « http://fr.wikipedia.org/... ». Dernière modification de la page : 11 novembre 2012

La Fraise (fruit)

Fragaria vesca *est originaire d'Amérique du Nord.*
Le Fraisier est rampant, à stolons, sauvage ou cultivé [10]*, très commun en Europe et au Maghreb.*
La plante fleurit d'avril à juillet et parfois aussi en automne.
La Fraise est, botaniquement parlant, un faux-fruit. *Elle est ± arrondie, ± charnue, selon la variété.*

aquarelle Deborah Griscom Passmore (1890)

L'espèce la plus consommée dans le monde est issue de l'espèce hybride ***Fragaria ×ananassa*** [11].

Autres espèces botaniquement différentes
Quelques fruits d'autres espèces sans rapport avec Fragaria*, et par analogie de forme, portent le nom vernaculaire de «* Fraise *»*

> **Fraise de Chine** : fruit de ***Myrica rubra*** souvent confondu avec ceux de l'**Arbousier** [12]
>
> **Fraise d'Inde** : fruit de ***Duchesnea*** totalement sans intérêt alimentaire [13]

La Fraise pousse... sur un Fraisier.
Elle est formée par l'ensemble du réceptacle charnu de la fleur (induvie hypertrophié sous l'effet des auxines). Elle a une couleur rouge ou jaune blanchâtre selon les variétés, et une forme ovoïde oblongue plus ou moins arrondie.

Le vrai fruit du Fraisier n'est pas la Fraise,
mais ces petits grains en surface,
qui craquent sous la dent, les akènes.

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 dans des alvéoles plus ou moins profondes sur la Fraise, de couleur verte à brune, et renfermant chacun soit un ovule (non fécondé) soit une graine (qui porte alors un germe lorsque la Fraise arrive à maturité)

Ce sont les akènes qui produisent une hormone permettant au faux-fruit de grossir [14 e].

Saison

Selon la variété, la saison de maturation des Fraises s'étend de mai à septembre dans l'hémisphère Nord.
Par des techniques de cultures artificialisées de types hors-sol, sous tunnel et chauffée, il est possible de produire des Fraises en dehors de cette période (avril à novembre)

---

[10] Les Fraises n'existent en variété cultivée que depuis le 16e siècle environ.
[11] Note : dans la suite de cette fiche, c'est généralement de celui-ci qu'il est question sauf mention contraire.
[12] Voir Fiche BAIES ROUGES - BAIES NOIRES 6.
[13] Voir plus loin
[14] Voir plus haut **Le Fraisier des bois** (*Fragaria vesca*)

Les producteurs étrangers sont : Israël, Californie, Maroc, Hollande, Mexique.

Chili, terre des *grosses* Fraises

L'Europe est le premier producteur (1,5 million de tonnes en 2005 devant les États-Unis avec son million de tonnes).
Les principaux centres de culture en France sont : Midi (Dordogne, Vaucluse, Lot-et-Garonne), Bretagne et Lorraine.

La culture industrielle des Fraises qui s'est notamment développée en Espagne fait l'objet de critiques en termes de non-durabilité et de dumping social.
Depuis les années 1980, la production espagnole s'est accrue. Sur les 330 000 tonnes récoltées en 2006, un quart (83 000 tonnes) a été exporté vers la France -dont les importations de Fraises proviennent à 78 % de l'Espagne et à 15 % du Maroc (selon la douanes et Interfel)
Ces Fraises espagnoles sont essentiellement achetées à bas-prix par les grandes surfaces qui les revendent aux consommateurs dont la consommation annuelle totale est d'environ 130 000 tonnes.
95 % des Fraises d'Espagne sont produites sur une zone de 5 000 ha et en partie illégalement (mais de manière tolérée par le gouvernement) jusqu'à l'intérieur du Parc national de Doñana.
Des ONG locales et mondiales (WWF) dénoncent un usage croissant et massif de produits chimiques pour la désinfection du sol des cultures faites sur sable (drainant) et sous plastique, avec une consommation massive d'eau d'irrigation issue de forages plus ou moins légaux (50 % ne sont pas déclarés) sur des terrains pour partie (40 % en 2007) illégalement occupés, dont plus de 100 ha sont situés en pleine zone protégée. L'irrigation est telle qu'elle a fait disparaître 50 % environ de l'alimentation du marais.
La monoculture épuisant les sols et y favorisant la pullulation de parasite de la Fraise, chaque automne, la terre sablonneuse est stérilisée pour y détruire toute microfaune, avec du bromure de méthyle (poison, gaz à effet de serre, et détruisant la couche d'ozone, interdit en 2005, dernière limite par le protocole de Montréal de 1987) et de la chloropicrine (poison dangereux qui a été utilisé comme arme chimique).
La main d'œuvre (marocains et saisonniers sans-papiers, sous-payés et mal- logés, ne bénéficiant ni de la Sécurité Sociale ni d'un suivi médical). Les kilomètres de bâche (5 000 tonnes/an) dont le plastique noir couvre le sol contaminé par les pesticides, sont enterrés ou brûlés à l'air libre. De plus, 2 000 ha ont été déboisés pour étendre les cultures de Fraises.
Le WWF France a demandé aux supermarchés de vérifier que leurs fournisseurs cultivaient légalement les Fraises en respectant un cahier des charges rigoureux en matière d'impact environnemental.

Usage culinaire

Comment choisir les Fraises *?*
- Brillantes avec des feuilles et un pédoncule vert ; sans taches, fermes, parfumées, uniformément colorées.
- **La Fraise ne mûrit pas après la cueillette**, il faut l'acheter à point.
- Ne vous laissez pas séduire par des Fraises de gros calibre, préférez-leur celles de taille moyenne, notamment si vous désirez en faire de la confiture.

Pour conserver les Fraises. *Certaines étant cultivées de manière industrielle et dans de mauvaises conditions peuvent encore contenir des résidus de pesticides mais ceux-ci ne sont tout de même pas employés sur les Fraises après récolte...*
La Fraise est un fruit très périssable. *Par conséquent, après la récolte, le refroidissement immédiat, le stockage à 0° C (32° F), la prévention des dommages physiques aux fruits, et le transport avec des doses élevées de dioxyde de carbone sont des méthodes employées par les* fraisiculteurs *pour contrôler les maladies. En outre, il faut prendre soin d'éliminer les fruits malades ou blessés lors de la récolte pour éviter qu'ils ne contaminent les fruits sains voisins.*
À consommer dans la journée, car les Fraises sont fragiles. Par grande chaleur ou orage, elles peuvent " tourner ".
Ne laissez pas les Fraises dans les barquettes où elles sont entassées et stagnent dans leur humidité *!*
Étalez-les sur du papier absorbant ou un torchon propre dans un large plat creux et recouvrez-les avec une serviette.
Au réfrigérateur, **24 h au maximum** : dans le bac à légumes, sans lavage préalable car elles s'oxyderaient et perdraient leur saveur. Les couvrir afin que leur parfum puissant ne se communique pas aux autres aliments.

La méthode conservant l'intégrité nutritionnelle d'une Fraise
restera toujours la consommation immédiate après la récolte.

Congélation des Fraises *?* Congeler le coulis, la compote de Fraises. Décongélation douce.

Valeurs nutritives [15]

La Fraise regorge de **vitamine C** (antioxydants), de **vitamine A** -sous forme de précurseur, le **β-carotène**, mais pas de rétinol qui doit être synthétisé- pour stimuler les défenses immunitaires, de **vitamine B9** (acide folique) importante pour les femmes enceintes.
Elle est riche en **oligo-éléments** -sous forme de **sels de potassium**- pour le système nerveux et contre la fixation excessive du sodium, en **calcium** pour les os, et en **magnésium** contre le stress.
Elle contient du **furanéol** (l'alcool aromatique qui lui donne son parfum et son goût)

Mise au point au Québec en 1996 la Fraise *Authentique Orléans* montre des effets positifs sur les symptômes associés au **syndrome métabolique** et au **diabète de type 2** en **régularisant le taux de sucre** dans le sang et en **réduisant l'inflammation**.
Sa durée de conservation exceptionnelle allant jusqu'à 21 jours a attiré l'attention des obtenteurs sur ce cultivar. Des analyses ont montré sa teneur beaucoup plus élevée en antioxydants -principalement **l'acide ellagique**- que certaines autres variétés, principalement la *Kent*, qui servait de témoin lors de ces études.
Des tests in vitro et *in vivo* ont montré que des extraits d'*Authentique Orléans* améliorent la régulation du glucose sanguin.
Elle est cultivée uniquement par un producteur exclusif à l'Île d'Orléans dans la région de Québec.

Fraise crue (valeur nutritive pour 100 g)	
eau	88,95 g
glucides	7,68 g
dont sucres simples	4,66 g
fibres alimentaires	2,0 g
protéines	0,67 g
lipides	0,30 g
cendres totales	0,40 g
valeur énergétique	32 kcal
acides gras	
poly-insaturés	155 mg
mono-insaturés	43 mg
saturés	15 mg
dont cholestérol:	0 mg
oligo-éléments	
potassium (K)	153 mg
phosphore (P)	24 mg
sodium (Na)	1 mg
zinc (Zn)	140 µg
calcium (Ca)	16 à 40 mg
magnésium (Mg)	13 à 15 mg
fer (Fe)	420 µg
cuivre (Cu)	48 µg
vitamines	
vitamine C	58,8 mg
vitamine B3 (PP)	386 µg
vitamine B5	125 µg
vitamine B9 (M)	60 µg
vitamine B6	47 µg
vitamine B1	24 µg
vitamine B2	22 µg
vitamine K	2,2 µg
vitamine E	0,29 µg
vitamine A	12 UI
dont rétinol	0 µg
vitamine B12	0 µg

Quelles sont les propriétés de santé de la Fraise *?*

La Fraise est rafraîchissante, diurétique, astringente, dépurative, apéritive, tonique.
Elle est l'alliée des régimes amaigrissants.
Elle est recommandée aux personnes anémiées.

> ***Attention !*** **Les allergies alimentaires aux Fraises sont fréquentes**
> La Fraise fait partie des aliments "histamino-libérateurs" : sa consommation libère l'histamine dans l'organisme, ce qui provoque chez un sujet prédisposé l'apparition de phénomènes de type allergique (urticaire notamment).
> Chez l'enfant, on déconseille donc l'introduction de ce fruit dans l'alimentation avant l'âge de six mois.

Comment pouvons-nous utiliser les Fraises *?*

Très fragiles, les saisir délicatement pour les travailler...

(*)

- Crues, entières, nature ou avec du sucre, sirop d'Érable, crème (fraîche, Chantilly...), en morceaux dans des yaourts...
Autres associations : fromage blanc, Vanille, Basilic, Menthe, Romarin, Thym, Mascarpone, Orange, Abricot, Melon, Framboises, Pêche, Pistache, Chocolat, Groseille à Maquereau, Bananes-Chantilly, Truite-sel...

[15] Voir aussi plus haut **Le Fraisier des bois** (*Fragaria vesca*) : **Utilisations**
(*) Crédits photos « pot de confiture » et « muffins » : Selma

- En glace ou sorbet.

La plupart des crèmes glacées et yaourts agro-industriels utilisent des arômes artificiels de Fraise. C'est le bas de gamme — **Essence artificielle de Fraise** [16], employées en parfumerie et dans la confiserie :

5 parties d'éther acétique, 3 p. d'éther amylacétique, 2 p. d'éther amylbutyrique, 5 p. d'éther butyrique,
1 p. d'éther formique, 1 p. d'éther méthylsalicylique, 1 p. d'éther nitreux, 2 p. de glycérine.

— **Voici la formule développée**

		report	*277*
acétylacétate d'éthyle	80	pentanal	2
diacétyle	2	anthranilate de méthyle	5
acétate d'éthyle	30	butyrate de p. crésyle	50
butyrate d'éthyle	50	yara-yara	20
caproate d'éthyle	20	coumarine	10
benzoate d'éthyle	10	vanilline	20
cinnamate d'éthyle	10	phénylacétate d'éthyle	20
salicylate d'éthyle	5	méthylphénylglycidate d'éthyle	400
acétate d'amyle	10	éther butylique du bêta-naphtol	20
acétate d'hexanyle	10	maltol	14
hexanol	5	iso-jasmone	2
terpinéol	5	benzylidène isopropylène acétone	100
nérol	10	essence concrète d'iris	10
bornéol	5	essence de Portugal	20
acétate de bornyle	5	essence néroli	10
butyrate de phényléthyle	20	méthylnaphtycétone	20
sous-total	*277*	*sous-total*	*723*
			1 000

D'autres utilisent des arômes naturels et des Fraises d'agriculture intensive pour le milieu de gamme.[17]

- En sirop, pulpe et purée, sur une crème d'Amandes, une crème au Citron...
- En confiture (à la crème...) ou gelées.

Conseil pour faire la confiture de Fraises

Le taux de pectine baisse avec le degré de maturité : pour confectionner confiture ou gelée, choisir des Fraises pas trop mûres. Pour aider à la consolidation, utiliser de la pectine ou autre produit gélifiant.

Ne jetez pas l'écume de vos confitures de Fraise, particulièrement savoureuse en tartines au petit déjeuner.

- Pour garnir une tarte ou une pâtisserie : Fraisier, Muffins...

Pour faire briller les tartes aux Fraises

Nappez les Fraises avec un caramel moelleux additionné de beurre ou avec de la gelée de Groseille ; délayez avec un peu d'eau chaude ou avec un sirop de sucre léger additionné d'une feuille de gélatine. Le nappage doit toujours être tiède.

- Gratinées, en terrine, pour des entremets (mousse, bavarois, etc.)...
- Marinées dans du vin, en cocktail comme le *hermanito* [18], ou encore le *recuerdo* [19].

Autres associations : vin rouge léger, Muscat, Champagne, vin blanc moelleux (Pacherenc, Jurançon, Sauternes) Cointreau, Grand Marnier...

Parlons beauté [20]

Utilisée sur la peau, **la Fraise est stimulante, antiride, tonifiante**.

Elle convient particulièrement aux **peaux grasses et matures**.

Masque : étaler sur le visage de la pulpe de 3-4 Fraises écrasées, laisser agir 5 à 10 minutes. Rincer.

---

[16] Dr Jean Valnet *Aromathérapie*

[17] **Les desserts haut de gamme** demandent une somme de travail plus importante et ne se trouvent guère que chez les petits producteurs de Fraises tournés vers le marché de niche, qui proposent parfois en vente directe leur production transformée par leur soin (sorbets, confitures, tartes...). Quelques pâtissiers, glaciers et confiseurs, proches d'une ferme de ce genre ou fréquenté par une clientèle avertie et demandeuse de qualité, élaborent ces types de produits.

[18] ... créé à l'occasion du « Bacardi Superior rum Legacy Cocktail Competition 2010 France »

[19] ... qui a été élaboré pour l'édition 2012 du même concours pour célébrer les 150 ans de la marque commerciale.

[20] Voir plus haut **Le Fraisier des bois** (*Fragaria vesca*) : **Utilisations** et **L'huile de Pépins de Fraise** et aussi Fiche RONCES – MÛRIERS : Le Framboisier (*Rubus idaeus*) – **La Framboise** (Trois fruits rouges *magiques*)

Il existe plus de 600 variétés : **parlons de quelques-unes remarquables**

La plupart des Fraisiers cultivés *dérivent d'espèces américaines (Fraisiers de Virginie et du Chili) :* Reine des Quatre Saisons, Surprise des Halles, Marie-France, Fraise des Bois, Cambridge Favourite, Rabunda, Gorella...

Fraisier de semis

Variétés F1 reproductibles par semis : *'Elan', 'Karan',* **Loran** (fleurs roses)

Fleurs roses

L'hybridation de *Fragaria spp* avec *Potentilla spp.* -généralement ***P. palustris* ou *P. fruticosa***- [21] réalisée pour la première fois en 1989 a permis l'obtention de Fraisiers produisant des fruits de taille **presque équivalente à *Fragaria ×ananassa*** mais à fleurs roses : *'Camara', 'Fragoo', 'Frel', 'Lipstick',* **Loran**, *'Pink panda', 'Red ruby', 'Rosalyne', 'Serenata', 'Tristan', 'Toscana', 'Vivarosa'*

Arômes

Alors que les programmes de sélections mondiaux portent sur la forme, la couleur et la fermeté, **les sélectionneurs français sont les seuls à travailler sur l'arôme des fruits**.

Belrubi, Ciflorette, Gariguette*, Mara des bois* en sont les références.

Depuis avril 2009, les variétés de Fraises **Ciflorette et Gariguette** produites en Lot-et-Garonne et mettant en œuvre la technique de la culture hors-sol bénéficient d'un signe officiel de qualité, **le label rouge**. Ces Fraises sont donc produites avec des engrais minéraux chimiques mais sans perte dans l'environnement. La défense sanitaire de ces Fraisiers suit le cahier des charges de la lutte intégrée (biologique et chimique).

On peut qualifier ces Fraises de produit milieu de gamme.

La sélection végétale actuelle tend à remplacer la Gariguette, au rendement faible, par des variétés aussi goûteuses et au rendement plus élevé : **Ciflorette**, **Gigaline**, Cireine.

Gariguette*, variété non remontante, l'une des premières Fraises (déb. avril).

Récente sur nos marchés, couleur rouge orangé, de forme allongée, elle est ferme, juteuse, parfumée, légèrement acidulée.

La choisir parfumée, d'une belle couleur rouge orangé, uniforme.

Une extrémité blanche indique qu'elle a été cueillie avant maturité et, comme elle ne mûrit plus... à éviter ! À utiliser nature, en tarte, salades.

Gariguette,
une « Fraise du Périgord »

Cigaline, issue des recherches du CIREF (Centre interrégional de recherche et d'expérimentation de la Fraise) est une déclinaison de la Gariguette.

Rouge vermillon, avec une note de fruits des bois, très sucrée.

À partir de mai et juin. À manger crue ou à cuisiner en papillotes.

Mara des bois*, variété remontante, cueillie du printemps aux gelées (juillet-novembre), petite, rouge, brillante, acidulée, fondante, au parfum subtil et délicat, proche de celui de la Fraise des bois. Elle ne supporte pas le réfrigérateur.

À consommer très rapidement. Évitez de la laver. Crue, en salade, en confiture, en terrine, etc.

Des hybridations avec d'autres espèces principalement ***Fragaria moschata* et *vesca*** ont introduit de nouveaux arômes de fruits.

D'autres variétés

Selva, tenue irréprochable, très rouge, presque pourpre et bien dodue, ferme. Elle se prête aux préparations telles que confitures, coulis ou tartes. De juin à octobre.

Pajaro, en forme de cœur, goûteuse, sucrée. Crue, en coulis, tarte etc.

Cigoulette, croquante. Crue ou cuite. On peut la gratiner, mariner ou cuire en papillotes.

Elsanta, grosse Fraise charnue à la pulpe rouge, d'une bonne tenue. Issue d'un croisement entre les variétés Gorella et Holiday, sa chair est ferme et de très bonne qualité gustative. Crue ou marinée, gratinée ou en confitures.

Darselect*, variété de Fraises rondes et parfumées. Fruit de pleine saison.

Seascape*, Fraise remontante, est plus tardive.

Variétés remontantes, cueillies du printemps aux gelées : **Cirafine***, **Charlotte***, Reine des Vallées...

Variétés non remontantes, cueillies au printemps : Favette, Matis...

Fraises bénéficiant d'une Indication géographique protégée (IGP)

L'Union européenne a accordé l'IGP à la ***Fraise du Périgord** (France) en 2004 et à la **Fraise de Cachoubie** (Pologne) en 2009 (voir pages suivantes)

[21] Voir plus loin : Les Potentilles

La Fraise du Périgord : Gariguette – Darselect – Mara des bois – Charlotte – Cirafine – Seascape

La « Fraise du Périgord » –6 Fraises d'Europe estampillées IGP (Indication Géographique Protégée)– arrive sur vos étals dès début mai !

Gariguette, **Darselect** *ouvrent le bal du printemps.*

Puis, vient le tour des Fraises remontantes. Elles se récoltent en été et jusqu'au début de l'automne :

Mara des Bois, **Charlotte**, **Cirafine** *et* **Seascape**.

6 Fraises pour 6 mois de plaisir !

Plusieurs variétés sont cultivées en Périgord et admises dans l'IGP

(Crédits : Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord)

Elles se cultivent exclusivement en Dordogne, en pleine terre, plus particulièrement sur les coteaux boisés du Périgord blanc, dans un climat doux et ensoleillé ; elles ont le goût de leur terroir.

Pour qu'une Fraise soit agréable au goût, les producteurs du Périgord veillent au bon équilibre entre le taux d'acidité et de sucré.

Suaves et parfumées, équilibrées et vitaminées, délicates et sucrées, les six variétés garantissent un festival d'arômes et de couleurs de la fin avril à la mi-octobre, soit 6 mois de pur plaisir pour les gourmets et les gourmands.

Selon Michel Portos, chef doublement étoilé du "Saint James" :

« Comme mariage sucré/salé délicieux, **le foie gras chaud poêlé** *s'accorde parfaitement avec des Fraises du Périgord, le tout* **relevé au gingembre**, *avec* **quelques pistaches et un trait de vin rouge**. *»*

Le Périgord (*Peiregòrd* ou *Perigòrd* en occitan) est le nom du comté qui recouvrait, à peu de chose près, **l'actuel département français de la Dordogne**, **dans la région Aquitaine**.

Le département de la Dordogne est essentiellement rural.

L'Aquitaine est une des principales régions françaises productrice de fruits et légumes.

Les cultures fruitières et légumières représentent plus de 11% de la valeur de la production agricole de la région et occupent une main d'œuvre nombreuse.

Depuis plusieurs années, la filière régionale a su exploiter ses spécificités et s'engager dans des démarches de qualité permettant de valoriser le savoir-faire des producteurs et l'origine des productions.

La Fraise de Cachoubie : Elsanta – Honeoye – Senga Sengana (*Truskawka kaszubska – Kaszëbskô malëna*)

L'Union européenne a enregistré l'IGP (indication géographique protégée) « Truskawka kaszubska *» ou «* Kaszëbskô malëna *» (« Fraise de Cachoubie » en polonais et en langue cachoube) le 28 novembre 2009.*

La spécificité de la Fraise de Cachoubie tient en particulier à son arôme et à son parfum très prononcés, exceptionnels et intenses. Son goût est plus sucré que les Fraises provenant d'autres régions.

La dénomination « Truskawka kaszubska » est la plus fréquemment utilisée dans le commerce de ce produit. Elle est notamment employée par les Cachoubes dans leurs relations avec les personnes non cachoubes. C'est elle qui est utilisée lorsque le produit est vendu dans les régions de Pologne autres que la Cachoubie, ou exporté sur des marchés à l'étranger.

Senga Sengana, l'une des trois variétés de Fraises admises à l'IGP

La seconde dénomination employée est « Kaszëbskô malëna ». Elle est surtout utilisée dans l'usage courant et, étant tirée de la langue cachoube, par les habitants de la région (les Cachoubes). Les deux dénominations sont interchangeables.

Seules les Fraises appartenant aux variétés **Elsanta**, **Honeoye** pour les fruits de table et **Senga Sengana** pour les fruits destinés à la transformation peuvent être commercialisées sous la dénomination protégée « Truskawka kaszubska » ou « Kaszëbskô malëna » [22].

Les Fraises de table doivent en outre appartenir à la catégorie « extra » ou à la catégorie I et présenter les caractéristiques suivantes :

- la coloration du fruit doit être au moins à 80 % d'une couleur rouge intense ;
- la forme doit être homogène, sans irrégularités ;
- le fruit doit être fermé au toucher, sans traces de blettissures ni signes de maladie.

Toutes les étapes de production de la Fraise de Cachoubie doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée (dans les districts de Kartuzy, de Kościerzyna et de Bytów, ainsi que dans les communes de Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce et Cewice) et les parcelles cultivées doivent se caractériser par des sols pauvres.

Cachoubie - carte de l'aire linguistico-culturelle cachoube d'aujourd'hui

L'aire de production de la Fraise de Cachoubie connaît des conditions naturelles homogènes. Son nom géographique est le Pays des lacs cachoubes (Pojezierze Kaszubskie) et son nom historique, la Cachoubie (Kaszuby). Le Pays des lacs cachoubes se distingue des régions avoisinantes par les conditions naturelles de son environnement : son climat, sa topographie et le type de ses sols. Il se caractérise par un climat un peu plus rude que celui de la région environnante.

Cela s'explique par une altitude plus élevée, comprise entre 180 et 300 m. L'afflux très fréquent de masses d'air polaire continental en provenance de l'est contribue aussi beaucoup à la rudesse du climat. Par rapport au climat maritime, on observe ici de grandes variations de température tout au long de l'année. Les précipitations sont légèrement supérieures à la moyenne nationale (700 mm/an) et les vents d'ouest sont dominants. La période de végétation est l'une des plus courtes du pays : entre 180 et 200 jours.

La majeure partie de la région est formée de sols sableux, caillouteux ou argileux podzolisés, parmi les moins fertiles. On trouve également, dans une moindre mesure, des sols bruns sur cailloutis ou sur argile un peu plus fertiles que les podzols. Les terres choisies pour la culture des Fraises ont généralement un pH compris entre 5 et 6. Le Pays des lacs cachoubes offre un relief postglaciaire varié, caractérisé par de nombreux plans d'eau et chaînes de lacs.

Les sols pauvres et le climat rude du Pays des lacs cachoubes entraînent une floraison tardive des Fraises et une période de végétation plus courte. Les facteurs naturels, et en particulier le climat rude de la région, sont favorables au développement et à la maturation des Fraises, d'autant que les sols très pauvres et les mauvaises conditions d'exploitation ne permettent pas d'autres cultures. De grandes dénivellations permettent de cultiver les Fraises sur des coteaux bien exposés, ce qui garantit la bonne maturation des fruits. Ces facteurs et des sols légèrement acides sont propices à la culture des Fraises.

[22] **« truskawka kaszubska » ou « kaszëbskô malëna »** : pour la suite de l'article, afin de l'alléger, nous ne mettrons que le premier terme.

L’histoire de la culture des Fraises en Cachoubie commence dans les années 1920 avec l’apparition des premiers champs de Fraises. Ceux-ci se sont développés pendant plus d’un demi-siècle, en raison de la qualité et de la renommée croissante des Fraises, et ont fini par former une partie intégrante du paysage cachoube.

Vu leur abondance, il a été décidé au début des années 1970 d’organiser une fête de la Fraise. C’est une manifestation en plein air qui a lieu tous les ans, le premier dimanche de juillet. La fête de la Fraise est la plus grande manifestation de la région et attire plusieurs dizaines de milliers de visiteurs, un nombre qui augmente chaque année. En 2005, près de deux tonnes de Fraises ont été vendues en une seule journée, ce qui confirme la popularité de cette fête.
La renommée de « Truskawka kaszubska » est démontrée par de nombreux articles et signes témoignant qu’elle est devenue un élément de la culture et de l’identité des habitants de Cachoubie. La presse locale publie des informations importantes pour les producteurs de Fraises et s’étend notamment sur les efforts qu’ils déploient pour se regrouper, adopter une position commune sur la culture de « Truskawka kaszubska » et mettre en œuvre des mesures visant à préserver sa qualité, son arôme et sa saveur.

De la renommée de la Fraise de Cachoubie témoignent aussi les mesures prises par les acheteurs (entreprises de réfrigération et de transformation) qui réservent une partie de leurs équipements pour l’achat de « Truskawka kaszubska », plus tardives que les autres Fraises polonaises.
Cette renommée est également démontrée par les tentatives de vente, sous la dénomination « Truskawka kaszubska », de Fraises provenant d’autres régions et arrivant à maturité plus tôt.
La Fraise de Cachoubie est réputée plus savoureuse (73 %) et plus sucrée (68 %) que les autres Fraises.
Pour 64 % des personnes interrogées, cette Fraise est un produit caractéristique de la Cachoubie.
En outre, les habitants de la Poméranie et de la Cachoubie considèrent que la Fraise est certainement le fruit le plus caractéristique de leur région.

Vue sur les lacs de Cachoubie depuis le mont Tamowa, à proximité du village de Zawory

* Historique

Á l'origine était la Fraise des bois *

Seule était présente en Europe, depuis la Préhistoire, l'odorante et parfumée **Fraise des bois** -***Fragaria vesca***, **le Fraisier des bois**, assez commune partout en France (actuelle) quoique assez peu présente dans le Bassin méditerranéen.

Connus depuis l'Antiquité, les Romains et les Grecs consommaient (décoctions, tisanes, sirops, onguents de toutes les parties de la plante) les fruits de petite taille de *Fragaria vesca* et les utilisaient dans leurs produits cosmétiques en raison de leur odeur agréable (masques de beauté). Jusqu'à la fin du Moyen Âge, ils régaleront les palais les plus délicats.
La plante est cultivée dans les jardins européens vers le XIVe siècle.
À cette époque, toutes les parties de la plante ont un usage médicinal...

... mais déjà, vers l'an 900, un certain Jules de Berry -en remerciement d'un *merveilleux dessert aux Fraises*- avait été anobli, et dénommé « Fraise » ! Ce monsieur Fraise ira vivre en Écosse sous le nom de Frazer, puis Frazier, avant de (re)faire souche en Savoie quelques siècles plus tard sous le nom de Frézier. Et, chose incroyable, c'est à un descendant de ce Monsieur Fraise (devenu Frézier) que l'on doit la quasi-totalité de nos Fraises actuelles.

Fraisier des bois, espèce originaire d'Europe, d'Asie tempérée (de la Turquie à la Chine) et d'Amérique du Nord

- D'abord pour ses qualités médicinales, les premières traces écrites de culture datent de 1324 dans les comptes de l'hôpital Saint-Jean en l'Estrée d'Arras, dans lesquels figurent l'achat et l'entretien de Fraisiers.
- **Les variétés remontantes** sont repérées en 1532 et nommé « **Fraisier des Alpes** »
- Les premières preuves de culture de la Fraise des bois pour sa chair remontent à 1368 (12 000 pieds plantés dans les jardins royaux du Louvre sous Charles V !)

Fraisier musqué, connu pour ses fruits d'une saveur musquée unique que les connaisseurs donnent comme supérieur à la Fraise des jardins

La Renaissance découvre deux autres Fraises sauvages... *

Espèce autochtone, **le Fraisier musqué *Fragaria moschata***, souvent appelé « **Capron** », est cultivé depuis le XVIe siècle : le premier cultivar connu du genre *Fragaria* appartient à cette espèce avec ***Le Chapiron***, nommé en 1576.
Nicolas de Bonnefons, dans *Le jardinier françois* en 1655, ne recense que quatre espèces cultivées.

Les fruits de *Fragaria moschata*, quoique moins colorés et plus tardifs, étaient appréciés pour leur grosseur et leur parfum.
Il tend à supplanter l'antique Fraise des bois (*Fragaria Vesca*) dont les petits fruits fragiles s'écrasent à la cueillette et au transport ; à partir du 16e siècle, il va la supplanter en Allemagne et en Belgique actuelles, puis dans la moitié nord de la France.
Répandu des alpages d'Europe du Sud jusqu'en Russie et Sibérie, il sera cultivé jusqu'au 19e siècle.

Fraisier vert, très peu cultivé en raison de ses petits fruits acides

Une autre variété indigène sauvage, ***Fragaria viridis***, **la Fraise verte** appelée « **Fraisier étoilé** », fut cultivée en France et en Angleterre, mais très faiblement, car ses fruits étaient moins intéressants par leur acidité plus forte que les espèces ci-dessus : de plus, même améliorée, cette espèce ne donnait que de petits fruits.
Abandonnée depuis lors, elle a cependant fait l'objet de cueillettes pour la consommation personnelle.

* D'après Michel Etchessahar et Wikipédia

... **ainsi que la Fraise de Virginie *Fragaria Virginiana* ***

Lorsque les Européens découvrirent le continent américain, ils furent émerveillés par la taille et surtout la saveur de ses Fraises, notamment par l'espèce virginienne, qu'ils vont importer en Europe vers la fin du 16e siècle.
Mais quel pays d'abord ? L'explorateur Jacques Cartier y fut bien présent avant 1540, mais sembla davantage intéressé par l'or et les diamants (qui, par parenthèse, s'avérèrent en réalité être de la pyrite et du quartz !), même s'il rapporte du Canada en France des plants de ***Fragaria virginiana* Mill. subsp. *virginiana*** ; alors que Sir Grenville vint certes un peu plus tard, mais ses premiers colons ramenèrent de nombreuses plantes en Angleterre (de même que les Hollandais)
L'espèce *Fragaria virginiana* intéresse assez par ses fruits parfumés pour être cultivés pour le commerce surtout en Grande-Bretagne et aux USA.
Encore de nos jours, il existe une production industrielle faible mais suivie en Grande-Bretagne. C'est la première Fraise à mûrir.

Fraisier de Virginie, plus vigoureux et plus rustique que les Fraisiers européens de l'époque, qui prendra de l'importance dans les cultures (surtout en Angleterre) dans la deuxième moitié du 18e siècle

L'introduction en Europe la plus importante et la mieux connue de la **Fraise du Chili** *(notamment par ses nombreux écrits, cartes et croquis), sera sans conteste celle du colonel Amédée François Frézier en 1714.*

Où Amédée François Frézier, descendant de Monsieur Fraise, ramène la sienne : ***Fragaria Chiloensis* ***

Des plans aux plants

Parti en 1712 de Saint-Malo sur un navire marchand pour ramener en secret les plans des fortifications espagnoles de la côte Pacifique, l'officier du Génie maritime Amédée-François Frézier, précurseur des Lumières, ramena (en fraude également) à Marseille, deux ans plus tard (1714), cinq plants (sur la vingtaine embarquée) de **Blanches du Chili**, des Fraisiers à gros fruits blancs cultivés là-bas depuis longtemps par les Amérindiens, le ***Fragaria chiloensis* subsp. *chiloensis* forma *chiloensis* Staudt**.
Par malchance, ses plants, aux grandes fleurs fort prometteuses, refusèrent le plus souvent de donner des fruits ; après multiplication par stolons, un grand nombre de ces plants furent envoyé dans tous les jardins botaniques du royaume où cette stérilité fut également constatée : ces Fraisiers se révélèrent être uniquement des plants mâles, sans étamine, incapables donc de donner des fruits...

Fraisier du Chili, introduit une première fois en Europe par de nombreux botanistes au 17e siècle

Dans les rares cas de fructification, de bons observateurs constatèrent à l'époque que ce **Fraisier du Chili** était **proche de celui de Virginie** (la génétique confirme aujourd'hui que les deux espèces sont octoploïdes, quand la *Mischata* est hexaploïde, et la *Viridis* diploïde, comme la *Vesca*)
Après cette observation, une culture du Fraisier du Chili fut effectuée, mélangé avec d'autres espèces pollinisatrices.

Quelques décennies plus tard, après importation de plants fertiles, la culture de Blanches du Chili a été tentée en Grande-Bretagne (en 1824 trois variétés sont décrites) mais elle est peu résistante au froid et sous le climat anglais il est rarement possible de l'amener à fructifier et même alors, il est difficile de la faire mûrir correctement.

Vers 1740, le célèbre botaniste de Louis XVI, Antoine Nicolas Duchesne, observe que de beaux fruits sont obtenus lorsqu'un **Fraisier du Chili** *est cultivé près d'un* **Fraisier de Virginie**.

Ce croisement spontané, qui se produit notamment en Bretagne, en Angleterre et aux Pays-Bas, est à l'origine d'un nouvel hybride qui **associe la saveur de la virginienne *Fragaria* virginiana**, **la grosseur du fruit de la chilienne *Fragaria chiloensis* et possède un parfum d'Ananas** à l'origine de son nom botanique : ***Fragaria* ×*ananassa* Duch**. ; ainsi, de la pollinisation d'un Fraisier du Chili par un Fraisier de Virginie naquit cet hybride qui fut d'abord appelé « **Fraisier-Ananas** » avant d'être nommé « *Fragaria x ananassa* » par Duchesne.
C'est de cet hybride que provient l'essentiel des variétés de Fraises à gros « fruits » que l'on cultive désormais.

C'est en Angleterre que seront en premier créées plusieurs variétés issues de cette hybridation et qu'en sera développée la culture industrielle.
En 1740, **la ville de Plougastel** (limitrophe de Brest), déjà productrice de Fraisier des bois, devient le premier lieu de production de cette nouvelle espèce dite « **Fraise de Plougastel** » : le Fraisier des bois est définitivement supplanté par les nouveaux hybrides *Fragaria* ×*ananassa* cultivés de manière intensive sur la **presqu'île de Plougastel-Daoulas** à partir des années 1760 [23].

Ailleurs en France, un peu partout, la culture de cet hybride se développe entre 1750 et 1756.
L'Angleterre dominera longtemps le marché européen de la Fraise, **en concurrence avec Plougastel**.

Une variété légèrement plus petite sera développée dans le Sud de la France à partir de croisement avec des Fraisiers nains méditerranéens, moins exigeants en eau, la « **Gariguette** », variété de Fraise la plus vendue en France et issue de travaux de l'Inra. Cette dernière, dont le fruit est de forme plus allongée (et davantage coloré à maturité), a cependant le défaut d'une **moins bonne conservation**. Mais **sa saveur**, **plus proche de la Fraise des bois**, et connue des Provençaux, est souvent considérée comme plus "authentique" que celle de la Fraise commune.
Hors du Sud de la France, cette variété de Fraise pose problème, car du fait du transport elle arrive aux étalages soit très chère, soit abîmée, soit enfin elle est récoltée avant sa pleine maturité pour en faciliter le transport, ce qui ne laisse pas le temps au fruit de développer ses saveurs spécifiques.

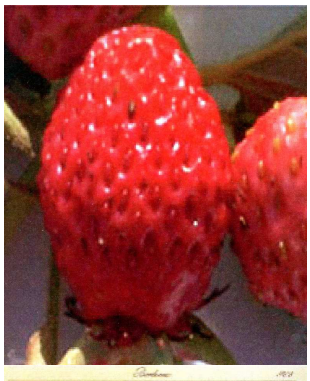
La plus ancienne **fête des Fraises d'Europe** (1925) se déroule à Bièvres dans l'Essonne, à une quinzaine de kilomètres de Paris, tous les ans, au mois de juin. La culture de la Fraise débuta dans cette commune en 1883.
Vers 1940, la Californie devient premier producteur mondial de Fraises.
En Belgique, **la région de Wépion** connaît un essor semblable dès la moitié du XXe siècle. L'activité se développa surtout dans l'entre-deux-guerres et atteindra son apogée dans les années 1950-1960. Leur réputation est telle que les **Fraises de Wépion** sont commercialisées aux Halles de Paris et ensuite sur le marché de Rungis qui leur succédera. Au début des années 1970, l'activité décline et ce n'est qu'à la fin des années 1990 qu'elle gagne en regain. Le secteur se professionnalise et **la Criée de Wépion** devient la plate-forme de commercialisation d'un fruit cueilli à maturité, vendu via des circuits courts. Wépion héberge également un **Musée de la Fraise de Wépion**.

[23] La culture de la Fraise devient la spécialité de la commune, qui produira près du quart de la production française de Fraises au début du XXe siècle. Plougastel héberge depuis 1997, le **Musée de la Fraise et du Patrimoine**.

La Fraise de Pessac : Belle-Bordelaise – Belle de Pessac – Bourrue – Crémone... [24] [f]

« J'ai eu en cadeau un pied de "Fraise de Pessac", *espèce disparue en 1956*
C'est un honneur de faire partie des quelques uns qui feront leur possible pour la sauvegarder » (Elisabeth Carbone)

Ce qui a fait le charme de la Fraise de Pessac, c'est qu'elle a réussi à préserver tout au long des siècles, outre sa couleur et son goût à nul autre pareil, une grande partie de son mystère. Aujourd'hui, nul ne doute plus raisonnablement de son ancienneté : d'ailleurs, si l'on en croit Raphaël Saint-Orens, auteur d'une monumentale histoire de Pessac en quatre volumes, **Pessac était réputé**, **bien avant la Révolution**, **pour la qualité de ses vins et de ses Fraises**. En réalité, la seule chose posant encore aujourd'hui problème concerne son origine exacte. Deux thèses sont en présence :
- l'une, illustrée par un article de *Pessac en Direct* (La Fraise de Pessac), reprend la théorie selon laquelle la Fraise de Pessac proviendrait de la difficile reproduction au 18e siècle d'une magnifique espèce chilienne mâle, hélas stérile, trouvant finalement chaussure à son pied (dépourvu d'étamine), grâce à une plantureuse et avenante variété de Virginie ;
- l'autre version, contenue dans un texte bien connu de l'excellente Florence Mothe (*La Fraise de Pessac ou « Belle de Bordeaux »*), le fait venir d'encore plus loin, d'une variété autochtone germano-wallonienne.



La Fraise de Pessac pourrait bien venir de là [25]

Dix-huit variétés locales, issues de cet hybride [le « Fraisier-Ananas » avant d'être nommé « *Fragaria x ananassa* » par Duchesne], naîtront ainsi au milieu du 18e siècle dans les régions françaises et ailleurs en Europe, au même moment, notamment en Angleterre et en Hollande. La Fraise de Pessac pourrait fort bien trouver là son origine, semblant seule à avoir conservé intact à ce jour, dans notre pays, son aspect, sa couleur et son goût inimitable : **celle de Plougastel** - toujours existante - **perdant pour sa part très vite son apparence d'origine**, **du fait de nombreux croisements successifs**.
En effet, la Fraise du Chili, pollinisée par d'autres espèces, fut cultivée à Plougastel de 1740 à la fin du 19e siècle (avant d'être relancée récemment), alors que l'espèce hybride *Fragaria x ananassa*, apparue vers 1750, remplaça progressivement ses deux parents en culture (elle fut ensuite introduite aux USA, où de nombreux croisements avec le Fraisier de Virginie donnèrent l'actuelle gamme de Fraisiers modernes)

La Fraise de Pessac prenait déjà le train sous la Restauration

La présence de la Fraise de Pessac était signalée *« antérieurement à la Révolution, dans notre commune, renommée par ses vins et par ses Fraises »* (Livre de Pessac, p.331).
Mais sa célébrité dépassait de beaucoup son périmètre d'exploitation : ainsi, **des vendeuses en proposaient dans de grands plateaux en osier**.
Bientôt, leur réputation sera telle, que sera transportée par corbeilles spéciales jusqu'à la table royale, cette fameuse *« damnation des gourmets »*.

Ces paniers ovales de 1820, **de bois et d'osier**, étaient fourrés de paille, avant d'être groupés dans une grande malle en osier, pour le transport jusqu'à Paris.

Les paysans locaux l'appelaient **Bourrue**, peut-être par son caractère rustique, et plus tard, nous le verrons, **Crémone**, dans les études et publications, par référence à une lignée de pépiniéristes du 19e siècle, qui effectuèrent nombre de croisements -une autre variété réputée, aujourd'hui disparue, porta ce nom : **la Crémone de Sarcelles**.

Vin et Fraises faisaient bon ménage à Pessac, et pas seulement pour se mélanger idéalement avec du sucre. Notre *Bourrue* savait aussi se montrer altruiste : **elle était cultivée**, **intercalée dans les vignes**, dans les joualles, pour protéger nos nobles cépages de diverses maladies.

[24] Pessac en Gironde, banlieue sud de Bordeaux, Région Aquitaine.
[25] par Michel Etchessahar

Vers un retour de la Fraise de Pessac dans nos vignes *?*

Le destin de nos joyaux locaux semblait ainsi indéfectiblement lié, comme le témoigne cette archive notariale de 1885, où un charpentier vend à un cultivateur de Cantarane, *une pièce de fonds, en nature de vigne, implantée de Fraisiers, au lieu du Luc.*
Mais si la vigne a - difficilement - survécu depuis, notre Bourrue, aussi rustique et résistante fût-elle, a très mal supporté, trois semaines durant, le mètre de neige tombé en février 1956.
Elle est, depuis, même si de rares privilégiés ont réussi à la sauvegarder dans leur jardin - et essentiellement dans leurs serres - portée officiellement disparue.
L'heure étant actuellement à l'écologie et au développement durable, il serait peut-être temps de revenir à la sagesse de nos anciens, et de protéger de nouveau les règes [26] de nos vignes par nos bonnes vieilles Bourrues, plutôt que par des pesticides et autres fongicides.

La Fraise de Pessac [27]

Pessac aura marqué à sa façon l'Histoire de France : la preuve avec la Fraise de Pessac, ambassadrice de la commune durant près d'un siècle sur les marchés de l'Hexagone...
Contre toute attente, la Fraise est un sujet d'histoire, un vrai, banal seulement en apparence, surtout lorsqu'il s'agit de cette variété un peu oubliée qu'est la Fraise de Pessac. Pour l'historien Jacques Clémens, médiéviste renommé, mais féru de l'histoire locale à laquelle il contribue régulièrement, c'est l'occasion de faire revivre une page d'histoire qui se confond avec l'émergence du bourg de Pessac au milieu du XXe siècle. Dans le sillage de la révolution industrielle telle qu'elle s'élabore dans l'Hexagone, le Second Empire voit en effet un développement sans précédent de l'aménagement du territoire, des moyens de transport tels que le chemin de fer et de la recherche scientifique dans tous les domaines. Bien entendu, ces phénomènes s'alimentent mutuellement. Le secteur agronomique, lui aussi, profite de cette expansion tous azimuts, et l'une des petites reines des marchés parisiens est cette Fraise de Pessac élaborée en terre girondine.

Des créateurs visionnaires

Les années 1850 consacrent en effet un âge d'or de la fraisiculture, à l'image de cette "**Crémone**" (du nom de son inventeur, un certain Crémont) élaborée du côté de Sarcelles, ou de **la Belle-Bordelaise**, **créée par Lartey en 1854**. Á la même époque, Vilmorin crée le "**Fraisier-Ananas**", cultivé à grande échelle dans les vignes des environs de Bordeaux.
Pessac va investir ce marché naissant, et sous la houlette d'agronomes et de pépiniéristes "visionnaires", se spécialiser dans la Fraise de qualité obtenue par hybridation à partir de **plusieurs variétés venues du Chili et de Virginie**. **Croisées avec la Fraise des bois** que l'on trouve en abondance dans la région, **elles donnent naissance à un fruit goûteux qui se conserve facilement** et trouvent un débouché naturel grâce à l'exportation.
La Fraise de Pessac devient donc l'ambassadrice de la commune autant qu'elle stimule son dynamisme économique. Comme le souligne Jacques Clémens, *Pessac était déjà dans l'Europe industrielle et agricole dans les années 1860*, en concurrence avec les Fraises des espèces créées par les Anglais et qui tendaient à monopoliser les marchés parisiens.
Il faut feuilleter les premiers numéros de *L'Horticulteur de la Gironde* - car parallèlement à cette révolution agronomique, c'est toute une littérature qui s'élabore sur le sujet - pour saisir, sous les enjeux apparemment modestes touchant à ce fruit minuscule, le sens de l'Histoire.

Une page se tourne

Le destin de la Fraise de Pessac est pourtant un peu triste. Dans les années 1950, la renaissance de l'exploitation viticole s'accompagne d'évolutions culturales qui excluent désormais les Fraises des rangs de vignes où elles s'épanouissaient depuis plus d'un siècle. La Fraise de Pessac a malgré tout survécu dans les mémoires.
Avec sa "fête du vin et de la Fraise", le pionnier Raphaël Saint-Orens a d'ailleurs contribué à la célébrer jusque dans les années 1980. Une manière de prouver que cette histoire-là, faussement banale, ne charrie pas seulement les souvenirs : elle a aussi beaucoup de saveur.

---

[26] **Le rège** est une ancienne unité de mesure de superficie de 100 pas de long (environ 86 m) sur 1 mètre de large, c'est-à-dire que le rège délimite une surface de 86 m². Dans la région bordelaise, une rège (au féminin) désigne une rangée de vignes palissées. Cette expression, bien qu'absente dans de nombreux dictionnaires, apparaît dans *Le Nœud de vipères* de François Mauriac.
[27] *Pessac en Direct* (2011)

La Fraise de Pessac ou « Belle de Bordeaux » [28]

Alors que chacun conserve en mémoire le goût inimitable de la Fraise de Pessac qui fut cultivée en joualle [29] dans la région bordelaise jusqu'aux replantations des vignobles rendues nécessaires par les terribles gelées de 1956, le botaniste peut s'étonner que la fameuse « Crémone » n'ait suscité que bien peu de littérature. Dans les ouvrages locaux, on en cherche vainement la trace dans les *Propos du Paysan* de Jean-Pierre (édités par l'auteur à Mauriac). Le *Guide Clause*, bible des jardiniers de l'entre-deux-guerres, n'en fait pas mention. Comme le remarque fort justement Jacques Barrau, professeur au Muséum d'Histoire Naturelle, dans la préface du catalogue de l'exposition *Du Jardin du Roy au Jardin des Plantes* :

« *Nombre de variétés ont porté le nom de la localité où elles se sont distinguées. Á quoi renvoie cette façon de choisir des plantes légumières ? Les lieux géographiques en question ne sont pas forcément ceux où les variétés ont été créées. Il arrive que le terroir se prête singulièrement bien à la culture d'une plante, que l'agriculteur sache déceler les potentialités particulières, fasse jouer ses compétences, montre une attirance pour cette activité. L'ensemble de ces circonstances favorables donne naissance à un produit unique. Á l'intersection d'un faisceau de facteurs naturel et culturels, il forme l'assise d'un système dont aucune composante ne doit être négligée. Cette élaboration complexe obéit à un assemblage de soins attentifs, d'observations et de techniques : le degré d'achèvement sera fonction de la rigueur observée* ».

Il semble que ce soit le cas pour la Fraise de Pessac.
Fragaria moschata s'est trouvée exaltée par plusieurs facteurs : le terroir des graves et les alluvions anciennes de la terrasse type « Pessac-Léognan » aux composantes parfaitement distinguées par les géologues, la fraîcheur bienfaisante apportée par trois affluents de la Garonne, le Peugue, le Serpent et le Lartigon, les chaudes températures du climat girondin et le savoir-faire des jardiniers locaux.
Car *Fragaria Moschata* est un des rares fruits autochtones européens et présente la particularité d'être resté presque indemne de mutations depuis la première étude consacrée à ce fruit déjà très ancien en 1766.
Appelée à l'époque Chaperon, **Capiron**, **Capiton ou Capronnier sexe mâle**, **puis tout simplement Capron**, **la Fraise de Pessac est la forme emblématique locale de la Fraise Musquée**, **cultivée depuis le Moyen-âge**.
Poitou, dans sa *Pomologie Française*, écrit :
« *C'est le plus anciennement cultivé dans nos jardins. C'est l'individu femelle de l'espèce primitive dont on trouve l'individu mâle dans nos bois, lequel est désigné vulgairement sous le nom de «* Fraisier coucou *» parce qu'il ne produit pas de fruits. Il succède aux fleurs fécondées des fruits coniques, rétrécis cependant auprès du calice, longs de trois centimètres et couverts d'une assez grande quantité de graines achaines* [akènes] *jaunes ou rouges saillantes ou très peu enfoncées.* »
Dans *Le Fraisier, sa botanique, histoire et culture*, le Comte Léonce de Lambertye souligne cet élément :
« *Un souvenir de ma jeunesse se rattache au Fraisier qui nous occupe. Il y a trente ans, j'habitais dans le Bourbonnais. Dans le potager du Château de Blanzat, près de Montluçon, existait une très longue planche de Caprons communs, le long d'un mur à l'est. On avait laissé filer les pieds mâles et femelles, de telle sorte que la terre était couverte d'un tapis de feuilles. On n'en prenait aucun soin. Cependant, chaque année, on récoltait assez pour les besoins de la table. Le goût particulier de cette Fraise me plaisait extrêmement. M'étant fixé depuis en Champagne, je regrettais chaque année d'avoir laissé passer l'occasion de posséder ce Fraisier que je retrouvais nulle part quand, m'étant procuré la Belle de Bordeaux, j'eus la satisfaction de retrouver dans cette variété des qualités identiques au Capron commun* »

Ce récit coïncide exactement avec l'histoire des Fraisiers conservés au Jardin de Mongenan, rescapés des gelées de la vigne, et laissés libres de se reproduire durant près de quarante ans sans que jamais leur fructification ne se soit amoindrie.
La Crémone de Mongenan ou Fraise de Pessac ou Belle de Bordeaux présente comme tous les Caprons un goût *sui generis* qui la sépare de façon très tranchée des autres Fraisiers.

---

[28] par Florence Mothe (1990)

[29] **La joualle** (n. f., de l'ancien français du XVIe siècle *jouau*, « pièce de bois servant à attacher la vigne », issu du latin *jugum*, « joug ») est un système de culture associant plusieurs espèces végétales sur la même parcelle. Elle a été pratiquée en Aquitaine. En viticulture, il s'agissait de rangées de vigne à écartement important variable, généralement de largeur permettant aux attelages de bœufs de passer, jusqu'à parfois 15 mètres. Des arbres fruitiers, "Pêches de vigne" mais aussi Cerisiers en Gironde, Pruniers d'Ente dans le Lot-et-Garonne et le Périgord ou encore Abricotiers sur les coteaux du Lot et de la Garonne étaient régulièrement implantés dans chaque rang. Les parcelles intercalaires étaient cultivées. Toutes sortes de cultures pouvaient s'y trouver : Blé, céréales, fourrage, Betteraves, Pommes de terre ou Tabac. Ce mode de culture préservait la biodiversité. Il a disparu en France au cours du XXe siècle mais commence à revenir via les techniques d'agroforesterie. Il se retrouve encore aujourd'hui dans le Minho, région septentrionale du Portugal et concerne les appellations Minho (VR) et Vinho verde (DOC) (Guy Lavignac, *Cépages du Sud-Ouest : mémoire d'un ampélographe*, Éditions du Rouergue, 2001)

Désignée au Moyen-âge sous le nom de *Fragaria Elatior Regalis*, cette variété est étudiée dans une annexe du *Dictionnaire encyclopédique et méthodique* de La Marck, tome II en 1786. Dès 1809, les pépiniéristes s'étant attribué ses mérites, Déterville peut citer le Caperonnier parfait, le Caperonnier hermaphrodite, le Caperonnier Royal, celui de Bruxelles, et celui de Fontainebleau. En 1842, il en est fait mention dans le *Catalogue de la Société d'Horticulture de Londres* où Lindley père l'aurait acclimatée. On l'appelle ensuite, en raison de son parfum, le Capron framboise puis Déterville le baptise « Fraise-Abricot ». D'Angleterre viendra le « Mostruous Haubois » et la Belle Bordelaise couronnera les quarante variétés décrites qui ne relèvent que de l'unique déclinaison de la *Fragaria Elatior Regalis* ou *Moschata*.

Dans le *Jardin fruitier du Muséum,* publié en 1868 par J. Decaisne, la Fraise de Pessac est ainsi décrite :
« *Fruit moyen, mais variant beaucoup de volume et de teinte. Un long espace sans graine sous le calyce. Peau d'un rouge vineux, graines très fines, chair butyreuse, abricotée, très sucrée, ayant parfois une mèche violette au centre, d'un parfum exalté. Ce fruit est le plus riche en sucre de Canne de tout le genre Fraisier* ».

Si l'on apprécie à son juste prix l'allusion au sucre de canne, l'historique présente néanmoins de l'intérêt :
« *Ce Fraisier dont Duchesne ne connaissait pas la patrie et que Miller croyait américain est aujourd'hui regardé comme indigène. Le premier échantillon spontané est, je crois, celui trouvé par Thuillier qui le nomma Fragaria Magna. Il existe dans l'Herbier du Muséum. Plusieurs botanistes ont, depuis, trouvé ce Fraisier à Versailles. Son introduction dans les jardins remonte à une époque reculée. Il en est fait mention dans les ouvrages de Besler et de Gaspard Bauhin. Duchesne, à qui rien n'échappait, avait déjà remarqué que les fleurs de ce Fraisier contiennent toujours des organes mâles et des organes femelles, bien que l'un des deux sexes soit toujours prédominant. Le volume des fruits du Fragaria Elatior est très variable. Ils sont en général d'une grosseur moyenne mais atteignent quelquefois la grosseur d'un œuf de pigeon. Leur saveur est très sucrée, très relevée, très musquée. La chair est fondante, très juteuse. Il est cultivé en France sous le nom de Capron, et en Angleterre sous le nom de Hautbois. Les principales variétés françaises sont le Capron framboisé, la Fraise abricot et la Belle Bordelaise. En Angleterre, on estime le Prolific Hautbois et le Royal Hautbois.* »

Même si l'historien doit se méfier des extrapolations, il ne lui est pas interdit de suggérer que Pessac soit redevable envers nos amis britanniques de deux fameuses exportations : l'Enseigne de Pontac [30] et la Fraise de Pessac, devenue en 1864 la commerciale Crémone, parce que M. Crémont, pépiniéristes à Houdan, s'en était fait le propagateur zélé.
Merveilleux vestige d'un art de vivre local qui renonce à disparaître, la Fraise de Pessac fut régulièrement vendue à Porte-Neuve jusqu'au milieu du 20e siècle et confortait les chiches revenus des vignerons. En 1937, par exemple, les Fraises de Mongenan avaient été mûres à partir du 12 mai et les femmes les avaient cueillies en trois jours pour un salaire de 10 Francs par jour.
Aujourd'hui, la Ville de Pessac a décidé de ressusciter la « Belle de Bordeaux ». Des pieds-mères ont été prélevés en 1993 dans les collections du Jardin Botanique de Mongenan. Élevés conjointement dans les serres municipales pessacaises et dans celles du Jardin des Plantes à Paris, ils devraient rapidement permettre de retrouver les plants de *Fragoria Elatior* si prisés dans les siècles anciens.

La Fraise refait surface [31]

Ambassadrice de la commune pendant un siècle, la Belle de Pessac a été cultivée pour les industriels puis a disparu.
Dans un passé pas si lointain, Pessac avait sa Fraise. Mais cette histoire est assez méconnue alors que Caudéran vante toujours son Escargot et Eysines sa Pomme de terre.
Inutile de vous précipiter chez le premier pépiniériste du coin pour trouver le fameux Fraisier. La Belle de Pessac s'est éteinte il y a une quarantaine d'années. Mais peut-être subsiste-t-elle dans quelques jardins de la cité.

« En tout cas, on pourrait lancer des analyses dans les vieux potagers », propose l'historien local Jacques Clémens. Lui-même est tombé dans son jardin sur des pousses de Fraisiers, *« sûrement planté par mon beau-père »* et qui pourraient correspondre à la Belle de Pessac.

Dans son jardin, Jacques Clémens est tombé sur des plants qui pourraient peut-être correspondre à la Belle de Pessac (ph. L. B.)

Depuis une trentaine d'années, il a le nez plongé dans des bouquins d'horticulture et de botanique pour retrouver les traces de cette variété de fruits.
D'après ses recherches, la Belle de Pessac était aussi appelée Belle bordelaise. Son inventeur s'appelle Lartey.
Cette variété, **obtenue en 1854**, **descendait d'espèces européennes**, **du Fraisier Capron**. *« **Les paysans l'appelaient la Bourrue, les pépiniéristes la Crémone** »*, explique-t-il.

[30] Cabaret londonien où étaient commercialisés par la famille de Pontac, propriétaires du Château Haut-Brion au XVIIe et XVIIIe siècles les vins déjà fameux du domaine.
[31] Par Laurie Bosdecher le 11/08/2012 (www.sudouest.fr)

Au goût musqué

Cette Fraise était cultivée entre les vignes, en joualle. Un article paru en 1863 dans la revue L'horticulteur en Gironde raconte que cette variété *« s'accommode très bien de ce sol maigre* […] *et que les fruits y sont d'une qualité très supérieure »*.

La Belle de Pessac n'est pas aussi savoureuse que la Fraise des bois alors cultivée à Blanquefort, Léognan ou Gradignan, mais elle *« présente d'autres avantages, elle se conserve mieux et peut supporter l'exportation »*, mentionne aussi l'article.
Qualités qui vont permettre à Pessac, avec la création de la ligne de chemin de fer à cette même époque entre Bordeaux et Paris, de passer à une culture plus intense pour fournir les industriels préparant sirops, confiseries et glaces à partir de cette variété.

« L'histoire de cette Fraise est intéressante à plus d'un titre, estime Jacques Clémens. *Elle révèle l'esprit d'entreprendre des Pessacais qui ne se sont pas contentés de la monoculture de la vigne pour développer l'économie locale. »*

Pour les sirops et confiseries

Les habitants la mangent également localement, saupoudrée de sucre ou au vin muscat.
« C'est une tradition locale, poursuit l'historien. En Lot-et-Garonne, on dégustait les pêches au vin, ici c'était les Fraises. »

La Belle de Pessac est populaire. Dans les années 30, un artiste Edouard Trouilh écrit même une chanson qui lui est dédiée. En 1967, les Cahiers d'Outre-mer retrace la belle aventure de cette espèce mais mentionne qu'en 1967, *« on trouve une quantité infime au marché des Capucins »* qui a une autre époque en regorgeait.

Jacques Clémens a trouvé deux explications à son déclin.
Le premier date de 1946-1947, une période de sécheresse puis d'un grand froid durant lequel les Fraiseraies auraient été détruites par le gel. *« Je pense aussi cette culture s'est éteinte progressivement face à la concurrence européenne »*.

Dans les années 70, Raphaël Saint-Orens essaye bien de perpétuer la tradition de la Fraise au vin dans les manifestations locales. Mais la variété proposée n'est plus celle de Pessac.

Depuis quelques mois, un habitant du Monteil, Michel Etchessahar est lui aussi parti à la recherche de plants de Fraisiers locaux. *« On a bien trouvé des pépins de raisins sur la place de la Bourse à Bordeaux, pourquoi ne pas lancer des recherches pour retrouver des graines de Fraises à ce même endroit ? »*

Le Fraisier des Indes (*Duchesnea indica*)

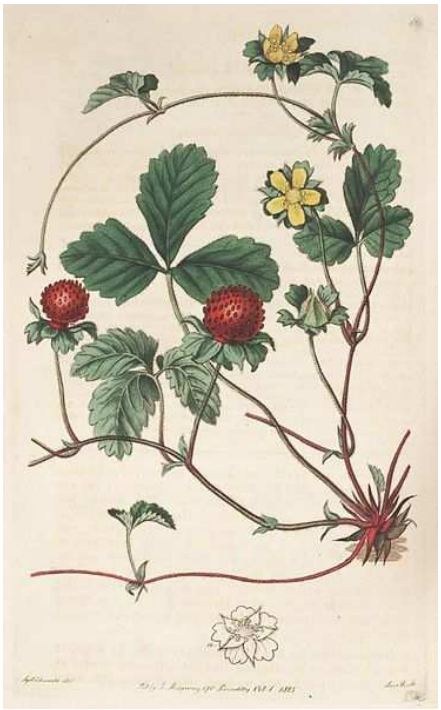
Fraisier de Duchesne, Fraisier à fleurs jaunes, Duchesnée ou Faux-Fraisier est une espèce de plante herbacée vivace stolonifère de la famille des *Rosaceae*.
Duchesnea est un hommage à Antoine Nicolas Duchesne, botaniste auteur d'un ouvrage sur l'histoire naturelle des Fraises.
Synonymes : *Fragaria indica* Andr. - *Potentilla indica*
On trouve également la plante sur l'île de la Réunion, où elle est répandue ; elle y est appelée *Fraise-Marron, Fraise -Crapaud* ou *Fraise d'eau*

là où elle a été introduite, cette espèce peut devenir invasive. Dans une strate herbacée piétinée par les passant et fréquentée par des canards, la "Duchesnaie des Indes" introduite (ici à Lille) s'est rapidement adaptée aux pressions qu'elle subit, en produisant des feuilles plus petites, des stolons moins longs et de plantes filles moins espacées, des fruits un peu plus petits. Cela ne l'empêche apparemment pas de se multiplier efficacement. À la différence de ce qui se passe dans les zones boisées et sur les bords de chemins à proximité, ici les fruits sont rapidement mangés (par les canards ?)

Duchesnia indica est originaire d'Afghanistan, de l'Inde, de l'Indonésie, Japon, Corée et nord de la Chine.
Il croît en montagne, dans les prairies, sur le bord des rivières.
Il aurait été introduit en Europe dès le XVIIe siècle comme plante décorative. Il s'est localement naturalisé au point de proliférer en couvrant la presque totalité du sol, de même ensuite qu'en Amérique centrale et Amérique du Sud (probablement à partir d'échappées de jardins)

Cette espèce a **un caractère invasif** [32] [g] dans les milieux qui lui conviennent, concurrençant même la Fraise des bois.

* Une étude sud-américaine a comparé morphologiquement et anatomiquement les structures primaire et secondaire du système racinaire de ***Duchesnea indica*** (Andrews) Focke, ***Fragaria vesca*** L. et ***Potentilla tucumanensis***
Castagnaro & Arias a montré que si les 3 espèces ont une racine principale pivotante (à ramifications variables), elles présentent des différences : chez *D. indica* et *P. tucumanensis* la plante mère ne forme pas de racines adventives, alors chez *F. vesca*, elles présentent des racines séminales à structure primaire diarche et secondaire avec polyderme, et des racines adventives diarches à pentarches. La structure primaire des racines est diarche et la secondaire sans polyderme.
Chez *D. indica* et *F. vesca*, les plantes filles forment des **racines adventives** [33] diarches à polyarches.
Il ne semble y avoir des trachées que chez *F. vesca* et *P. tucumanensis*.
Le nombre de pôles de **protoxylème** [34] et la présence de trachées et de polyderme constituent des éléments diagnostiques complémentaires pour l'identification de ces espèces.
Il est possible que la **mycorhization** [35] joue un rôle dans le caractère plus ou moins compétitif des vrais ou faux Fraisiers.



[32] Voir Fiche LANTANA CAMARA : **invasivité et impacts écologiques**
[33] **Adventive** : en botanique, se dit d'une racine ou des radicelles apparaissant directement sur la tige.
[34] **Le xylème** (du grec *xylon*, « bois ») ou tissu xylémique, est un constituant des tissus végétaux formé de l'association de vaisseaux, de cellules mortes ou vivantes de soutien et de cellules associées. **Protoxylème** : xylème composé de trachées de petit diamètre qui se différencient lors de l'élongation de l'organe de la plante auquel il appartient.
[35] **Une mycorhize** (du grec *myco, mukes* = champignon et *rhiza* = racine) est le résultat de l'**association symbiotique entre des champignons et les racines des plantes**. Ces champignons, les *mycorhizes*, « infectent » le système racinaire des végétaux et développent un réseau de filaments mycéliens connecté aux radicelles. Le principe de cette relation est simple : le végétal cède au champignon des sucres issus de la photosynthèse, et la mycorhize lui transmet des éléments minéraux et de l'eau. La symbiose avec mycorhize est à l'origine de l'apparition des premiers végétaux sur la planète il y a plus de 400 millions d'année. Sur les continents déserts, végétaux et champignons ont associé leurs spécificités : les uns utilisaient l'énergie solaire pour croître (algues) alors que les autres absorbaient les nutriments du sol. C'est cette contribution mutuelle qui a rendu les mycorhizes et leurs plantes hôtes dépendantes. Le complexe ectomycorhizien est une association entre des champignons, des racines et des bactéries.

Les feuilles sont à 3 folioles obovées, de 1-5 x 1-3 cm, à marge crénelée, avec un pétiole de 2-5 cm de long.
Elles ressemblent à des Fraises des bois. La couleur est légèrement différente, de même que la pilosité.

Stolons. La plante produit des fruits, mais ce sont les stolons qui lui permettent de rapidement coloniser un terrain, de manière très concurrentielle face au fraisier des bois quand il est présent.
Chaque plante-mère pérenne génère des stolons de 30 à 100 cm de long qui donnent naissance à des plantes filles (dont le système racinaire diffère)

stolon (tendu pour la photo)
et ses « *plantes-filles* » pas encore enracinées

Les pétales jaunes de ses fleurs permettent de différencier cette espèce du Fraisier dont les pétales sont blancs.
Les fleurs sont solitaires et à long pédoncule.
Elles comportent : 5 pétales jaunes, ne se touchant pas, non échancrés ou à peine ; un calice un peu denté ; un épicalice à 5 pièces très développées, plus large que la corolle avec 3 lobes nets pour chaque pièce 20 à 30 étamines et de nombreux carpelles libres.
La floraison a lieu de mai à août, avec quelques fleurs visibles jusqu'en décembre.

Ses baies ressemblent de loin à celles du Fraisier des bois (rouge vif à maturité, 1-2 cm de diamètre), mais **leur chair est blanche et insipide parfois sèche**.
Elles sont dressées et pointent vers le ciel, alors que celles des Fraisiers sont retombantes.

le faux-fruit, dit *Fraise d'Inde*,
de *Potentilla indica*

coupe

Muséum d'histoire naturelle de Toulouse

Une hybridation. *Duchesnea* ×*hara-kurosawae* provient du croisement de la présente espèce *Duchesnea indica* avec *Duchesnea chrysantha*, réputée originaire du Japon.

Usages
Les fruits ne sont pas habituellement consommés mais peuvent l'être occasionnellement **en situation de survie**.
Dans la nature, une parcelle de 2,5 m² peut donner 150 g de fruits par an.
D'après certains auteurs, sa ***consommation excessive*** pourrait être à l'origine de **troubles digestifs**

Quelques composants

Sucre :	3,4 %	Cendre :	1,6 %
Protéine :	1,5 %	Vitamine C pour 100 ml de jus :	6,3 mg

Usages médicinaux en Asie
En Chine, la plante, connue principalement sous le nom de *Fraisier des Serpents*, est utilisée comme plante médicinale, **toute la plante** étant utilisable (feuille, fruit, racine, fraiches ou sèches). Elle y est réputée avoir des propriétés anticancéreuses -en association avec d'autres espèces : **antiseptiques**, **anticoagulantes**, **dépuratives** et **fébrifuges**.
- Alors que **les feuilles séchées sont en préparation huileuses** utilisées pour traiter **les brûlures et l'eczéma**,
- **des cataplasmes de feuilles fraîches** sont réputés efficaces **contre les morsures de serpents**, **piqûres d'insectes**, **abcès et furoncles**.
Le fruit y est parfois utilisé dans des boissons alcoolisées.

LES POTENTILLES
(*Potentilla*...)

Les Potentilles, du latin ***potentia***, la puissance, ***potens***, puissant -**propriété *tonique*** des plantes de genre *Potentille*-, sont des herbacées pérennes ou arbustives de la famille des Rosacées.
Ce genre compte environ 500 espèces dans les régions tempérées. Taille : 10-20 cm.
Les fleurs sont à 5 verticilles, solitaires ou en grappes de couleur généralement jaune mais certaines espèces ont des fleurs blanches, roses ou brun-pourpre. Elles ont de nombreuses étamines (>10). Période de floraison : juin - août.
Les fruits sont des akènes.

Quelques espèces de la Flore d'Europe occidentale

Voir plus haut (Fraise –fruit) et plus loin
- ***Potentilla palustris*** L. **Potentille des marais**, **renommée *Comarum palustre***

Voir plus loin
- ***Potentilla sterilis*** (L.) Garcke (=*Potentilla fragariastrum* Pers., *Potentille vesca*) **Potentille faux-Fraisier**...
- ***Potentilla erecta*** (L.) Räusch. (= *Potentilla tormentosa*, *Potentilla tormentilla Stokes*) **Potentille-Tormentille**, Potentille dressée, Herbe de Sainte-Catherine, Potentille officinale...
- ***Potentilla reptans*** L. Potentille rampante (pâturages, jardins), **Quintefeuille**
- ***Potentilla anserina*** L. **Potentille-Ansérine** [36], Argentine, Potentille des Oies... (chemins, mares)

Photos ci-contre
- ***Potentilla fruticosa*** L. **récemment renommée *Dasiphora fruticosa*** - **Potentille ligneuse**. Arbuste de jardin très courant. Elle présente des petites fleurs jaunes, parfois roses (voir aussi plus haut)
- ***Potentilla neumanniana*** Rchb. (= *Potentilla tabernaemontani* Aschers, *Potentilla crantzii* Crantz, *Potentilla verna* L.) Potentille de Crantz, **Potentille de printemps**, printanière, Potentille de Neumann.

D'autres...
- *Potentilla alba* L. Potentille blanche
- *Potentilla argentea* L. - Potentille argentée (coteaux arides)
- *Potentilla aurea* L. Potentille dorée
- *Potentilla montana* = *Potentilla splendens* Potentille brillante (bois, Bruyères)
- *Potentilla nivea* L. Potentille blanc de neige
- *Potentilla supina* L. Potentille couchée (bords des étangs)
- ...

Potentille ligneuse *Potentilla fruticosa* L.

Potentille de printemps *Potentilla neumanniana*

Ennemi

La chenille du papillon de nuit (hétérocère) Boarmie rhomboïdale *Peribatodes rhomboidaria* (Famille des Geometridae) se nourrit de Potentille

[36] Pour analogie de nom, voir Fiche Chénopode anthelminthique *ou* **Ansérine** vermifuge (*Choenopodium*... famille des Chénopodiacées)

La Potentille des marais (*Comarum palustre – Potentilla palustris*)

La Potentille des marais ou Comaret (*Comarum palustre*, autrefois *Potentilla palustris*) est une espèce de plante herbacée érigée, assez haute (jusqu'à 1 m de haut) qui pousse dans les marais tourbeux d'Europe du nord.

Les feuilles sont composées, imparipennées, et présentent 3 à 5 folioles dentées.

Cette Potentille, qui pousse les pieds dans l'eau, se reconnaît facilement à ses **fleurs rouges** aux très courts pétales passant inaperçus au milieu de sépales très développés ; l'inflorescence est une cyme unipare.
La floraison a lieu entre juillet et septembre.
La pollinisation est entomogame.

Le fruit est un akène.

Deutschlands Flora in Abbildungen, 1796

à Bellefontaine en Franche-Comté
(1 116 mètres) le 31 juillet 2010

La Potentille faux-Fraisier - Potentille stérile (*Potentilla fragariastrum – Potentilla sterilis – Potentilla vesca*)

Parfois appelée Fraiserat ou Fraisier stérile, une espèce de plante vivace de 5-15 cm, stolonifère, dont le port rappelle celui du **Fraisier des bois *Fragaria vesca***
Du latin ***fragaria*** : Fraisier par ressemblance au (vrai) Fraisier
Du latin ***sterilis*** : stérile car cette plante ne fructifie pas autant que le Fraisier

> ***Note*** : ***Duchesnea indica*, le Fraisier des Indes**
> est aussi appelé « faux-Fraisier » (voir plus haut)

C'est une espèce subatlantique (jusqu'à 1 500 mètres d'altitude) qui est absente des Régions méditerranéennes.
Elle apprécie la demi-ombre, les sols assez frais et profonds, plutôt neutres.
On la trouve dans les bois (hêtraie-chênaie), les haies, les coupes forestières, les chemins, les landes, les pelouses.

Les feuilles ont la dent terminale plus courte que ses deux voisines (contrairement aux Fraisiers)

Elle fleurit de février à mai. Ses fleurs sont blanches, échancrées en forme de cœur. Elles mesurent 8-12 mm de diamètre et sont groupées par 1-3.
C'est une plante mellifère.

Les faux-fruits, appelés *fausses Fraises* sont réduits. Ils sont secs et ne ressemblent pas à une Fraise. Ils portent moins d'akènes que celle-ci, d'où le nom de *sterilis*. Mais ses akènes ont un volume légèrement supérieur, et sont de couleur blanchâtre ou jaunâtre.

Elle ne possède pas de propriétés médicinales particulières contrairement aux autres membres de la famille des Potentilles.

aspect général

Atlas des plantes de France, 1891

La Potentille-Tormentille (*Potentilla tormentosa – Potentilla tormentilla – Potentilla erecta*)

Potentille dressée, Potentille officinale, Herbe de Sainte-Catherine, Herbe au Diable.

On la trouve en Europe, en Asie, en Afrique du Nord.

Très répandue dans nos contrées jusqu'à l'étage alpin, dans les prés, les bois, les clairières, les pâturages, les landes, les tourbières, en plaine, en montagne jusqu'à une altitude de 2 200 mètres et dans tous les terrains humides.

Rosacée herbacée vivace pouvant mesurer jusqu'à 40 cm de haut, hispide [37], pubescente, dotée d'un gros rhizome rampant, brunâtre à l'extérieur, d'un blanc verdâtre lorsque l'on vient de le couper puis rougeâtre, parfois tubéreux.

Donne naissance à de nombreuses tiges dressées ou couchées, plutôt grêles, filiformes, plus ou moins ramifiées et feuillées.

Les feuilles sont dissemblables, alternes, longuement pétiolées, palmées à 3-5 folioles oblongues profondément dentées surtout dans la partie supérieure. Les feuilles se trouvant le long de la tige ont un pétiole plus court.

Les fleurs sont jaune-vif, petites, solitaires, pédonculées, avec 4-5 pétales, insérées à l'aisselle des feuilles supérieures. Floraison de mai à octobre.

Les fruits sont des akènes lisses, ovoïdaux.

La Potentille « Quintefeuille » (*Potentilla reptans*)

Potentille rampante, Herbe à cinq feuilles, Pied court, Main-de-Mars, Patte-de-pigeon... est une plante vivace, pouvant atteindre 1 mètre de haut, à petit rhizome et à tige couchée, rampante, mince, velue, souvent rougeâtre.

Les feuilles sont longuement pétiolées, peu velues, dentées.

Les grandes fleurs, jaune clair, sont isolées, pédonculées. Elle fleurit de juin à septembre.

Le fruit est un pentakène inséré dans le réceptacle persistant de la fleur.

Originaire d'Europe, la quintefeuille couvre les talus et les plates-bandes. Elle croît jusqu'à 1 700 mètres d'altitude.

La Potentille-Ansérine (*Potentilla anserina*)

Argentine, Patte d'Oie... est une petite herbacée, à tige rampante, longue de 10-50 cm, dont les feuilles allongées sont pennées.

Les fleurs à 5 pétales sont jaunes et **le fruit** est ovoïde.

Elle est très répandue à l'état sauvage dans les terrains en friche, les près, les clairières, au bord des chemins des zones tempérées. Elle peut croître en montagne jusqu'à 1 700 m d'altitude.

Jadis les voyageurs souffrant des pieds en faisaient une confortable doublure dans les chaussures.

[37] **Hispide** : garni de poils raides et plus ou moins piquants, comme chez de nombreuses Boraginacées

Usage médicinal [h]

En phytothérapie, les espèces **Potentille-Tormentille**, **Quintefeuille** *et* **Potentille-Ansérine** *sont depuis longtemps utilisées pour leurs propriétés médicinales.*

Que faut-il récolter *?*
Le rhizome – Les parties aériennes fleuries et feuilles

Périodes de récolte
Le rhizome
- mars-avril - septembre-octobre (de préférence)
Les parties aériennes
- mai-octobre

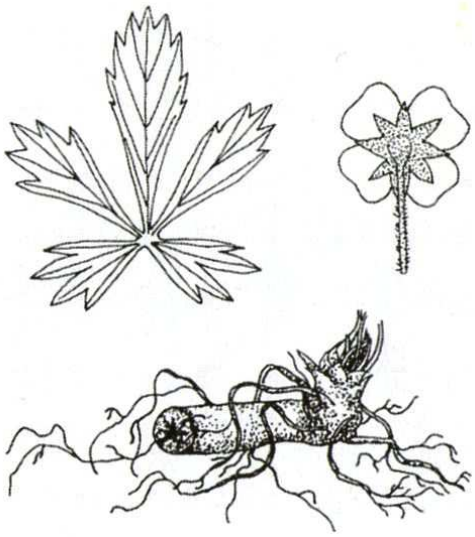
- Il faut débarrasser le rhizome de ses radicelles et le faire sécher au soleil ou à l'ombre (dans un four tiède)
- Mettre à sécher les parties aériennes

> ***Attention !*** ne préparer ni ne conserver dans des récipients en fer.

Principes actifs

Le rhizome : **tanins**+++ (de catéchine), glucides (glucoside tormentoside), HE, amidon, oxalate de calcium...

Les parties aériennes : **tanins**++, dérivés flavonoïques (quercétine, myricétine, kaempférol, anthocyanes), choline, acides phénoliques, coumarines (scopolétol et ombelliférone), alcool, résine...



Potentille-Tormentille *Potentilla erecta*

Propriétés et indications

- Le rhizome de Potentille possède des vertus **toniques astringentes**, **anti-inflammatoires**, **stomachiques**, **anti-diarrhéiques**, **antibactériennes**, **antihémorragiques**.
Utilisé en gargarisme dans les maux de gorge et gingivites, pour lesquels il aurait également un rôle de cicatrisant.
Il fortifie l'estomac en relevant la tonicité gastrique.
Il est efficace dans le traitement de la diarrhée bénigne aiguë, contre dysenterie, entérite, coliques, inflammation des voies intestinales ; **la décoction**, **prise en lavement**, **calme les crampes douloureuses**, **spasmes**, **rétablit la paix intestinale**.
Il est bénéfique dans la lutte contre la tuberculose.
Il est employé comme hémostatique, en particulier pour les **ulcères saignants du gros intestin** (côlon) **et de l'estomac**.
Convient aussi pour les affections gynécologiques, la leucorrhée.

- Les parties aériennes sont utilisées comme **astringent par voies interne et externe**, **pour les plaies**
En thérapeutique complémentaire dans les **diarrhées aiguës**
Comme **anti-inflammatoire léger** des muqueuses buccales et pharyngées : efficaces contre les maux de gorge en gargarisme et contre les **aphtes**.
En cas de troubles légers liés aux dysménorrhées.
Elles sont aussi **dépuratives**, **digestives** et **fébrifuges** : indiquées en cas de fièvre.
Également **en usage externe sur les hémorroïdes**.

Usage interne

- **Le Vin du Dr Leclerc** [38]
Laisser macérer 70 g de **rhizome frais concassé** dans un litre de bon vin blanc pendant 8-10 jours. Filtrer.
Boire 2 verres à Madère par jour, avant les repas.
- **La Poudre de rhizome** : cachets de 2 à 4 g.
- **La Décoction de base** : 30-60 g de **rhizome haché** par litre d'eau. Faire bouillir 10 minutes. *3-4 tasses / jour*.
- **La Tisane à saveur faiblement astringente**
Verser 150 ml d'eau bouillante sur 1-2 c. à c. (2-4g) de **parties fleuries** et filtrer après 10 mn d'infusion.
Boire une tasse plusieurs fois par jour (3-4) entre les repas.

Diarrhée, dysenterie
- Faites bouillir une c. à s. de **rhizome broyé** dans un litre d'eau pendant 15 minutes. *2 tasses de cette* **décoction** */ jour*
- *Il est conseillé de boire 3 petits verres à liqueur du* **Vin du Dr Leclerc** *par jour*.

Usage externe

- **Pour les injections ou les gargarismes**
La dose de la **Décoction de base** peut être augmentée à 80-100 g par litre.
- **Gargarisme avec une infusion**, 20 g de **feuilles séchées** pour un litre d'eau, laisser infuser 10 minutes.

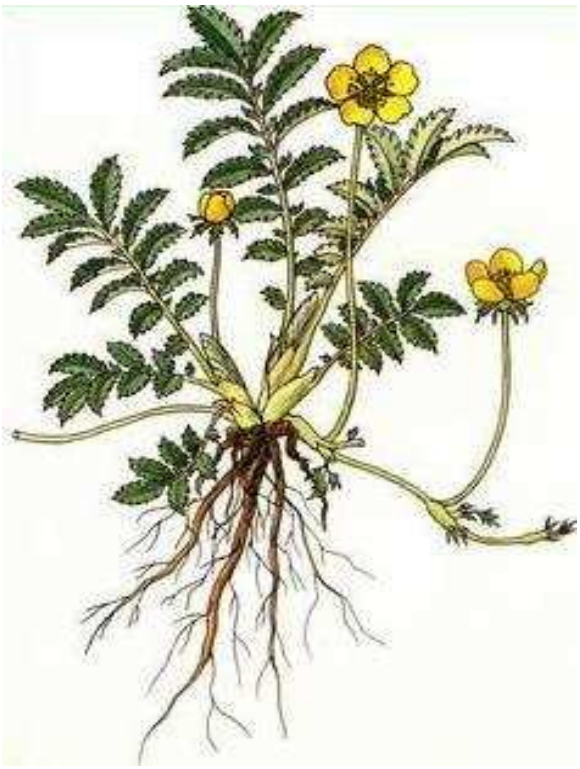
Inflammations de la bouche, de la gorge, des gencives les aphtes, laryngite, amygdalite...
- **Décoction de base** (rhizome haché) en **gargarismes**
- Laissez infuser 20 g de **rhizome** dans un litre d'eau bouillante pendant 15 minutes.
Procédez à des **rinçages** *et à des* **gargarismes** *à plusieurs reprises.*

Hémorroïdes
- Faites bouillir 50 g de **rhizome** dans un litre d'eau pendant 10 minutes.
Appliquez des **compresses** *à plusieurs reprises.*

Leucorrhée
- Procédez à des **irrigations vaginales** avec la décoction indiquée pour les hémorroïdes (rhizome)
- Décoction concentrée de 100 g de **rhizome** / litre, *en* **injection**.
Convient particulièrement aux sujets lymphatiques.

Plaies, blessures, excoriations [39]
inflammations de la peau
- **Décoction** indiquée pour les hémorroïdes (rhizome)

Ulcères
- **Décoction de base** (rhizome haché) *en* **compresses**.



Potentille-Ansérine, Argentine *Potentilla anserina L.*

[38] **Henri Leclerc** est un médecin français, né le 5 octobre 1870 à Paris, et décédé d'une crise cardiaque le 15 mars 1955 (à près de 85 ans). Il est considéré comme un grand technicien et un grand historien de la **Phytothérapie**. Œuvres : voir * Bibliographie, notes et références.
[39] **L'excoriation** est une perte des couches superficielles de l'épiderme qui provoque l'apparition de régions dénudées, généralement causée par le grattage, mais qui peut aussi l'être par certaines enzymes.

* Bibliographie, notes et références

- Nicolas de Bonnefons, ***Le jardinier françois***, édition de 1679 [lire en ligne (http://books.google.com/books?... page 119]
- ***Les dessins d'Antoine Nicolas Duchesne pour son Histoire naturelle des Fraisiers*** par les Publications Scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2003.

Le Fraisier des bois (*Fragaria vesca*)
- [a] ... ***Histoire naturelle des Fraisiers*** *contenant les vues d'économie réunies à la botanique et suivie de remarques particulières sur plusieurs points qui ont rapport à l'histoire naturelle générale* par Antoine Nicolas Duchesne (Didot jeune, Paris, 1766)
Fragaria monophylla **ou Fraisier de Versailles** est une variété à seul lobe étudiée dans son *Histoire naturelle des Fraisiers*
- Denis Buican, ***Odysée de l'évolution***, Ellipses 2008
(Écologie)
- [b] Andrew A. Meharg, Jeanette Hartley-Whitaker (2002) ***Arsenic uptake and metabolism in arsenic resistant and nonresistant plant species***, avril 2002 (résumé : http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1046/j.1469-8137.2002.00363.x/full)
(Duplication, clonage et transgénèse)
- [c] Tapani Pyysalo, Erkki Honkanen, Timo Hirvi (1972) *Volatiles of wild strawberries,* **Fragaria vesca L.**, *compared to those of cultivated berries, Fragaria .times. ananassa cv* **Senga Sengana** ; J. Agric. Food Chem. Publication January 1979
- Ana G. Perez, Jose J. Rios, Carlos. Sanz, Jose M. Olias, *Aroma components and free amino acids in strawberry* **variety Chandler** *during ripening* ; Journal of Agricultural and Food Chemistry 1992
- L. Iman Mansouri, José A. Mercado, Victoriano Valpuesta, José M. López-Aranda, Fernando Pliego-Alfaro et Miguel A. Quesada (1996) ; Plant Cell Reports Volume 15, Number 8, DOI: 10.1007/BF00232469 *Shoot regeneration and Agrobacterium-mediated transformation of* **Fragaria vesca**
- Mari A. Hakala, Anja T. Lapveteläinen, et Heikki P. Kallio, *Volatile Compounds of Selected Strawberry Varieties Analyzed by Purge-and-Trap Headspace* GC-MS ; Journal of Agricultural and Food Chemistry 2002
(Utilisations)
- [d] ***Histoire du Fraisier*** (www.ciref.fr/index. ...) et
- ***L'espion qui ramena sa Fraise*** (www.lepoint.fr/actualites-sciences-sante/...) sur *Le Point* 21/08/2008

La Fraise (fruit)
- [e] G. Risser, J.C. Navatel, ***La Fraise : plants et variétés***, éditions CTIFL 1997

La Fraise de Pessac
- [f] www.federation-quartiers-pessac.com/pessac/patrimoine/fraise_de_pessac.htm

Le Fraisier des Indes (*Duchesnea indica*)
- [g] **Base de donnée** (http://www.issg.org/database/species/ecology.asp?si=1286&fr=1&sts=&lang=FR) **sur les espèces invasives**
- Racines : Patricia Albornoz, Marta Arias, Atilio Castagnaro, Juan Carlos Diasz Ricci, ***Comparative root anatomy of Duchesnea indica***, ***Fragaria vesca and Potentilla tucumanensis*** *(Rosaceae) in Tucumán province, Argentina, www.mnhn.fr/museum/front/medias/publication/12437_a07n2a7.pdf*
- White P. 1929. — **Mycorrhiza as a possible determining factor in the distribution of the strawberry**. Annals of Botany 43: 535-544
- Troubles digestifs : Source (http://nature.jardin.free.fr/1102/nmauric_duchesnea_indica.html)
(Usages médicinaux en Asie)
- 蛇莓, shé méi, Dictionnaire Ricci des plantes de Chine
- Tela Botanica (http://www.tela-botanica.org/page:duchesnea_indica)

Les Potentilles (*Potentilla*...)
(Usage médicinal)
- [h] www.plantes-et-sante.fr/article/**encyclopedie-phytotherapie-potentille-tormentille-astringent-radical**.html et
- http://les-plantes-medicinales.net/2011/03/**potentille-anserine-potentilla-anserina**/
- Eugène-Humbert Guitard : *Nos deuils : Le Dr Henri Leclerc*. Revue d'histoire de la Pharmacie 1955, No 145
« Au Moyen-âge, qu'il [**Henri Leclerc**] *connaissait comme s'il y avait vécu, il n'empruntait pas seulement ses formules, mais encore l'étourdissant vocabulaire qui faisait le charme de ses œuvres universellement connues : ... »*
Précis de phytothérapie : thérapeutique par les plantes françaises, 5e édition, Masson & Cie éditeurs, 1966
Fruits de France et les principaux fruits des colonies, 2e édition, A. Legrand et Cie, sans date.
Légumes de France
En marge du Codex
Les Épices
« ... et des savoureux articles qu'il a publiés notamment dans La Presse médicale *et dans la* **Revue de Phytothérapie** *fondée par lui-même en 1937 »*

Manifestations diverses
- ***Musée de la Fraise et du Patrimoine*** à Plougastel (près de Brest en Bretagne)
- ***Conservatoire de la Fraise*** au *Château du Moulin* à Lassay-sur-Croisne en Sologne.
- ***Musée de la Fraise de Wépion***, en Belgique (www.museedelaFraise.be)
- ***La Criée de Wépion***, en Belgique (www.crieedewepion.be)
- ***Fête des Fraises d'Europe***, à Bièvres dans l'Essonne (15 km de Paris) tous les ans au mois de juin.
- ***Fête de la Fraise de Cachoubie*** (Pologne). Manifestation annuelle en plein air, le premier dimanche de juillet.