
*La culture de la fraise
et de la framboise à Brusson :
rapport interne de recherche*

Maria Anna Bertolino PhD
Résidence de recherche
PALP FESTIVAL-CREPA
juillet-août 2020

WORKING PAPER
Ne pas citer sans l'autorisation de l'auteur.

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction : encadrement, objectif et note méthodologique de la recherche	3
2. Les petits fruits dans les Alpes	4
3. La culture de la fraise et d'autres petits fruits en Suisse	5
4. La culture de la fraise et d'autres petits fruits dans le Valais : un aperçu historique	7
5. Développement de la fraise et de la framboise dans le val de Bagnes et L'Entremont	18
6. L'enquête de terrain à Bruson	27
7. Conclusion : est-il envisageable de relancer ces cultures ?	46
Bibliographie	48
Annexes	52

1. Introduction : encadrement, objectif et note méthodologique de la recherche

Cette recherche à matrice socio-anthropologique s'est déroulée du mois de juillet à août 2020 à Bruson, dans le cadre d'une résidence de recherche organisée par le PALP Festival et le Centre régional d'études sur les populations alpines (CREPA).

L'objectif principal a été de comprendre l'histoire de la culture de la fraise et autres petits fruits dans le val de Bagnes – et notamment à Bruson – dans l'idée d'une éventuelle relance de ces cultures. Pour y parvenir, une recherche d'archive s'est révélée nécessaire. Le sujet a donc été abordé par l'analyse des sources historiques et une analyse qualitative (entretiens) de témoignages récoltés *in situ*.

La recherche des données historiques s'est faite via le centre de documentation du CREPA, le matériel en ligne de la presse valaisanne consulté a offert un très bon aperçu du développement de la culture des petits fruits à partir des premières décennies du 20^{ème} siècle. Les archives de la Commune de Bagnes ont permis d'établir une bibliographie et d'obtenir des contacts. La Médiathèque de Martigny et celle de Sion qui ont fourni des liens pour approfondir la recherche en ligne.

Pendant la résidence, les échanges informels avec les gens de Bruson ont permis d'en apprendre plus sur les personnes qui ont vécu les diverses cultures de petits fruits, qui ont produits des fraises et des framboises ou qui conserve dans la mémoire des récits de leur parents.

Cette recherche n'a pas l'ambition d'être exhaustive. Il est toutefois à espérer qu'elle pourra poser des pistes pour engager d'autres études interdisciplinaires et qui pourra soutenir la volonté de ceux qui désireraient se consacrer à ces cultures-ci.

Mes remerciements vont à Sébastien Olesen, directeur du PALP Festival, et à Yann Decorzant, directeur du CREPA, qui ont rendu possible cette recherche ; à Mélanie Hugon-Duc du PALP Festival et du Musée de Bagnes pour l'organisation de la résidence, les échanges (qui ont porté surtout sur l'anthropologie !) intercourses pendant le séjour et la révision de ce texte; à Jean-Charles Fellay pour la recherche bibliographique au CREPA ; à toute l'équipe du CREPA et du PALP Festival ; à Julie Lapointe-Guigoz des Archives de la Commune de Bagnes ; à Simon Roth de la Médiathèque Valais-Sion ; à tous les interviewés et à ceux qui m'ont donné des renseignements sur le sujet.

2. Les petits fruits dans les Alpes

Connus dès l'antiquité car ils poussaient spontanément dans différents endroits naturels, les petits fruits étaient il y a deux siècles, en Suisse, encore uniquement cueillis en forêt, le long des haies ou au bord des champs.

Ce n'est que vers la fin du 18^{ème} et surtout au 19^{ème} siècle qu'ils ont fait leur entrée dans les jardins suisses sur les modes françaises et anglaises. En effet, on plantait déjà des variétés de baies sauvages comme les framboises des bois, les groseilles, les fraises des bois et la variété musquée dans les jardins et les potagers de France et d'Angleterre. Au Moyen-Âge, les jardins des châteaux et des cloîtres devinrent des véritables laboratoires où on étudiait comment améliorer les variétés et la récolte. De là, les formes cultivées se répandirent en Europe. Pour ce qui concerne la grosse fraise si populaire aujourd'hui, elle arriva d'Amérique du Sud (Chili) au début du 18^{ème} siècle, introduite en Europe par un marin du nom de Frézier.

Les petits fruits (framboisiers, groseilliers, fraisiers, myrtilles, ronces, mais aussi argousiers, églantiers, sureaux), à côté des fruits à pépins, à noyaux et secs, font partie intégrante du paysage des Alpes et des zones

de montagne depuis longtemps. Toutefois, beaucoup de ces cultures sont menacées de disparition, avec une perte aussi bien de la diversité biologique que des savoir-faire locaux liés à la culture et à la sélection des variétés les plus adaptables aux différents climats alpins (Tarbouriech, 2004, p. 22).

Curiosité

La médecine médiévale considère les fruits frais comme malsains, générant putréfactions ou "mauvaises humeurs". C'est pourquoi il était recommandé de les cuire et de les accompagner d'épices, d'aromates ou de vin (Tarbouriech, 2004, p. 23).

3. La culture de la fraise et d'autres petits fruits en Suisse

En Suisse, aujourd'hui, les petits fruits et surtout les fraises sont produits dans de nombreuses régions. La production suisse vise exclusivement le marché frais local et repose sur une qualité gustative élevée des baies (Carlen et al., 2020, p. 216).

Comme le souligne Pro Specie Rara (Fondation Suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux), « les premières variétés suisses ont été sélectionnées assez tard : ce n'est que vers 1920 que la Station fédérale de recherche de Wädenswil entreprend la sélection professionnelle de fraises et de framboises. De nombreuses variétés avaient toutefois déjà été introduites de l'étranger, certaines avec grand succès »¹.

Parmi elles, la "Madame Moutot" fut la plus appréciée. Il s'agit d'une variété de fraise sélectionnée en France en 1906. En 1923, elle avait déjà démontré ses qualités : elle avait été appréciée parmi les délégués des Sociétés d'Agriculture de l'Association Agricole à la journée de l'Agriculture à Salvan, où un

jardinier de Sion avait fait passer un panier de ces fraises qui furent bien admirées (Le Nouvelliste, 21 juin 1923). Elle est restée, jusqu'aux années 1960, une des variétés principales pour la culture commerciale et dans les jardins privés. Mais dès les années 1970 la reconversion variétale a avancé rapidement tant en plaine qu'en montagne (La Terre Valaisanne, 15 juin 1972).

Une telle rapide évolution est expliquée en ce termes par Pro Specie Rara : « de par le cycle de développement rapide des fraises et des framboises, les processus de sélection donnent de prompts résultats pour ces espèces, raison pour laquelle de nouvelles variétés apparaissent à intervalles rapprochés. Objectifs : un meilleur rendement, de nouvelles résistances, des fruits plus uniformes, et des caractéristiques facilitant la récolte, le transport et le stockage. Mais tout cela se fait souvent au détriment du goût. Il n'est donc pas étonnant que peu de variétés perdurent pendant plus de 30 ans sur le marché ; la plupart

¹La fraise, que l'on trouve dans presque toutes les contrées, y est spontanée – comme la fraise des bois – mais les belles espèces qui sont aujourd'hui cultivées chez nous proviennent du croisement du fraisier de Virginie, introduit en Angleterre en 1629, et du fraisier du Chili, importé en France en 1715. La framboise est originaire de l'Europe tempérée. Elle est également spontanée en Asie (Le Nouvelliste, 3 septembre

1908). Des framboisiers étaient déjà cultivés au Moyen-Âge (Michelet, 1950, p. 54). Fraises et framboises font partie de la famille des rosacées ; parmi le fraisier, on peut distinguer : fraisier à petits fruits, fraisier à gros fruit remontants, fraisiers à gros fruits non remontants. C'est dans ce dernier group qui se plaçaient toutes les variétés cultivées une fois en Valais (Michelet, 1950, p. 9).

disparaissent assez vite, remplacées par de nouvelles variétés. La très populaire fraise "Wädenswil 6" elle-même, aujourd'hui cultivée encore dans les jardins privés, est menacée de disparition »².

La fraise est toujours étudiée. Pour soutenir les cultures maraîchères, Agroscope propose aux producteurs chaque année des nouvelles variétés - cultivées en hors sol ou en plein champ. Les producteurs peuvent ainsi tester les obtentions variétales. De plus, en collaboration avec le Forum Baies de la FUS et les offices cantonaux intéressés par la culture de la fraise, le centre de recherche a mis en place un réseau d'observation variétale pour les variétés d'été. Les différentes variétés sont évaluées sur la base de critères qualitatifs (teneur en sucre, fermeté, couleur des fruits, tenue des fruits après récolte) et agronomiques (rendement, calibre des fruits, précocité, tolérance ou sensibilité aux maladies et ravageurs) (Agroscope Transfer, n° 193/2017).



Figure 1 Variété de fraise Cléry, la plus diffusée en Valais.

² C'est pour cette raison que, dès les années 1990, la Fondation a commencé à collecter, sauvegarder et documenter les variétés de petits fruits encore existantes ou

d'exhumer celles oubliées. La collection compte à ce jour plus de 500 spécimens.

La culture de la fraise et d'autres petits fruits en Valais : un aperçu historique

Grâce à sa situation climatérique, Le Valais est un canton qui a une importante production de petits fruits. L'assèchement de la plaine du Rhône n'y est pas non plus étranger : « six mille hectares de terres marécageuses, incultes, souvent couvertes de roselières, maigrement cultivées, telles que les virent les voyageurs du commencement du siècle, sont devenues un jardin fruitier et maraîcher qui remonte, sur plus de soixante kilomètres, le cours du fleuve ... » (*La Terre valaisanne*, 15 juillet 1969).

Pour Jean Loup, qui a mené la plus grande étude sur l'agriculture dans les années 1960, « le maintien en Valais, dans toutes les régions, depuis la plaine du Rhône jusqu'aux alpages les plus élevés, d'une exploitation du sol, avec le souci d'obtenir à tous les niveaux un rendement optimum fait l'originalité du canton. Il s'explique naturellement par le caractère méridional du territoire dans la Confédération : certaines plantes comme la vigne, l'abricotier, la tomate, le chou-fleur, la fraise, etc... Trouvent là un terrain d'élection alors qu'elles viennent difficilement ou pas du tout sur le Plateau soumis à un climat plus

humide, plus frais, moins ensoleillé. La sécheresse justifie le relèvement des limites végétales et une mise en valeur agricole et pastorale, jusqu'à des altitudes qui seraient prohibitives dans les Préalpes et dans les Grandes Alpes calcaires (Loup, 1965, p. 115)

LA FRAISE

Précautions à prendre lors de la cueillette de la fraise :

- a) Ne pas cueillir au gros de la chaleur. Il est préférable de cueillir le matin jusqu'à 9 heures et depuis les 4 heures de l'après-midi.
- b) Cueillir avec les deux paniers dans une main et ne pas les entreposer à chaque instant, pour éviter l'écrasement et le tassement des fruits.
- c) Ne pas mettre des feuilles au fond du panier, cela pour éviter toute fermentation. Il est préférable de ne rien mettre ou seulement une petite feuille de papier glacé.
- d) Ne pas prendre le fruit dans le creux de la main. La fraise absorbant vite la chaleur de la main se conservera moins bien.
- e) Ne pas couper le pédoncule trop long pour que la présentation soit bonne, ni trop court pour ne pas blesser le fruit sous le calice.
- f) Poser le fruit délicatement de biais dans le panier. Car le pédoncule en haut, le panier présente mal et le pédoncule caché c'est arranger trop artificiellement.
- g) Eviter la manutention.
- h) Ne pas laisser les paniers au soleil. Il faut les mettre de suite à l'ombre ou encore mieux dans un local ou cave fraîche en les portant ou en les conduisant dans une remorque à pneu.
- i) Expédier la marchandise le jour de la cueillette.

Observer strictement les prescriptions de l'Union Valaisanne pour la vente des Fruits et Légumes concernant la fraise et y mettre un peu de la bonne volonté. C'est ainsi que chaque producteur aidera à faire la meilleure réclame pour les bons et savoureux fruits du Valais.

Bucher, Chef-jardinier.

Figure 2 Précaution à prendre lors de la cueillette de la fraise (*La Terre Valaisanne*, 23 juin 1945).

Les premiers petits fruits cultivés sont les fraises. Presque inconnue avant le 20^{ème} siècle, elle est devenue l'une des cultures les plus diffusées aussi bien dans la plaine qu'en montagne.

La presse locale a été consultée pour enrichir l'aperçu historique. L'examen de journaux comme *La terre valaisanne*³, revue spécialisée dans l'agriculture, ou *Le nouvelliste* a permis de comprendre l'évolution et les transformations liées à la production et au commerce de petits fruits dans le canton du Valais. D'autres journaux ont aussi été consultés tandis que la Médiathèque Valais - Sion a mis à disposition des articles tirés de la presse hors canton et archivés sur Argus.

La culture de la fraise fut introduite en Valais vers les années 1925-30. Dans les années 1930, Fully en était la capitale (*Le Nouvelliste*, 12 juin 1934). Dans le but d'encourager la culture de la fraise, on apprend que le Conseil communal de Saint-Maurice, qu'en 1936, décide de donner un subside économique de 10 ct par m² à ceux qui mettaient des plantations de fraisier (*Le Nouvelliste*, 17 mars 1936). On peut supposer que la commune de Saint-Maurice n'a pas été la seule. Quatre ans plus tard, on apprend que des interventions en faveur de l'extension des cultures dans les

régions en altitude étaient à l'ordre du jour au Conseil Fédéral. Elles concernaient en particulier la mécanisation. Si la plaine pouvait en tirer des avantages, l'utilisation de machines agricoles était presque impossible en montagne (*Le Nouvelliste*, 22 novembre 1940). En outre, les ordonnances fédérales incitaient à augmenter les cultures, en passant à des cultures intensives, sans inciter à la monoculture, mais dans le but qu'elles soient rentables (*Le Nouvelliste*, 15 mars 1946, p. 4). On ne peut que constater que sur ce point les investissements prévus ne sont d'aucun soutien pour la culture de la fraise en montagne car aucune subvention n'est prévue pour le travail manuel (*Le Nouvelliste*, 22 novembre 1940, p. 1).

Pendant les 10-15 années suivantes, la culture de la fraise subit une évolution spectaculaire. La production de 1939 à 1945 s'élève à 2 millions de kilos. Déjà en 1946, on discutait du coût par kg à la Bourse des Prix de Saxon. L'année avant L'Office fédéral du contrôle des prix avait proposé une baisse du prix aussi si la demande était très forte. Il supportait cette proposition pour "fidéliser" les consommateurs au cas où une baisse de qualité aurait lieu les années suivantes. On reconnaissait à la fraise de montagne un coût plus élevé à cause des

³ Journal d'informations économiques et techniques de la Chambre valaisanne d'agriculture et de ses sections. Chaque année, depuis la décennie 1940-49, des articles sur le prix des

fraises, sur leur cueillette et sur leur vente vont paraître dans cette revue.

conditions d'exploitation (*La Terre Valaisanne*, 22 juin 1946). En effet, au mois de juillet 1945, on lisait sur *La Terre Valaisanne* que : « En Valais la culture de la fraise prend de plus en plus d'extension en montagne. La récolte de 1945 est terminée, elle a dépassé tous les espoirs. Nos fraiseraies de montagne ont bénéficié des grosses quantités de neige de l'hiver et des pluies de ce printemps ; elles ont fourni une récolte excellente tant au point de vue de la quantité que de la qualité. Les prix de fr. 1.50 et fr. 1.25 ont donné satisfaction. Ils sont de nature à stimuler la production et à favoriser l'extension de cette culture. La création de nouveaux centres de production est à souhaiter. Des essais sont en cours qui nous fixeront sur la rentabilité de cette culture entre 1000 et 1500 m. d'altitude. Dans certaines régions de montagne tout le monde veut planter des fraises. Ceci se remarque à tel point que la pénurie des plants de fraisiers est très manifeste » (*La Terre Valaisanne*, 28 juillet 1945).

On pensait, dans ces années-là, que les populations agricoles de la montagne auraient dû introduire des cultures intensives dont le produit aurait été plus susceptible d'être vendu à un prix rémunérateur (*La Terre Valaisanne*, 11 août 1945 et *Le Nouvelliste*, 8 décembre 1948).



Figure 3 Transport de fraises en montagne, photo Darbellay, Martigny, parue dans *La Terre Valaisanne*, 11 juin 1959.

Le problème du rendement intensif du sol était beaucoup plus aigu pour le paysan de la montagne que pour celui de la plaine. Les efforts tentés pour implanter des cultures susceptibles de procurer aux montagnards des ressources complémentaires à celles principalement fournies par l'élevage du bétail, ne datent donc pas d'aujourd'hui.

Dans cet ordre d'idées, la culture de la fraise était certainement celle qui pouvait offrir les plus grandes possibilités.

Des essais avaient été tentés un peu partout jusqu'à 1500 m. Les études en avaient tiré ces conclusions :

1. Cette espèce ne craint pas le froid de l'hiver, elle prospère parfaitement en l'altitude.
2. Elle donne d'excellents résultats quantitatifs et qualitatifs.
3. La récolte est plus tardive et permet de ce fait un écoulement assuré, car elle ne coïncide pas avec la récolte en plaine, ni avec les importations.

Toutefois, l'introduction de la fraise dans les différents villages de montagne posait des

problèmes d'ordre communautaire (arrosage, construction de chemins de dévestiture pour la cueillette et le transport). Pour cette raison des cours étaient donnés gratuitement par la Fédération des syndicats de producteurs de fruits et légumes (*La Terre Valaisanne*, 11 août 1945). En outre, au début du siècle dans le val de Bagnes on observe une tendance à prolonger la durée de l'estivage, d'en normaliser l'exploitation par une rationalisation du travail avec la création de nombreuses laiteries collectives, ceci dans l'idée de gagner du temps et de pouvoir libérer la main d'œuvre pour les nouvelles cultures introduites dans les régions de montagne, comme la fraise (*La Terre Valaisanne*, 24 juin 1950).

Après la guerre, l'écoulement de la fraise dans le canton semble être facile alors que la production générale triple en 3 ans avec des exportations en Belgique et au Luxembourg (*La Terre Valaisanne*, 22 janvier 1949). Contrairement à la fraise, la framboise ne paraît pas avoir le même succès. On peut s'interroger sur les raisons de cette différence, surtout que la récolte manuelle de la framboise était moins pénible⁴.

4 Jean Loup décrivait ainsi la culture de la fraise en 1965 : « La culture de la fraise est tributaire de techniques minutieuses, surtout manuelles, exigeant un grand nombre d'heures de travail. On procède d'abord à des paillages, soit en hiver à l'aide de fumier de ferme peu décomposé, soit au printemps

avec de la litière ou des copeaux. Leur but est de conserver au sol son humidité et de protéger les fruits contre les gèles printaniers légers. Elle permet l'obtention de fruits secs et propres. On essaie d'introduire le paillage avec des matières plastiques (...) Le paillage est précédé parfois de l'enfouissement, au début du printemps, d'un insecticide

Les années 1950 marquèrent le début d'une propagande pour la fraise, une initiative de l'Union valaisanne propose la vente de fruits et légumes à l'export et de faire de la publicité dans la presse étrangère (*La Terre Valaisanne*, 15 juin 1952 et *Le Nouvelliste*, 19 juin 1956). La production était si bonne que l'Office central de Saxon pour la vente des fruits et des légumes invita les cultivateurs de fraises à cueillir le plus possible le dimanche afin que la marchandise ne manquât pas le lendemain. Cette proposition engendra quelques désarrois pour ceux qui considéraient le manque de repos le dimanche comme l'avancement d'un utilitarisme et d'un matérialisme empoisonnant la société (*La Terre Valaisanne*, 15 juin 1952 et *Le Nouvelliste*, 8 juin 1952).

Les chiffres de l'année 1955 montrent que la fraise de montagne constituait le 33% des fraises expédiées, pour un total de 1.928.069 kilos, et qu'elles étaient de 1^{ère} qualité, elles étaient destinées à la table (*La Terre*

Valaisanne, 30 juin 1956). Ces fraises partaient pour l'exportation en France, car le pays n'avait à cette époque plus de production propre (*La Terra valaisanne*, 15 novembre 1956).

On considérait que les fraises de montagne avaient sauvé les villages du dépeuplement (*La Terre Valaisanne*, 15 juillet 1956).

On soutenait qu'il fallait la sauvegarder pour plusieurs raisons :

1. parce qu'elle est l'une des rares cultures vraiment familiales et par conséquent sociale ;
2. parce qu'elle est l'une des rares cultures intensives possible en montagne ;
3. parce-que, écoulées de mois de juin à juillet, elles permettaient un apport d'argent nécessaire en attendant les récoltes d'automne ;

terricole à base d'Aldrine (qui peut être mélangé aux engrais chimiques) pour détruire les larves de otiorhynque du fraisier qui hivernent en terre et se logent au printemps dans les racines de la plante qu'elles peuvent détruire. Il est suivi par deux traitements donnés en pulvérisation à une dizaine de jours d'intervalle, le premier deux semaines environ avant la floraison. Le gel cause souvent des dégâts à la plantation, mais il est exceptionnel qu'il compromette la récolte dans sa totalité, car la sortie des boutons est échelonnée dans le temps. Le seul remède consiste à pousser la production des fruits sauvegardés en répandant du nitrate de chaux ou de soude (3 kg/are) et en arrosant copieusement par aspersion, aussitôt après. (...) La récolte, qui est le travail le plus long, est soigneusement règlementée. Les baies doivent être cueillies à la main lorsqu'elles ont atteint un stade de développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il

leur permette sans dommage de supporter le transport, la manutention, la conservation. Elles doivent être ramassées le jour de la livraison, de préférence pendant les heures fraîches de la matinée. Les fruits sont entreposés à l'abri du soleil et de la pluie. Il est interdit d'opérer après 16 heures. La récolte a lieu tous les jours. Les périodes pluvieuses sont défavorables à ce travail, car la fraise a la propriété d'absorber l'eau : les baies perdent leur arôme et se conservent mal » (pp. 449-450).

4. parce qu'elle représente la culture du paysan puisqu'elle exige une main-d'œuvre familiale (*La Terre Valaisanne*, 30 juillet 1956).

Dans les années 1950-1960, la production oscille entre 4 et 6 millions de kilos, et avec elle, le prix au kilo. A la fin des années 1960, une chute des prix advient (de 2.40 fr. à 1.60 fr. au kilo) (*La fraise de montagne souffre*, documentaire de la RTS, 1967). Celle-ci est liée à la guerre des prix déclenchée par les gros détaillants sur la fraise étrangère, à l'importation exagérée qui en résulte, couplée à la vague de chaleur et aux violentes averses qui provoquèrent une forte diminution de la qualité et de la capacité de conservation. Toutefois, les qualités de la fraise de montagne, moins touchées par le froid, ne fut pas atteinte par ce qui a été perçu comme une véritable "catastrophe" (*La Terra valaisanne*, 15 décembre 1959 et 30 juin 1960)

Les années 1960 virent aussi l'apparition d'une nouvelle figure, celle de l'ouvrier-paysan. Au début du siècle, le Valais vivait principalement d'agriculture. Avec la modernisation les nombreuses exploitations agricoles familiales furent attirées par un travail salarié à l'usine (*La Terre valaisanne*, 28 février 1965).

Ce sont pendant ces années-là, que la framboise va de plus en plus remplacer la

fraise (*La Terre valaisanne*, 30 juin 1965). Accueillie comme "la nouvelle culture valaisanne", on constate qu'après des expérimentations, la culture de la framboise en montagne paraît offrir un bon rendement (*Le Nouvelliste*, 7 juillet 1960). La bourse des prix de la framboise est organisée au mois de juillet 1960 (*Le Nouvelliste*, 1 juillet 1960), la même année où on dispose de données statistiques exactes sur la production (*La Terre Valaisanne*, 15 mars 1976).

Pendant les années suivants, Nendaz en devint la capitale.

Exportation de framboises par années de production*

1960	274.000 kg
1961	350.000 kg
1962	469.000 kg
1964	+ de 550.000 kg

* source Jean Loup, 1965, P. 273. La production de framboises est surtout concentrée dans la région montagnaise autour de Sion, qui donne les deux tiers du tonnage total, puis dans celle d'Ardon, de Riddes et de Charrat. Comme les framboises valaisannes entrent presque toutes dans la première catégorie, les rendements bruts sont élevés : 300 à 400 fr/a.

Au contraire des framboisiers, les surfaces des fraisiers diminuèrent à partir des années 1960 (*Le Nouvelliste*, 1 mars 1961). Un article de *Le Nouvelliste* de 1963, titrait « La fraise valaisanne va-t-elle disparaître ? » exemplifie bien les préoccupations d'avenir de cette culture. La variété Mme Moutot, si robuste et "au pied montagnard" paraît accuser le temps qui passe surtout en plaine, et c'est ainsi que les proportions tournèrent en faveur de la fraise de montagne (*Le Nouvelliste*, 6 juillet 1963).

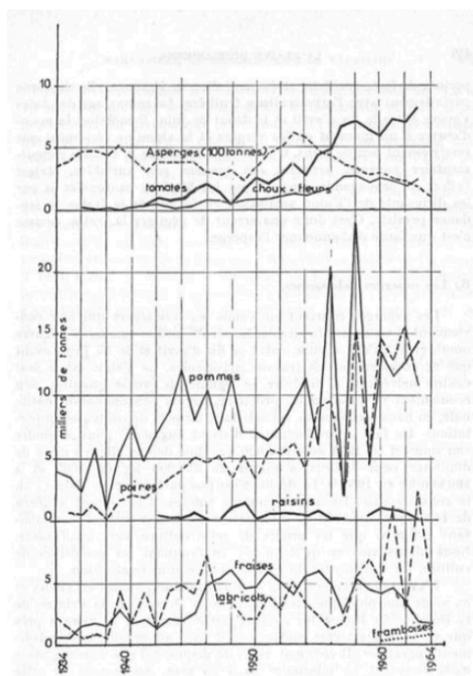


Figure 4 Évolution des productions maraîchères et fruitières en Valais 1934-1964 (Jean Loup, 1965, p. 451)

Au début des années 1970 la fraise était encore en régression. De nouvelles stratégies devaient être mise en place pour conserver vive sa culture (nouveaux fraisiers, reconversion des terrains, etc...) (*La Terre valaisanne*, 30 novembre 1970). En même temps la fraise valaisanne livrait encore le 50% de la production suisse (*La Terre valaisanne*, 15 juin 1970) mais sa production s'amorça progressivement les décennies suivantes, en commençant par la plaine (*La Terre Valaisanne*, 15 mai 1983). A cette période-là, la production des autres régions du pays, surtout celles de la Suisse orientale, dépassait celle du Valais (*La Terre Valaisanne*, 15 juin 1972).

L'assortiment variétal subit aussi des transformations, d'une production constituée presque en totalité par la Mme Moutot on assiste dans les années 1980 à sa disparition. Le marché permit aux autres variétés de prendre le dessus (*La Terre Valaisanne*, 15 mai 1983). Les raisons de l'abandon de la Mme Moutot sont liées à la crise de dégénérescence des années 1960 (*La Terre valaisanne*, 30 août 1965) et à l'évolution du goût des consommateurs, qui n'aiment plus cette variété (*La Terre valaisanne*, 15 avril 1967)

La question de la sélection des fraisiers se posait déjà au début des années 1950, au sein

de la Fédération valaisanne des syndicats de producteurs de fruits et légumes (*La Terre Valaisanne*, 15 mai 1951).

Les prix		Fraises plaine et montagne	
		Prix à la production	Prix de gros départ Valais
		Net	Kg. net Par cadre
Nouvelles variétés			
Cat. I	franco dépôt sur propriété	2.85	3.60
Cat. II		2.83	27.35
		libre	libre
Mme Moutôt			
Cat. I	franco dépôt sur propriété	2.40	3.15
Cat. II		2.38	23.95
		libre	libre

Prix valables du début de la récolte.
 Une retenue de 1 ct./kg. est opérée pour la location des emballages.
 Sion, le 1^{er} juin 1971. Office central, Sion.

Figure 5 Prix de la fraise de la plaine et de montagne en 1971

Les titres des journaux sortis dans les années 1970 font référence à la crise de cette culture, qui se lit notamment dans la baisse des prix pour la fraise de montagne (*Le Nouvelliste*, 28 juin 1972) et de plaine (*Le Nouvelliste*, 29 juin 1972), ainsi que dans la concurrence aux autres cantons (*Le Nouvelliste*, 6 juillet 1972). Paradoxalement, à côté de son apogée prophétisé, on s'interrogeait sur son avenir en montagne : était-il encore utile de la cultiver ? Les efforts d'adaptation conduits à Orsières et Bruson (*La Terre valaisanne*, 30 juillet 1972) avec les tentatives de mécaniser la récolte pour la rendre plus aisée, semblaient pourtant positives (*La Terre valaisanne*, 30 juillet 1978). Positives, aussi les caractéristiques tardives de la fraise de montagne, qui de fait ne faisait pas de concurrence aux fraises de plaine, permettant ainsi de pouvoir profiter di marché tardif sans les autres cantons.

Il n'en reste pas moins, qu'à la fin des années 1970 le Valais (plaine et montagne) ne produisait seulement plus que le 10% de la production suisse (*La Terre valaisanne*, 30 novembre 1979).

Par contre, la framboise commençait à donner de bons résultats, surtout avec les essais effectués à Bruson pour mieux orienter la production (*Le Nouvelliste*, 7 février 1980).

Les années 1980 commencèrent avec les possibilités données au Valais par la fraise hâtive (*La terre valaisanne*, 15 mars 1980 et *Le Nouvelliste*, 28 février 1980), bien que la production soit dominée par la Suisse orientale et par la culture mécanisée dans la plaine (*Le Nouvelliste*, 28 février 1980).



L'avenir
 Le Valais peut produire à nouveau plusieurs millions de kilos de fraises. Le marché suisse peut absorber cette production indigène et des possibilités d'exportation nous sont offertes pour la fraise d'automne. Mais pour cela, une discipline s'impose:
 ● Produire de la fraise de première qualité dans des cultures jeunes et soignées, avec les méthodes nouvelles, et faire ressortir le label de qualité «Valais».
 ● Produire, en plaine, de la fraise précoce au mois de mai déjà pour diminuer les importations massives à bas prix.
 ● Produire, en montagne, de la fraise tardive pour ne pas entrer en concurrence avec la production suisse alémanique.
 ● S'unir, dans le cadre de la Fédération des producteurs et de l'Union valaisanne, pour défendre nos intérêts en commun.

Prochainement l'asperge

Figure 6 La mécanisation de la plaine et l'avenir prospérité dans les années 1980 (*La Terre valaisanne*, 15 mars 1980)

Les journées d'information conduites par les différentes organisations agronomiques continuèrent tout au long de la décennie. La production recommença à s'élever à partir de 1983 (*La Terra valaisanne*, 30 janvier 1984). La commune d'Ardon devint même la capitale moderne de cette culture (*La Terre valaisanne*, 15 mai 1989).

En montagne, on assistait déjà par contre à de profondes transformations de l'agriculture. Fraises et framboises étaient encore produites mais on envisageait déjà leur disparition et l'apparition d'un nouveau protagoniste : les herbes médicinales. Parmi les problématiques les plus évidentes il y avait les surfaces cultivables trop restreintes et trop morcelées, le prix non compétitif, l'exploitation trop onéreuse et les subsides qui ne suffisaient pas (*Le Nouvelliste*, 21, août 1984).

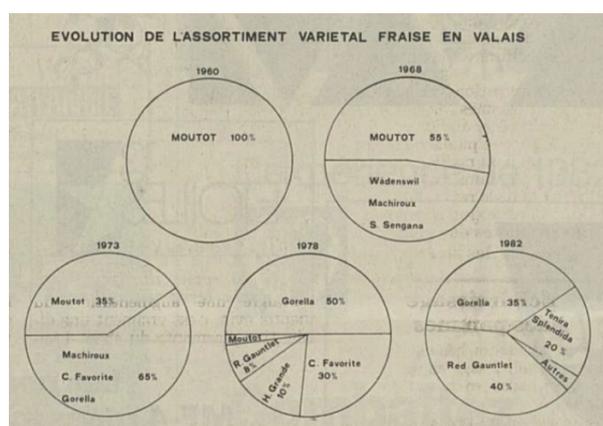


Figure 7 Evolution des variétés de fraise présentes en Valais depuis le 1960 et le 1982.

5 Trient est un endroit idéal pour la fraise de montagne : l'altitude - entre 1300 et 1400 mètres - est là bonne, et l'absence d'une exposition plein sud évite les risques de gel,

Dans les années 1990 à l'instar de la fraise (et de la framboise), producteurs, commerçants et chercheurs s'efforcèrent de trouver des solutions pour échelonner sur plusieurs mois une récolte trop concentrée. Grâce à la participation de la Station fédérale de Changins au programme européen de sélection de la fraise, des autres variétés furent expérimentées, notamment dans la Station expérimentale de Bruson, le plus haut parmi les autres 17 sites d'expérimentation (*La Terre valaisanne*, 30 décembre 1985 et 30 juillet 1997). A Trient, depuis le 1996, un agriculteur décida de se lancer dans la culture de la fraise de montagne dans une période où elle était peu répandue en Valais⁵. Trient était un endroit idéal pour la fraise de montagne : l'altitude, entre 1300 et 1400 mètres, est bonne, et l'absence d'une exposition plein sud évite les risques de gel, avec une floraison plus tardive (*Le Nouvelliste*, 1^{er} août 1999).

Les années 2000 eurent l'objectif de maintenir et puis de regagner une partie du marché (*La Terre valaisanne*, 30 avril 2000). En 2001, la Fédération valaisanne des producteurs de fruits et légumes a poursuivi, avec ses producteurs, la mise en place de la marque collective "Valais-Wallis" pour les fraises du Valais. L'année suivante la marque fut ouverte aux framboises (*La Terre*

avec une floraison plus tardive. La production a été abandonnée aujourd'hui.

valaisanne, 30 mai 2001) avec un cahier de charge très strict (*La Terre valaisanne*, 14 juin 2004). En fait, la partie indigène de la quantité totale consommée était le 29,8%, ce que soutenait l'ensemble de la filière fraises du Valais. Par contre, les surfaces consacrées à la culture des fraises étaient en train de baisser en Valais. La production tomba de 2200 tonnes en 1997 à une récolte attendue de 900 tonnes en 2002 (*Le Nouvelliste*, 22 mai 2002).

Année	Suisse Ha	Valais Ha	Récolte (to)
1995	428,1	77,0	1880
1997	446,8	84,4	2215
1998	465,9	93,5	1690
1999	445,9	77,1	1300
2000	440,1	67,8	

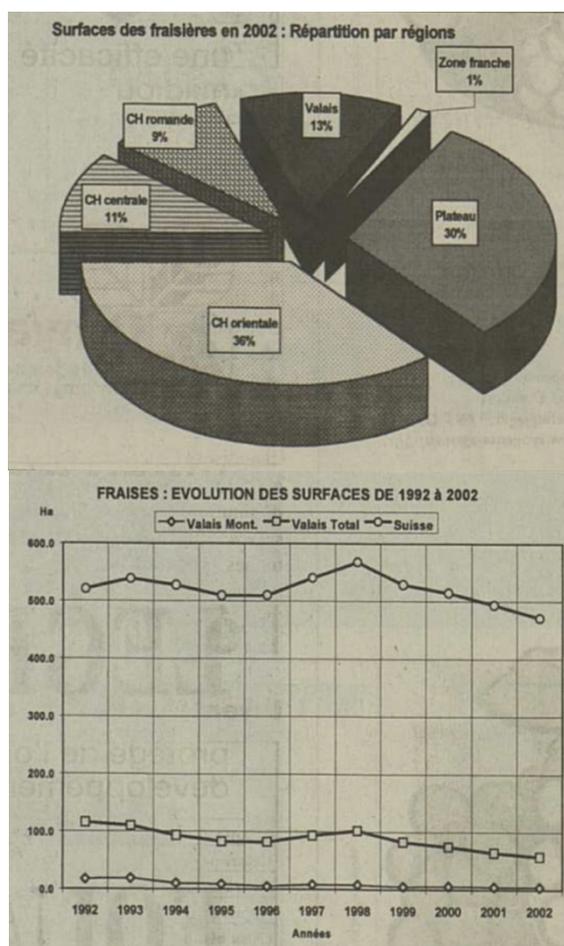
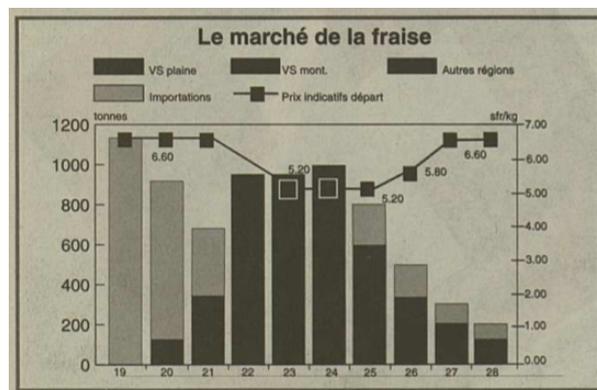


Figure 8 et 6b Evolution des surfaces de 1992 à 2002 et répartition par régions des surfaces des fraisiers (*La Terra valaisanne*, 15 mai 2002)

Figure 9 Résultats du recensement année 2000.

Si on analyse ces données, on s'aperçoit qu'en 2000, la surface suisse a diminuée de près de 6 ha. Cette diminution succède à la forte diminution de 1999 (-20 ha). Les diminutions touchèrent malheureusement fortement le Valais qui enregistra, après la baisse de 1999 (-16,4 ha), une nouvelle baisse de 9,4 ha en 2000. En l'espace de deux ans, cela a signifié une diminution de 27,4% des surfaces valaisannes de production de fraises (*La Terre Valaisanne*, 30 avril 2000).

Pour cette raison, le nouveau millénaire s'ouvrit à de nouvelles techniques telles que la culture sur substrat. Une culture qui permet la réduction des frais de récolte d'environ 30%, un recrutement du personnel facilité par l'amélioration des conditions de travail, un calendrier de production qui permet de mieux répondre à la demande commerciale précoce,

ainsi qu'une alternative aux problèmes de rotations des cultures et des sols en plaine (maladies, salinité, etc.) (*La Terre valaisanne*, 30 mai 2003). Ajouté à ceci que dans les premières années de 2000, une prise de conscience croissante des consommateurs

face à la production locale de produits agricoles se fait jour (*La Terre valaisanne*, 13 juin 2005). Cette tendance s'affirme toujours plus aujourd'hui et donne espoir dans l'avenir agricole des zones de montagnes.



Sur ces pentes rapides mûrissent des fraises particulièrement parfumées et savoureuses, la fraise de montagne. On dit bien: cueillir des fraises; mais on cueille en se baissant.



Vastes cultures de fraises (fraisières) dans la plaine du Rhône.



Des centaines des wagons de chemin de fer quittent le Valais chaque soir, au temps de la récolte. Chacun transporte 1000 kg de fraises parfumées.

Figure 10 Illustration et photos d'insertion publicitaire de l'OPAV, 1955 (Médiathèque Valais-Sion)

Développement de la fraise dans le val de Bagnes et l'Entremont

Jusqu'ici, nous avons vu qu'en Valais les cultures de la fraise et de la framboise ont été développées de manière égale aussi bien dans la plaine qu'en montagne. Les deux territoires n'ont pas connu la concurrence jusqu'à la modernisation de l'agriculture. Au contraire, la cueillette des fruits rouges de montagne commençait juste au moment où celle de la plaine se terminait, assurant de cette façon l'approvisionnement pour une période assez longue. L'alternance de périodes favorables pour l'agriculture de montagne et d'autres pour celles de la plaine ont permis d'avoir une production apte à satisfaire le marché suisse. Cependant, la récolte de la fraise ou de la framboise en montagne avait ses propres spécificités comme on peut bien imaginer et comme Jean Loup nous le rappelle « les fraisières de montagne étaient toujours de petites dimensions : elles occupaient quelques dizaines d'ares, soit dans un champ, soit dans une prairie que l'on avait labourée. Leur développement était limité par deux facteurs physiques : les gelées à la fin du printemps au-dessus de 1200/1300 m. et la distance pour laquelle les cueillettes qui devaient être quotidiennes et livrées le jour même. C'est pourquoi les coopératives ne toléraient pas les récoltes après 15 heures et

arrêtaient les réceptions dans les gares à 20 heures. » (Loup, 1965, p. 273).

En montagne, il y avait la rotation des cultures : les fraisières occupaient le terrain de 5 à 10 ans. Une pause de 5 ans était faite avant qu'elles puissent être replantées sur la même parcelle. Elles étaient remplacées en alternance, par des cultures de céréales et de pommes de terre, conformément aux traditions de l'agriculture ancienne. Il s'agissait de ce qu'on nomme un assolement triennal : céréales, trèfles, pommes de terre ou alors une luzernière était cultivée pour cinq ans. (Loup, 1965, p. 281).

En outre, Loup nous indique que l'introduction de la garde collective du bétail et du consortage – dont le premier cas a été celui de La Chaux (Verbier), suivi par des autres endroits du Valais central (p. 301) – a permis de libérer les paysans et de leur permettre de s'adonner à la culture des champs et notamment les récoltes de fraises (Loup, 1965, p. 300) ;

Pour ce qui concerne le val de Bagnes, les sources écrites ne manquent pas. Elles seront surtout l'objet du prochain paragraphe pour ce qui concerne le focus sur Bruson. A ceci s'ajoute une importante documentation composée par les entretiens enregistrés au cours des années par le CREPA, qui touchent aussi l'Entremont.

La culture de la fraise fut introduite à titre d'essai en 1927 dans le val de Bagnes grâce à une avance de plantes faite par la Fabrique de Saxon⁶. Bagnes avait été la même année le siège de deux conférences dont la première de M. Laurent Neury, professeur d'agriculture à Châteauneuf, et la seconde de M. le directeur de la Fabrique de conserves de Hallau qui avaient convaincu les auditeurs que la culture de la fraise devait être possible et même avantageuse dans les vallées (Le Nouvelliste, 1^{er} mars 1927). Des essais avaient été préconisés pour les variétés à choisir, celles-ci avaient été mises en culture sur de plus grands terrains. M. Maurice Guigoz, de la Fabrique de Saxon, s'était exclamé : « Nous vous demandons de nous aider à vous aider pour qu'il y ait un peu plus d'argent dans vos portemonnaies » (Le Nouvelliste, 18 octobre 1928). Les réactions ne manquèrent pas. On lit dans une lettre publiée dans *Le Nouvelliste* du 18 octobre 1928 et envoyée par un lecteur qui avait assisté aux soirées : « C'est bien cela. Une fraiseraie à proximité du village, c'est de l'argent sous la main, c'est du travail intéressant pour les petits bras qui réclament du mouvement. Merci encore une fois à M. le professeur Neury, à l'École d'agriculture de Châteauneuf par où nous voudrions faire

passer tous nos enfants, ne serait-ce que pour la bonne éducation et la bonne formation générale qu'ils y reçoivent et dont les rayons bienfaisants de progrès et de lumière ont déjà pénétré jusqu'au fond des vallées. Merci également à la Fabrique de Saxon qui a semé tant d'argent dans la plaine et qui voudrait aussi associer la montagne à sa bienfaisante activité ».



*C'est moi Doxa,
la bonne fée du Valais.*

Voyez, j'apporte de quoi vous régaler:
délicieux fruits et légumes, savoureuses
confitures de la Fabrique de Conserves
Saxon. Désormais je viendrai souvent vous
donner ici d'utiles conseils pour votre cui-
sine. Retenez mes paroles, bonnes ména-
gères, et faites-en votre profit. A bientôt!

Conserves
DOXA SAXON

Figure 11 Publicité de la Fabrique de conserves Doxa de Saxon parue dans *Le Confédéré* au 1931.

⁶ Lors de cette période, un rôle notable fut dévolu à la fabrique de conserves Doxa à Saxon, filiale de la Société Hero à Lenzbourg, montée en 1887. Elle s'approvisionna d'abord à l'extérieur du canton en matières premières, puis constitua un Syndicat de cultures qui entreprit des essais pour déterminer les meilleures variétés pour la vente et la

consERVE. L'entreprise encouragea la culture de l'abricotier de la variété Luizet, celle des pruniers, des cerisiers bigarreau, de quelques poiriers, de la fraise et des asperges (Loup, 1965, p. 430).

Les fraises du val de Bagnes trouvaient déjà au début des années 1930 un bon marché (*Le Nouvelliste*, 19 août 1930).

Sept ans d'après, un lecteur de Bagnes s'adressait ainsi dans la rubrique "correspondance" du *Nouvelliste* du 6 Novembre 1937 : « Les dernières plantations sont terminées autour de nos villages. Qui aurait périissé, il y a quelque dix ans, alors que furent entrepris, chez nous, les timides premiers essais de culture de la fraise, que cette plante aurait les tendances envahissantes constatées aujourd'hui ? 'C'est bon pour la plaine, disaient nos montagnards, les hivers sont trop longs à la montagne. Peu à peu cependant, à la suite de conférences fort opportunes, des champs entiers furent transformés en fraisières, et, au vu des résultats, ils firent « tache d'huile » comme on dit. Il s'en trouva, en effet, qui produisit un revenu brut d'un fr. par mètre carré à une altitude de huit à neuf cents mètres. Toutefois, les alpicoles des villages perchés près des pâturages doutaient de la rusticité de la nouvelle plante qu'ils ne pensaient pas pouvoir acclimater chez eux. Pendant plusieurs années seuls les villages inférieurs se livrèrent avec une activité croissante, il est vrai, à la culture du fraisier lequel, bon prince, continua malgré un fléchissement sensible

des prix, à compenser largement ceux qui le soignaient avec goût et intelligence.

(?)⁷ au gain par nécessité, le montagnard est observateur et tenace de nature. Celui des villages de moyenne altitude (1000 m.) se hasarda d'abord à introduire la fraise dans ses meilleurs champs et il y récolta, dès les premières années des fruits aussi beaux et plus succulents encore que ceux de la plaine, arrivant juste à l'époque des prix les plus hauts (fin de saison). D'un seul village de la vallée d'Entremont, par exemple, sis à 1050 m., il est sorti pour plus de 28.000 francs de fraises durant l'été 1937 ! La fraise doit pouvoir monter plus haut encore. Je n'en veux pour preuve que les grands et beaux fruits récoltés dans quelques parcelles de terrain, plantées à titre d'essai à environ 1500 m. (Verbier-Médières) et même dans les mayens, au pied des alpages de la Marlenaz et du Vacheret (environ 1700 m.). A 1500 m. la culture en grand de la fraise doit pouvoir avantageusement se pratiquer, d'autant plus que les plantations seraient, là-haut, à l'abri des vers blancs (ceux-ci ne montant pas, ordinairement, au-delà de 900 m.) et, jusqu'à un certain point, de la plus forte virulence des maladies cryptogamiques ».

En 1937, à travers l'initiative privée, un syndicat des producteurs de fruits et légumes de la vallée avait déjà été mis sur pied quand

⁷ Mot non lisible.

un seul village (Bruson) expédiait chaque année ses fraises pour 20 à 30.000 francs (*Le Nouvelliste*, 17 avril 1938). Par ailleurs, cette idée vint de recevoir ce que l'on pourrait appeler sa "consécration officielle" à la suite d'une conférence sur la fraise donnée au Châble par le directeur en charge de la Fabrique des conservées de Saxon, à laquelle assistaient un conseiller d'Etat (M. Troillet), plusieurs membres de l'administration et des représentants de la vallée au Grand Conseil où le conseiller d'Etat se félicita de l'intérêt politique de grouper le plus grand nombre possible d'adhérents au syndicat (*Le Nouvelliste*, 17 avril 1938).

Dans les années 1960 « les principales communes pour la culture de la fraise sont, dans l'ordre, Orsières (32 ha), suivie d'assez loin par Bagnes (16 ha), Vollèges (7 ha) et Sembrancher (2 ha). Liddes n'en a que quelques ares. Orsières est le centre de réception et d'expédition pour cette importante baie. La première apporte des revenus assez élevés pour qu'une exploitation familiale de 2 ou 3 ha puisse vivre normalement en lui consacrant une cinquantaine d'ares » (Loup, 1965, p. 566-567)⁸. En effet, si on regarde la fig. 12, la fraise

de montagne est en 1962 la culture dont la production offre les plus hauts revenus.

Production animale :	
28 945 unités de gros bétail procurant un rendement unitaire de 1150 F	33 286 750
Petit bétail (estimation)	7 000 000
Total	40 286 750
Production végétale (1962) :	
Fraise de montagne : 1,71 F × 1 500 000	2 565 000
Framboise : 2,12 F × 400 000	848 000
Semenceaux P.d.T. : 0,42 F × 1 000 000	420 000
Vignes : 12 000 F × 976 (ha)	11 712 000
Cultures des champs : Evaluation	4 000 000
Fruits, légumes : Evaluation	2 000 000
Forêts privées : 12 094 m ² de bois	1 200 000
Total	22 745 000
Rendement total brut de l'agriculture de montagne :	
40 286 750 + 22 745 000	63 031 750

Figure 12 Revenu moyen des fermes de montagne d'après Marc Zufferey, chef de la Station cantonale d'Industrie laitière et directeur de l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf (Jean Loup, 1965, p. 346).

Ce qui explique que l'introduction de la fraise ait été un "choix politique" qui a vu s'engager en premier lieu les administrateurs locaux, l'École d'agriculture de Châteauneuf et différents acteurs sociaux et qu'elle ait été si bien communiquée aux gens de la vallée. Les montagnards se sont en effet ouverts aux changements et à l'introduction de la fraise. Étant rentable, la culture n'a pas trouvé des grands obstacles.

Dans les années 1970, la framboise est mentionnée comme culture maraîchère dans les régions de montagne d'Isérables, Veysonnaz, Orsières et Bagnes avec 1/3 de la production totale valaisanne (La Terre valaisanne, 15 mars 1976)

⁸ Dans ses conclusions, Jean Loup soutenait qu'outre la framboise et la fraise, il conviendrait d'essayer l'airelle-myrtille et la groseille, selon ses projections elles auraient le mérite de s'écouler facilement. Leurs cultures étaient peu

mécanisées, ainsi la montagne n'était pas défavorisée par rapport à la plaine et prenait même sa revanche pour la qualité (1965, p. 585). Toutefois ces cultures n'ont pas trouvé un terreau fertile.



Figure 13 Reportage sur la cueillette de la fraise dans le val de Bagnes apparu dans L'Illustré n° 28 du 1940. Photographies de Max Kettel conservées à la Médiathèque Valais- Martigny (17 photographies : négatif, noir et blanc, 6x6 cm) prises sur le plateau entre la route Vollèges- Le Châble et Montagnier.

Les entretiens du CREPA, réalisées à partir des années 1990, démontrent la diffusion de cette culture pendant le siècle dernier. La fraise n'avait pas seulement trouvé un terrain fertile dans le val de Bagnes mais aussi dans le Val d'Entremont où Orsières devint un gros centre de production dans les années 1960 (Le Nouvelliste, 6 juillet 1963) avec une production qui continua lors des années 70 (Le Nouvelliste 29 juin 1978).

DONS EN FAVEUR DE LA RESTAURATION DE NOTRE EGLISE PAROISSIALE :		4e liste
RESULTATS DE L'ACTION « FRAISES »		
L'ordre des villages cités est donné suivant l'importance de la population : du plus petit jusqu'au plus grand.		
Chez-les-Giroud	Fr.	137, -
Chez-les-Addy		520, -
Verlonnaz		150, -
Chamoille		62, -
La Douay		88, -
Le Biolley		103,50
La Rosières		780, -
Champex		230, -
Commeire		174, -
Les Arlaches		130, -
Prassurny		381, -
Chez-les-Reuses		927, -
Reppaz		1 300, -
Soulalex		180,50
Somlaproz		1 092, -
Issert		548,50
Praz-de-Fort		498,50
Ville		4 830, -
TOTAL	Fr.	12 132, -

Ce magnifique résultat, encore que partiel puisque plusieurs ont promis de participer, est légèrement supérieur à celui de l'année dernière. Soyez félicités et remerciés de votre générosité. Votre appui matériel et votre grande compréhension sont tout à votre honneur ainsi qu'un encouragement pour vos prêtres.

* * *

Figure 14 Résultat de l'action "fraise" conduite à Orsières pour la restauration de l'église (Bulletins paroissiaux – octobre 1963)

Dans les entretiens ⁹, qui concernent différents sujets de la vie d'autrefois, la culture de la fraise et de la framboise est

toujours mentionnée parmi les cultures locales. Les interviewés proviennent de divers endroits du district (Communes de Liddes, Tissières, Fully, Finhaut, Bovernier, Vernayaz, Arlaches, Chamoille, Orsières et Bagnes). Les entretiens nous offrent un aperçu général de l'importance de ces cultures pour les gens vivant à la montagne. C'est, en particulier, la culture de la fraise qui a beaucoup changé leur vie. Avant, il n'y avait pas de commerce de fruits et de légumes, tout était cultivé pour l'autoproduction. Avec la fraise, au contraire, les communautés montagnardes sont entrées dans le marché (avec toutes les implications que cela comportait). Les échanges entre communautés alpines dans les siècles passés sont attestés. Les anthropologues ont d'ailleurs démontré que l'autarcie et l'isolement communément associés aux communautés alpines ne sont de loin pas fondés¹⁰. Tenant cela pour acquis, les entretiens nous montrent que la rentabilité de la fraise fut autre chose. Elle a permis aux habitants qui la pratiquait de "sortir de la misère", de construire des maisons "modernes" avec du confort (rencontre avec Roger Michaud, 2010), de gagner de l'argent pour rester à la montagne. A Orsières, par exemple, la restauration de l'église du village, endommagée par un incendie en 1958, fut

⁹ Les entretiens sont disponibles en ligne sur le site de la Médiathèque de Martigny. Des entretiens ont été réalisées dans le cadre du projet Archives de la Parole et publiées dans l'essai de Torrenté et Fellay (2002).

¹⁰ Voir l'étude de P.P. Viazzo (1989).

possible grâce aux donations faites par les habitants. Ces dons dérivait directement de l'argent obtenu par la vente de la fraise (entretien avec Michel Bourgeois, 1996). La variété dont les interviewés se souviennent est la Mme Moutot, décrite comme très délicate mais goûteuse (rencontre avec Rose-Marie Sarrasin- Bovernier, 2010). Les fraisiers de cette variété étaient plantés pour 15 ans alors qu'aujourd'hui, les fraisiers sont plantés chaque année (rencontre avec Jeanne et Louise Besse- Bruson, 1993).

Le ramassage dans les fraisiers était un travail lourd, plus difficile que la cueillette de l'abricot (rencontre avec Roger Michaud- Bovernier, 2010). Tout se passait à la main, ces cultures ne pouvant être mécanisées à la montagne. L'humidité de la terre causait des rhumatismes (rencontre avec Cécile Gay-Balmaz- Vernayaz, 1994). De plus, le mûrissement des fraises était optimal au mois de juillet, au même moment où les prés attendaient le deuxième fauchage. Ainsi, à la pointe du jour, on allait ramasser les fraises puis l'après-midi était consacré à la fenaison. La coïncidence de ces travaux était surtout pénible, dans les régions où les femmes faisaient tous les deux travaux (rencontre avec Augusta Biselx-Thétaz- Orsières, 1993 ;

rencontre avec Jeanne Baillifard- Bruson, 2001). Le ramassage durait 6 jours sur 7 (rencontre avec Edgar Rebord- Bovernier, 2010). Les fraisiers requéraient aussi des travaux supplémentaires comme désherber ou les replanter (rencontre avec Rose-Marie Sarrasin- Bovernier, 2010).

La majorité des interviewés s'accordent sur la provenance des marchands qui arrivaient de la plaine, et de Saxon en particulier. Ils citent l'entreprise de transport e d'exploitation agricole Felley Frères Maison (Fellay, 2002, p. 131)¹¹ et la Fabrique de conserve Doxa. Les fraises étaient collectées sur une charrette et emmenées dans un local de dépôt. Les marchands passaient chaque jour, où chaque deux jours car les camions étaient petits et pas équipés de frigos (rencontre avec Raymond Troillet- Lourtier, 2000). L'autre moyen de transport était le train (Fellay, 2002, pp. 128-132) Les fraises étaient vendues dans les magasins, puis lorsque la culture a pris de l'ampleur, les fraises partaient pour Zurich, par l'aide d'intermédiaires (rencontre avec Jeanne Baillifard- Bruson, 2001). De plus, des Associations de producteur ou des Syndicat ont commencé à s'en occuper.

La culture de la framboise comme culture maraîchère n'est seulement citée que dans deux-trois entretiens mais, au contraire de la

¹¹ Fondée en 1898, la Maison fut l'une des premiers commerces du Valais à moment-là (*Le Rhône*, 6 novembre 1936).

fraise, elle était encore pratiquée dans les années 1990. L'importance donnée à la fraise est directement proportionnelle à la longévité de cette culture ; toutefois il serait erroné de ne pas accorder d'importance historique à la framboise. Bien qu'elle n'eût pas aussi bien rétribué les producteurs que la fraise (rencontre avec Jeanne et Louis Besse-Bruson, 1993), elle constituait une culture locale contribuant aux emplois de nombreuses familles en montagne.

Les fraises et les framboises ont aussi été mentionnées dans les entretiens sous forme de recettes, confitures et gelées (rencontre avec Cécile Tissières- Camoille, 1993), et comme remède traditionnel pour ce qui concerne les variétés spontanées des bois (rencontre avec Lambert Lugon- Finhaut, 2011).



Felley Frères saxon

Succ. d'EMILE FELLE
Tél. 62.312 Chèq. postaux II. 185

Fruits et Légumes en gros

Transports en tous genres

Maison fondée en 1898

Figure 15 Publicité de la Maison Felley Frères en 1936.



Figure 16a et 16b Balances et paniers conservés dans le dépôt au Levron. Photos: Maria Anna Bertolino



Figure 17a et 17b Dépôt construit par le Syndicat de fruits et de légumes duLevron. La date de construction est inconnue mais sur la paroi on peut encore lire: Syndicat de fruits et de legumes 1933-1983. Photos: Maria Anna Bertolino



L'enquête de terrain à Bruson

A Bruson, la cueillette de la fraise a disparue dans les années 1958-60, plus tôt que dans d'autres village du val de Bagnes, comme Le Levron par exemple. Trois périodes peuvent être schématisées dans la chronologie de la culture des petits fruits.

En effet, la culture de la fraise, abandonnée avant les années 1960, a été remplacée par la framboise et, dans le même temps, Bruson est devenu le siège du Centre spécialisé sur les petits fruits.

Ainsi :

- 1^{ère} période, 1930 -1960 : introduction de la fraise, la culture devient intensive, les prairies et les champs destinés avant aux pommes de terre et aux céréales sont convertis pour planter des fraisiers ;
- 2^{ème} période, 1960 -2000 : développement de la culture de la framboise et disparition de la fraise ;
- 3^{ème} période, 1975- 2010 : installation de la Station expérimentale de Agroscope à Bruson, recherche sur les petits fruits et échange avec les derniers producteurs.

L'enquête de terrain a été réalisée via des entretiens avec différents acteurs ayant vécu les trois périodes indiqués. Trois entretiens ont été réalisées dans deux autres villages (Le Levron et Lourtier) pour comparer les savoir-faire et l'histoire de la culture des petits fruits dans le val de Bagnes. Aux entretiens s'ajoute un précieux texte inédit de Roger Besse sur la culture de la fraise à Sarreyer, donné par sa fille Anne-Marie Besse Caiazza, à paraître avant la fin de 2020. La grille d'entretien¹² a donc tenu compte de la diversité supposée des discours sur les pratiques.

Dans ce paragraphe est restitué la culture de la fraise et de la framboise telle que vécue et rapportée par ses acteurs. L'enquête est néanmoins aussi soutenue par les sources écrites consultée dans la presse et dans la bibliographie concernant le val de Bagnes.

En effet, les années 1960 ont vu aussi paraître des études très approfondies sur la vie agricole du val de Bagnes. Outre le travail de Jean Loup, les enquêtes de Jean Vallat (1965), d'Odile Andan (1965) sur Bruson et celle plus générale de Paul Savain, élève de Vallat (1980) citent toujours les cultures de la fraise et de la framboise. Ces études contribuent donc à encadrer le sujet avec des données intéressantes qui, pour les cultures qui nous

¹² Voir annexe 1, grille d'entretien.

intéressent, vont des années 1930 aux années 1970.

Enfin, un essai plus récent de François Luisier (1997), qui porte sur le remaniement parcellaire, complète le cadre.

Vallat reporte qu'en 1965 l'exploitation du sol à Bruson était la suivante :

- 90% en prairies
- 10% en cultures autres. Les fraises et les framboises formaient le 25% des 10% total (Vallat, 1965, p. 14).

La production totale de fraises et de framboises s'élevait à 23.000 kg pour un rendement brut de 51.0000 fr, ce qui situait ces cultures dans les plus rentables parmi la production végétale (Vallat, 1965, p. 16). Il s'agissait, à ce moment-là, d'une production intensive car le 10% des terres produisait le 37% du produit brut (Vallat, 1965, p. 18)

Toutefois, en 1965, les domaines du génie civil et des constructions étaient devenus la première source de revenu.

L'agriculture n'était plus la principale source comme c'était le cas dans les années 1950 (Vallat, 1965, p. 19) bien qu'elle parût encore être la base d'une économie de montagne. De fait, les hectares destinés aux petits fruits, au moins à Bruson, avait augmenté.

Evolution des cultures de petits fruits à Bagnes en ha*

1929	0,5
1955	26
1961	18,5 dont 3,3 à Bruson
1965	8 dont 3,7 à Bruson
1975	3 dont 2 à Bruson

*source : Sauvain, 1979, p. 1980

Pour Vallat il s'agissait d'une période cruciale, « une forme nouvelle d'agriculture doit naître, nous ne savons pas encore ce qu'elle sera. Les habitants de Bruson et des montagnes devront la créer. Ce seront de nouveaux pionniers » (1965, p. 20).

L'étude de Vallat est ce qu'aujourd'hui on appellerait un plan stratégique pour le village de Bruson où, pour ce qui concerne l'agriculture, on envisageait, conjointement avec la population, de doubler la production des cultures spéciales à travers le développement des cultures de fraises, framboises et pomme de terre et la rotation (Vallat, 1965, p. 23).

Malheureusement, bien que des actions aient été entreprises pendant les années suivantes – comme par exemple le remaniement parcellaire – c'est pas fait, la modernisation ayant pris le dessus.

La rotation des cultures (notamment pommes de terre, froment, seigle) avait été

bouleversée par l'introduction des fraisiers qui restait jusqu'à 15 ans dans les champs. De plus, l'entretien des fraisiers demandait beaucoup de soin car il fallait lutter contre les maladies cryptogamiques, renouveler les plants, fournir une fumure abondante et, comme Odile Andan l'écrit, on notait déjà un recul lié à la dégénérescence des plants due aux maladies à virus, à l'assolement, aux traitements insuffisants et au manque de main-d'œuvre (Andan, 1965, p. 49). A ce moment-là, la culture de la framboise était pratiquée par 3-4 agriculteurs seulement, bien qu'elle eût un rapport fr/m² supérieur à celui de la fraise (Andan, 1965, p. 49).

Production de fraises à Bruson avant le 1960*

1946	39.500 kg
1950	57.650 kg
1954	74.650 kg
1955	49.031 kg
1958	43.400 kg
1959	34.800 kg

* source : Luisier, 1997, p. 134

En 1975, il y avait encore cette répartition (Sauvain, 1979, p. 135) :

- Fraise : 1,7 hectare
- Framboise : 1,2 hectare

Suite à la conférence de 1927, un élève de l'Ecole de Châteauneuf, Cyril Besse, avait introduit la fraise à Bruson (entretien n° 6) :

« Il y avait déjà une école d'agriculture elle était à Ecône, mais c'était plutôt sur les arbres, comme les pommes ou les poires ... puis des cultures arrivaient et alors ils ont fait l'école à Châteauneuf. Le recteur était un abbé, il donnait des conférences à la radio... Cyril Besse, élève de l'école, a planté les premières fraises à Bruson ».

Bruson a été le premier village à voir ses prairies et ses champs à céréales et à pommes de terre convertis en fraisiers. La culture s'est développée ensuite surtout sur la rive droite de la Dranse (Luisier, 1997, p. 133)¹³. A Lourtier, par exemple, la culture fut introduite entre 1945 et 1948 sur le coteau qui surplombe la route qui monte à Sarreyer. Les autres endroits n'offraient pas les mêmes avantages et à ce moment-là on recherchait surtout la rentabilité (entretien n° 7a et 7b).

¹³ Voir annexe 3, texte inédit de Roger Besse.



Figure 18 Dessus : carte postale avec une des premières vues aériennes de Bruson, photo E. Morin-après 1950.

Figure 19 Dessous : vue de Bruson depuis le versant de Verbier de nos jours. Les champs de fraises bien visibles sur la carte postale sont désormais des prairies. Photo: Maria Anna Bertolino



Pendant les 30 ans de culture, les variétés connues à Bruson ont été dans leur ordre d'apparition dans les cultures : la Rouge d'Arvel et la Léopold (entretien n° 6). Puis, la Mme Moutot, a pris bien tôt le dessus, pour des raisons liées à la demande du marché (grandeur, conservation, transport) :

« On avait deux variétés, je me souviens de l'avoir vue les deux : une, elle s'appelle la Rouge d'Arvel, l'autre la Léopold. C'étaient des fruits dont je n'ai jamais retrouvé un parfum comme ça ; c'était quelque chose d'exceptionnel mais les fruits étaient trop petits alors de point de vue financier n'était pas l'idéal. On avait abandonné la Léopold et la Rouge d'Arvel pour introduire la Mme Moutot, les fraises étaient plus grosses alors à ce moment-là c'était intéressant sur le plan financier » ;

Du point de vue du paysage, la fraise a joué le rôle de reine, en contribuant à donner l'image de village agricole pendant longtemps (entretien n° 6) :

« En ce temps-là, dès qu'on avait passé Le Passey, il n'y avait aucun bâtiment. La maison où nous sommes maintenant a été la 1^{ère} maison à l'entrée de Bruson, sinon c'était la campagne. On peut dire que la surface restante étaient des

terres ouvertes et que les 4/5, pour ne pas dire la totalité, était occupé par la fraise ».

Mais la vue n'était pas le seul sens à être sollicité par la culture de la fraise (entretien n° 6) :

« Quand on avait passé Le Sappey, on avait l'odeur de la fraise dans l'atmosphère, elle dégageait une odeur... »

La culture de la fraise à Bruson est devenue une culture intensive en un rien de temps :

« La grande partie était située en bas entre le hameau du Sappey et celui de Bruson, mais il y avait aussi des fraisiers à l'amont du village, parce qu'il n'y avait pas des bâtiments. Il y avait en amont les cultures nécessaires à la vie du village, des céréales, des pommes de terre... mais le reste était la fraise ».

La nécessité de survivre dans un endroit difficile a poussé la quasi-totalité de la population à planter des fraises car :

Avant 1949, il n'y avait pas l'AVS, ça veut dire que les familles devaient se débrouiller d'une autre façon et la fraise a amené beaucoup d'eau au moulin

comme on dit, le gros apport financier a été la fraise.

En effet, comme on a déjà vu, la fraise a été un peu partout la première culture rentable, non seulement à Bruson (entretien 4a) :

« La fraise d'un point de vue économique était presque vitale, parce que mes parents comptaient sur les fraises, c'est ce qui a permis de transformer les maisons d'habitation, toutes les maisons ont été réparées par l'argent des fraises, mais nous comme génération c'était un appoint bienvenu mais on pouvait vivre sans, tandis que la génération de 1900 comptait vraiment sur ça ».

Et pour rendre une culture rentable, il fallait s'organiser.

Le val de Bagnes a compté jusqu'à 7 Syndicats fruitiers, dont un était installé à Bruson (Luisier, 1997, p. 134), rattachés à la Fédération Valaisanne de fruits et de légumes (entretien n° 6).

Deux interviewés ont été secrétaires du Syndicats des fraises de Bruson (entretiens 5a et 6), un interviewé a été secrétaire à Lourtier (entretien 7b). Le syndicat était chargé des rapports avec les marchands de la plaine.

Au Levron, par exemple, le Syndicat des fraises (puis devenu Syndicat des fruits et des légumes) gérait la cueillette de fraises, la batteuse et le congélateur pour la viande.

A Lourtier, le syndicat a été fondé pour mieux organiser la livraison. Avant sa création, la récolte devait être amenée à Champsec par les privés, puis grâce au syndicat, les marchands se déplaçaient à Lourtier pour venir chercher la récolte.

(entretien 7a).

Dans les villages on travaillait de façon consortiale aussi pour les traitements contre les maladies de la plante et pour l'arrosage des champs¹⁴ :

« La culture de la fraise était exigeante. Elle nécessitait également beaucoup d'eau surtout les années plus sèches. On les arrosait souvent de nuit, priorité étant donnée pendant la journée à l'arrosage des prairies. Petit à petit, les paysans se constituèrent en consortage pour installer de petits réseaux locaux d'irrigation par aspersion ».

De plus, dans chaque village, il fallait toujours qu'une personne soit engagée pour le bon fonctionnement de la période de la cueillette. A Lourtier on l'appelait *courtier* (entretien 7a) tandis qu'à Bruson (entretien n° 6) :

¹⁴ Voir annexe 3, texte inédit de Roger Besse.

« Les marchands faisaient chaque année leur offre et le Syndicat mettait le poste à l'enquête au printemps, la personne était à la station en bas le matin et il se déplaçait à l'amont l'après-midi ».

« J'étais secrétaire, les marchands qui venaient chercher les fraises avaient construit des dépôts. Il n'y avait un en bas, un an amont du village c'était un peu du bricolage, et il y avait une personne responsable pour la réception. (...) Les marchands offraient quelques centimes en plus du prix officiel et ça s'appelait la "resto" et ça servait à payer la personne qui s'occupait de la réception et du pesage alors les fruits étaient stockés jusqu'à la fin journée. Les années quand on a eu les grosses récoltes on avait des camions qui partaient de Bruson déjà à midi. Ce n'étaient pas les camions d'aujourd'hui ! ».

Les dépôts, au moins à Bruson, étaient des bâtiments provisoires construits chaque année (entretien n° 6). Ils n'existent plus, par contre à Lourtier, il y a encore deux bâtiments en bois qui étaient appelés « hangars des fraises ». Le premier se situe à l'entrée du village en venant de Champsec ; l'autre à la

sortie du village direction Sarreyer (fig. 20a et 20b). Il y avait encore un troisième hangar, moins utilisé. Au Levron on peut encore voir le bâtiment en ciment construit par le Syndicat des fruits et de légumes en temps récentes juste à l'entrée du village (fig. 17a et 17b).



Figure 20a et 20b Dépôts de fraises à Lourtier.
Photos : Maria Anna Bertolino

Il y avait un président et un secrétaire du Syndicat pour chaque village. Ils devaient surveiller la végétation et contrôler s'il y avait eu du gel au printemps, articuler la production pour pouvoir fixer le prix qui changeait au fil des années selon la météo : s'il y avait eu du gel tardif au printemps, il y aurait eu moins de

kg et alors le prix augmentait (entretien n° 5a et 6) :

« La dernière année le prix au kg était de 1.60 fr, les grosses années il y avait la quantité et le prix baissait alors le prix descendait à 1.20 fr. On peut dire : « la rareté faisait la cherté » ! ».

Les interviewés se souviennent que le prix de la fraise de montagne, et après de la framboise de montagne, n'était pas différent des fruits de la plaine (entretien 5a, 5b) :

« Il n'y avait pas de concurrence, le prix était à peu près le même... »

Il mettait un encouragement pour les fruits de montagne, 10 centimes en plus, alors il mettait le prix juste et puis un encouragement pour cultiver en montagne, 10 ou 15 centimes... »

La cueillette de la fraise à Bruson commençait à mi-juin, tandis qu'au Levron, où les champs étaient distribués aussi bien en bas qu'en haut jusqu'à 1300 mètres d'altitude, elle commençait déjà au mois de mai (entretien n° 4a) :

« Il y avait des fraisiers là-bas, il y avait un décalage par rapport à l'altitude, ça permettait de cultiver les fraises pour une période plus longue. Il commençait par le bas. »

(...) Les premières fraises se ramassaient déjà au mois de mai ».

A Bruson d'ailleurs la cueillette durait un mois (entretien n° 6) :

« La cueillette commençait vers le 20 juin et durait un bon mois, à la fin les fruits étaient plus petits et on l'appelait la fraise à confiture, il y avait deux qualités, la 1^{ère} c'était la fraise de table, alors que la 2^{ème} était pour les confitures ».



Figure 21 Cueillette de la fraise à Bruson. Copyright : Philippe Schmid, Médiathèque Valais – Martigny.

Au début de la saison, les femmes et les hommes récoltaient. La brièveté de la saison de récolte et la coïncidence avec la fenaison faisaient du ramassage un travail très pénible. On commençait à la pointe du jour afin qu'avant 14 h les paniers de fraise fussent

prêtes pour l'arrivée des marchands. Puis, les prairies attendaient l'arrivée des hommes, et comme dans le cas de Bruson aussi des femmes, pour le fauchage.

Les dernières années de la cueillette, les enfants aidaient leurs parents dans l'étiquetage des paniers (entretien n° 4a et 4b).

La cueillette dans les villages de montagne était une affaire de famille au contraire de la plaine où on se servait de main-d'œuvre étrangère, notamment des femmes venues d'Italie qui souvent émigraient définitivement en Suisse (entretien n° 6).

Le ramassage à Bruson était fait tous les jours sauf le dimanche, mais (entretien n° 6) :

« Pendant la guerre c'était spécial, on était entourés par l'Allemagne, alors la fraise partait en Allemagne puisque c'était les Allemands qui commandaient tout et ils exigeaient d'avoir un peu tous les jours alors certains dimanches on cueillait aussi ».

Les marchands auraient bien voulu que les fraises soient aussi prêtes pour les marchés du lundi mais (entretien 7a et 7b) :

« Les livreurs auraient préféré qu'on travaillait le dimanche parce qu'ils n'avaient pas de fruits à vendre sur le marché de lundi.

Mais on était un peu tenu au niveau de l'église et aussi la Commune et la police municipale disaient que le travail le dimanche était pénalisé ».

Les fraises étaient acheminées dans les dépôts dans des paniers de 2.5 kg.

Les interviewés parlent de différents moyens de transport. A Bruson (comme à Lourtier) on portait les fraises dans des cadres qui pouvaient contenir 4 paniers de 2.5 kg, donnés par les marchands. Le transport était fait à la main pour ne pas secouer les fraises (entretien n° 6) ou avec des charrettes à pneus (entretien n° 7b) :

« Le transport était à la main, sur le dos ou avec les charrettes à pneus ... (les charrettes) elles sont arrivées en même temps que la fraises.

On n'avait pas toutes les parcelles au bord du chemin mais on laissait le petit char à coté, c'était beaucoup plus morcelé ».

Par contre au Levron les témoignages parlent du transport animal, avec l'aide du cheval et du char employées jusque dans les années 1970, bien que le mono axe ai déjà été utilisé.

L'usage du transport animal était diffusé dans le val de Bagne. A Sarreyer, par exemple¹⁵ :

« Deux ou trois artisans du village avaient confectionné des sortes de cacolets appelés « kritses ». Ce moyen de transport était constitué de douze étages pouvant recevoir chacun deux paniers de deux kilos et demi. Il fallait être très prudent pour le voyage, ce fruit étant particulièrement délicat. Le poids de trente kilos et plus nécessitait des haltes bienvenues à des endroits précis, ceci d'autant plus que ce transport débutait à neuf heures le matin et durait jusqu'à quatre heures de l'après-midi, date limite pour la réception des fraises qui devaient être livrées dans les grandes villes de Suisse jusqu'à Zurich assez tôt le lendemain matin ».

Si à Sarreyer les marchands passaient 3 fois par semaine, dans d'autres endroits, y compris Bruson, la livraison était journalière. A Bruson on a toujours traité avec M. Felley de Saxon et puis avec la Maison Cretton de Charrat. Ici on les appelait les « preneurs » (entretien n° 6) :

« Ils étaient des marchands entre Saxon et Charrat. C'étaient les deux endroits où la fraise de montagne était

recherchée puisque la fraise de plaine... il y en avait beaucoup à Fully mais elle n'avait pas la même odeur de la fraise de montagne. »

Et comme l'économie de marché recherche toujours le profit maximal au moindre coût, ils ne manquent pas des témoignages sur la ruse des marchands (entretien n° 5a) :

« Les marchands mettaient un plateau de fraises de montagne et puis 10 de la fraise de la plaine ! »

Pendant l'année, les fraisiers requéraient beaucoup de travail (entretien n° 6) :

« Il fallait s'en occuper, bien sûr, il y avait toujours des plants de mauvaises herbes qui se mettait de la partie et au printemps il fallait nettoyer puis après la cueillette c'était le grand nettoyage afin que la fraise soit en forme.

Les plantes de fraise quand ils étaient bien développés il y avait une pousse on l'appelait le filet c'était un truc de 2 centimètres d'épaisseur qui allait toucher terre 30-40 centimètres plus loin et là il formait une nouvelle plante et ça rajeunissait la fraisier la nouvelle plante s'appelait stolon, alors on

¹⁵ Tiré du texte inédit de Roger Besse. Voir annexe 3.

guidait ces filets le long de la ligne et ça rajeunissait la plante. On a eu des fraisiers qui ont durés 20 ans ».

Sur l'évidente longévité des fraisiers de la variété Mme Moutot tous les interviewés confirme qu'il s'agissait d'une variété très rustique et donc résistante au passage du temps¹⁶ :

« L'avantage c'était qu'elle durait plusieurs années.

Je me souviens qu'à Médières, j'étais garde forestier, (quand j'y suis passé), il y avait une bonne femme qui désherbait ces fraisiers, elle m'a dit "ce fraisier a 50 ans", bon c'était une exception ! » (entretien n° 5a)

Cette longévité a joué un rôle dans la dégénérescence et après dans l'abandon de la culture de la fraise. A côté de ça, selon tous les interviewés, une série d'autres facteurs sont intervenus :

- La présence de l'anthonome, un insecte qui s'attaque au pédoncule des fleurs et qui requérait des traitements de sulfatage faits par les syndicats ;
- La fraise étrangère qui commençait à entrer en Suisse en arrivant plus tôt

que la fraise valaisanne et induisant une difficulté de commercialisation pour l'autochtone ;

- L'abandon de l'agriculture avec la modernisation, l'arrivée des travaux liés au barrage et de l'industrie touristique, le travail dans les usines de la plaine.

L'abandon de la fraise a coïncidé avec le remaniement parcellaire dans quelques villages du val de Bagnes car d'une part la constitution de parcelles plus grandes a permis la mécanisation des travaux agricoles, d'une autre part la main d'œuvre familiale ne suffisait au travail de ces nouvelles exploitations. En outre, d'un point de vue sociologique, les années 1960-70 ont marqué un très grand changement avec l'institution du double-travail (entretien n° 4a) :

« Puis il y a eu l'abandon de l'agriculture, depuis les années du remaniement parcellaire (1972) (...) parce qu'on vivait plus de l'agriculture c'était un à côté, on disait l'ouvrier paysan, les autres allaient dans l'horlogerie, les hommes partaient la journée faire un autre métier et à côté de ça ils allaient à l'écurie le matin et le

¹⁶ Voir aussi annexe 3.

soir, les femmes travaillaient beaucoup ».

Le remaniement parcellaire est intervenu à Bruson dans un second temps, en 1975. La fraise avait déjà disparue dans sa quasi-totalité, mais la culture de la framboise commençait à prendre sa place.

Il s'agissait d'une culture moins pénible à ramasser puisque la plante grandit en hauteur (entretien n° 4a et 4b, 5a et 5b, 6).

Par contre, elle n'a jamais vécu la même diffusion que la fraise. Les raisons sont diverses : il y avait déjà l'AVS depuis quelques décennies qui permettaient aux retraités d'avoir un petit peu d'argent pour vivre, et l'agriculture n'était plus l'apport économique central mais pour beaucoup un « à côté » bienvenu.

Toutefois, pour ceux qui voulait se dédier à l'agriculture, les petits fruits donnaient encore un apport important (entretien n° 2) :

« J'ai terminé l'école d'agriculture au début des années 80, c'était un peu une condition lors de la reprise de l'exploitation. Mon père était d'accord de me transmettre sa petite exploitation parce qu'en région de montagne on avait quand même des exploitations très petites et morcelées

et puis il m'a dit : "si tu veux faire la culture en montagne il faut faire un peu de fruits autrement tu ne vas pas t'en sortir économiquement", alors ce qui s'est passé c'est qu'on a encore développé un peu plus la culture de la fraise et de la framboise avec le choix de variétés qu'ils ont été donnés par l'Agroscope et durant quelques années on a fait environ 3 hectares de fraises et framboises jusque dans les années les années '95 »

L'introduction de la framboise à Bruson a débuté avec la variété Malling Promise mais son faible rendement ne permettait pas l'exploitation à grande échelle. Alors comme amélioration on a eu la Malling Exploit : selon les interviewés, elle permettait une récolte plus facile.

Mais à Bruson c'était la variété Zeva II qui excellait pour plusieurs raisons.

Une des dernières cultivatrices de framboises a arrêté la production dans les années 2000 (entretien 3) :

Quand je suis arrivée²⁷ il y avait plus de framboises que de fraises, c'était déjà la reconversion, c'était moins pénible pour la récolte (...) ça marchait bien c'était de la montagne moi personnellement avec

²⁷ Elle n'est pas native de Bruson.

la variété plantée j'avais un problème parce qu'elle était très fragile au transport mais j'ai eu de la chance parce qu'un chef étoilé de Rosalp m'a acheté la totalité de la récolte ... c'était la variété qui sortait toujours la première quand ils faisaient des tests. C'est la Zeva II, il y avait des framboises belles mais sans goût, la mienne... elle est petite mais très goûteuse, elle sortait toujours la première ».

La culture de la framboise à Bruson a commencé dans les années 1970. Au début, cela se passait comme pour la fraise. Des marchands de la plaine venait chercher les framboises avec des camionnettes (entretien n° 5a et 5b) :

« C'était l'Union fruits qui venait, avec sa camionnette, ramasser les plateaux, ils sont à Charrat...

On ramassait de lundi à vendredi, ils les mettaient à la chambre froide et puis en fin de semaine ils devaient partir, après les dernières années on ramassait le dimanche pour avoir des fruits le lundi matin ».

Puis on a commencé à livrer directement à Verbier, car les magasins et les chefs des hôtels venaient les chercher à Bruson pour

leur parfaite apparence et leur saveur (entretien 3, 5a) :

« Pour deux ou trois ans j'ai vendu à Verbier à un supermarché/magasin, chez nous elles étaient belles, il m'a fait la remarque "c'est drôle... ton panier de framboise, il pèse à peine 500 gr mais les gens prennent toujours les tiennes parce qu'elles sont plus belles !" ».

Entre 10h30 et 11h30 les framboises étaient à Verbier. Je les mettais dans la voiture et je les livrais. Roland Pierroz était un grand chef et une belle personne (...) Il arrivait, il avait les yeux qui pétillaient, il disait : "elles sont belles !!". Il cherchait vraiment l'authentique, quand il a entendu que je cultivais la Zeva II il m'a téléphoné " combien faites-vous ? Je prends la totalité, j'aurais pu doubler mais c'était déjà beaucoup. Et puis nous avions aussi la vigne ».

Roland Pierroz, chef de Rosalp, a organisé depuis les années 1980 des dégustations de fraises et de framboises provenant des producteurs privés ou de la Station expérimentale de Bruson. Durant les dégustations consommateurs, restaurateurs, producteurs et journalistes spécialisés jugeaient les diverses baies. La Zeva II était

toujours couronnée la reine des baies, pour sa qualité et son goût. Mais paradoxalement elle avait déjà été retirée de l'assortiment variétal commercial suisse et donc du marché à cause d'un manque de rentabilité selon volonté de la Commission Suisse de la Fruit Union Suisse (*Le Nouvelliste*, 30 août 1998).



Figure 22 Article de journal sur la variété Zeva II et Madame Anne-Lise Besse de Bruson qui la cultivait dans ses champs.

Aussi pour la framboise, la cueillette était faite à la main, quelque fois avec l'aide d'un porte-panier artisanal (entretien 5b et 3) :

« On faisait une vingtaine de plateaux de 5 kg chacun par jour.

Ça dépendait aussi, au début c'était moins, alors on tournait et puis quand commençait on fallait aller tous les jours. On allait régulièrement chaque deux jours.

On les ramassait dans un porte panier, comme ça on avait les mains libres puis on les mettait dans les paniers et après

dans les plateaux de 5 kg (...). Le panier, il fallait qu'il fût bien plein ».



Figure 23 Porte-paniers pour faciliter la cueillette des framboises. On l'attachait à la taille par une ceinture.

« On faisait des paniers de 500 grammes, il fallait beaucoup de framboises comme elle était petite. Le beau-père de ma fille il me disait toujours " elle est nulle ta framboise, elle est petite, regarde-toi la mienne ! " il avait la Malling Exploit, elle n'était pas mauvaise mais elle n'arrivait pas à la hauteur de la Zeva II ».

Pour le commerce, il fallait encore que les variétés supportent bien les transports (entretien 5a et 3) :

« A la station il avait fait un tableau et il mettait des points derrière, ça nous permettait de faire un choix. Une année il avait demandé (la Station) à un cuisinier célèbre de Verbier, Roland Pierroz. Lui, il disait le goût c'est ce qui

compte mais il avait limité au minimum les points du goût... »

« La station testait, et c'était le chef qui organisait, il m'a invité un jour et j'ai pu participer à un test, ça a été un grand jour ».

La framboise est une culture pérenne, il y a encore des framboisières de 20 ans à Bruson dans les jardins de particuliers. La cueillette commençait à la fin du mois de juin et durait maximum 2-3 semaines. Les framboises étaient ramassées chaque deux jours. Il fallait arroser le sol de nuit pour favoriser la production. L'exploitation de la plante était bisannuelle (entretien 3) :

« J'avais 16 lignes dans un champs mais on en cultivait seulement 8 à la fois, sur les autres lignes on avait les nouvelles pousses pour l'année suivante. Chaque deux jours on allait aux framboisières, on allait le lundi, le mercredi et le vendredi mais le mardi et le jeudi j'étais à la vigne avec mes enfants... ».

Comme pour les fraises, les enfants aidaient pendant la période de la récolte.

La culture de la framboise n'est jamais devenue intensive comme celle de la fraise

mais elle a constitué un « à côté » intéressant (entretien n°3) :

« On faisait tout à la main. Des fois j'avais la tendinite mais c'était pour la bonne cause. C'était tout en famille. Les enfants qui venaient m'aider et aussi deux amies et pour motiver les enfants je les payais 1 franc par panier. Et voilà avec la récolte on s'offrait les vacances à la mer, on allait en Italie. On avait fait une maison, il fallait la payer alors les vacances était secondaires, mais on était motivés à travailler la framboise ensemble pour aller en vacances ».

La culture de la framboise a été abandonnée dans les années 1980. Les raisons sont en partie les mêmes que celles qui ont conduit à l'abandon de la fraise, à savoir la concurrence du marché sur les petits fruits, l'attractivité d'emplois non agricoles tels que l'hôtellerie où les chantiers (entretien n° 5a et 5b). Certains cultivateurs des petits fruits ont reconverti leurs champs à la culture des plantes officinales, en expliquant ainsi l'abandon de la culture des petits fruits (entretien n° 2) :

« Il y a eu un déclin au niveau des syndicats fruitiers, des prises en charge, des acheteurs qui ne sont plus venus chercher des quantités aussi petites. Et

puis la culture des petits fruits a perdu un peu son essor à ce moment-là, on n'était plus assez nombreux à en produire d'une part et puis d'autre part il y a eu des variétés remontantes qui ont été découvertes par Agroscope. Alors on n'était plus tellement décalés par rapport aux productions de la plaine. En plaine on avait trouvé des variétés plus tardives qu'ils pouvaient produire quand nos variétés de montagne arrivaient. Ils pouvaient même produire après nous ».

La station expérimentale Agroscope s'est installée à Bruson en 1970. Le choix du site n'a pas été fait un hasard. D'une part, Bruson avait été le village modèle de l'Exposition Nationale 1964 à Lausanne. Et d'autre part, le projet était soutenu par le prof. Vallat, chef du service romand de vulgarisation agricole et auteur de l'étude socio-économique de Bagnes paru en 1965 (entretien n° 1) :

« (M. Vallat) il était très attaché à Bruson, à l'époque le président de la Commune était un jeune intéressé aux études, mon prédécesseur (M. Perraudin) était bagnard (...) alors toutes ces conjonctions et ils ont fait un

groupe d'étude du val de Bagnes ou on a étudié toutes les possibilités qu'il y avait, j'en ai fait partie comme jeune ingénieur. On se réunissait, c'étaient des réunions très intéressants et interdisciplinaires ».

La vocation à la recherche a toujours guidé le travail du Centre (ou Station) expérimentale de petits fruits de Bruson¹⁸, qui dépendait de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins. Il s'est dédié surtout à l'étude des caractères et des comportements de nombreuses variétés. En 1977, l'activité portait à raison de 25 % sur les fraises (45 variétés), 25% sur les myrtilles (25 variétés), groseilles (10 variétés), mûres (11 variétés) et cassis (25 variétés) et 50% sur les framboises (70 variétés, dont cinq sélections de framboises proviennent de la Station de recherches de Wadenswil, notamment) (Journal de Sierre, n° 59, 36 juillet 1977).

En étudiant particulièrement la production de montagne, les caractères prioritaires étaient le rendement, le poids moyen du fruit, la rusticité (sensibilité au gel) et la fermeté du fruit (sa résistance au transport). D'autres qualités étaient également exigées, en rapport avec les problèmes de cueillette : la

¹⁸ On retrouve des rapports scientifiques de la Station chez les archives fédérales ou à Châteauneuf où André Ançay, déjà employé à Bruson, travaille encore sur les petits fruits.

visibilité des fruits et la grosseur qui détermine la vitesse de récolte.

Après trois ou quatre années d'essai, la variété était testée, plantée dans des champs. D'autres essais étaient pratiqués par rapport au travail du sol, aux modes de palissage et de conduite, au sulfatage, aux désherbants et aux luttes antiparasitaires (*Le Journal du Valais*, 21 avril 1978).

Le centre, on l'a déjà vu, a fait partie de projets européens qui lui ont valu une grande renommée à l'étranger (entretien n° 2), au niveau local il a rendu de grands services à la population et aux producteurs qui pouvaient venir à la Station pour demander des renseignements (entretien n° 2) :

« On faisait des journées de formation, il y avait 150-200 personnes qui participaient, il y avait un intérêt mais la culture (des petits fruits) diminuait quand même ».

Une fois par an, au mois de juillet, il y avait une journée de présentation des activités et de visite aux champs (*Le Nouvelliste*, 31 juillet 1978), l'occasion pour chercheurs et producteurs d'échanger sur leur travaux respectifs (*Panorama* 9- 1988 et *La Terre valaisanne*, 30 juillet 1983) et, dans les années 1990, d'échanger avec autres pays comme l'Italie et la France (*La Terre valaisanne*, 30 juillet 1994).

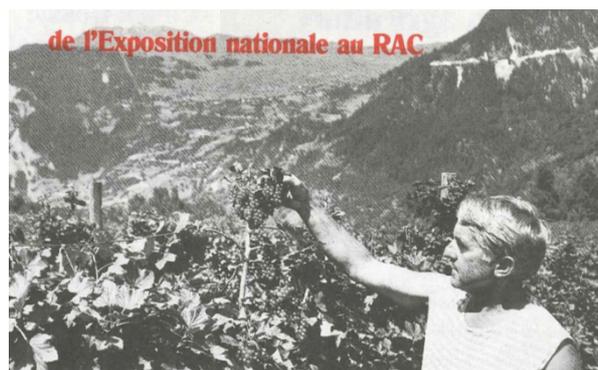


Figure 24 Roland Terrettaz, employé de la Station de Bruson (*Panorama*, 9-1988).

En 2010, il y avait encore deux employés sur place et beaucoup de jeunes étudiants allaient ramasser les petits fruits au moment de la cueillette, en recevant un paiement par panier (entretien n° 2).

A partir de 1982, la station s'est aussi dédiée à l'étude des plantes aromatiques et médicinales transformées par ValPlantes à Sembrancher et utilisées par exemples par Weleda (*La Terre Valaisanne*, 11 octobre 2004) ou Ricola, qui utilise encore les plantes du domaine, et dont les champs sont donnés à travailler à des privés par l'Agroscope.

Mais les prairies ont pris le dessus sur toutes les cultures d'autrefois et sur les terres ouvertes.

La fraise et la framboise demeurent désormais dans les jardins de particuliers, qui les cultivent pour la table, pour des sirops ou des confitures faits maison. Un producteur raconte comme il a essayé de vendre les petits fruits congelés à un confiseur, et

comme il serait prêt à réessayer (entretien n° 2) :

« On n'a jamais fait des produits dérivés mais on a congelé des framboises pour faire de la vente directe chez un confiseur l'hiver, mais on était mal équipés pour faire cette congélation. Par contre aujourd'hui je serais équipé pour faire la congélation parce qu'on congèle aussi du lait une partie de l'hiver parce qu'on produit trop de lait et ce congélateur pourrait servir en été pour la fraise ; ça pourrait être bien de travailler avec un confiseur local de retrouver cette partie de marché au moins au niveau de la vallée ».

Aujourd'hui (entretien n° 2) :

« La culture de la fraise a connu un très grand développement. La fraise est devenu un produit à la mode, la fraîcheur joue un rôle important et la production suisse est très bien acceptée sur le marché. Il y a 500 ha de production en Suisse mais seulement 10 ha en montagne selon les dernières statistiques (donc le 2%). Mais pas seulement en Valais les 10 ha, en Grisons et en Suisse centrale aussi ».

Même si certains d'entre eux se montrent sceptiques, les interviewés s'accordent pour dire qu'une reprise de la culture de la fraises et de framboises seraient la bienvenue, si des nouveautés seraient apportées (entretien n° 1):

« Moi, je pense qu'une relance générale de la production de la fraise n'est pas tellement envisageable, parce que les conditions de la concurrence sont difficiles. Vous avez ici des gels de printemps, jusqu'au mois de juin... il y a des moyens de protection mais ça augmente le prix. Par contre je pense que comme culture de niche il peut y avoir de la place, je pense à un atelier spécialisé orienté sur le marché local soignant la qualité et le contact directs... ».

Les terres ouvertes seront prêtes à revenir, le problème est la main-d'œuvre (entretien n° 2) :

« On renouvelle des prairies plus intensives aussi sur ces surfaces mais on serait prêt à revenir. Ce sont des terrains que se prêtent très rapidement à redonner un élan pour faire de la culture de petits fruits, moi j'ai le rêve de refaire un petit peu les petits fruits mais c'est tout un système à mettre en place il faut

trouver la main d'œuvre et faire la vente directe, vendre au niveau de vallée ».

La production pourrait donner un élan à des cultures qui ont contribué à façonner un moment crucial de l'histoire de cet endroit des Alpes tout en sauvegardant l'aspect communautaire du travail (entretien n° 3) :

« Ce serait un rêve, une valorisation des produits du terroir, il y a beaucoup de gens qui ont vécu avec ça. Ce serait vraiment une belle valorisation. Moi, à l'époque, j'avais de la chance parce que c'était mon travail mais maintenant toutes les familles travaillent à deux ...c'est trop compliqué même s'ils voudraient.

Il faudrait un parchet communautaire, je verrais ça, avec les gens qu'y participent. J'ai mis de mon temps pour venir y travailler (...).

Alors là il faudrait une association et le faire comme un loisir parce que c'est une chose qu'on faisait dans la jeunesse, puis j'ai du plaisir et (ça serait aussi une façon de) se retrouver entre connaissance... ça pourrait être possible ».

Conclusion : est-il envisageable de relancer ces cultures ?

Si les entretiens ont montré des points de vue personnels sur la reprise de la culture des fraises et des framboises, les échanges recueillis donnent néanmoins des pistes pour poursuivre la réflexion dans la possibilité d'une relance de ces cultures.

C'est le cas par exemple de la forme associative à organiser pour le travail communautaire des terrains agricoles ou la recherche d'un créneau local qui donnerait de la valeur ajoutée au produit.

D'autres études (agronomiques, économiques, marketing) pourraient apporter informations et pistes utiles en permettant de répondre à des questions telles que :

- Qu'est-ce que montre une analyse descriptive de l'agriculture du val de Bagnes et à Bruson en particulier (SAU, Terres ouvertes, numéro d'exploitations, etc...) ?
- Combien de propriétaires de terres ouvertes seraient potentiellement disponibles à louer leurs terres à des entrepreneurs agricoles désirant se dédier à ces cultures ?
- Quelles formes d'organisation coopérative pourraient être probantes pour essayer de relancer la culture d'un point de vue communautaire ?

- Quelle pourrait être la demande de marché pour ces produits ?
- Est-il envisageable de transformer le produit frais en des produits dérivés permettant ainsi une plus longue conservation ?
- Comment créer une filière locale avec de petites ou moyennes entreprises de transformation ?
- Comment créer une valeur ajoutée aux produits de montagne et locaux (label, liens avec le Festival, circuits de distribution et de vente) ?

Sans intention de se substituer à d'autres professionnels, une première analyse SWOT a été établie pour mettre en évidence les points forts, de faiblesses, d'opportunités et de menaces de la culture de la fraise et de la framboise en milieu de montagne. Elle est partielle et pensée à partir de données qualitatives collectées comme pistes pour des analyses ultérieures.

Pour la tester, un focus group avec différents porteurs d'intérêt (habitants, agriculteurs, entreprises de transformation, élus, etc...) serait envisagé.

FORCES	FAIBLESSES
<p>1) Participation au projet de développement régional du Grand-Entremont</p> <p>2) Présence de la Station Agroscope Conthey et son expérience dans le domaine des petits fruits</p> <p>3) Un produit de montagne de plus en plus apprécié sur le marché à niveau local (filiale courte de proximité) après le Covid 19 et à niveau international (tourisme du val de Bagnes)</p>	<p>1) Secteur primaire de l'économie qui ne voit plus beaucoup de gens engagée à temps plein</p> <p>2) Temps de mise à demeure de la culture pour arriver à une production</p> <p>3) Fraisières annuelles où bisannuelles maximum (coûts de la gestion plus haut qu'autrefois)</p>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<p>1) Terres ouvertes prêtes à redevenir des champs</p> <p>2) Possibilité d'envisager une gestion foncière des exploitations agricoles pour la gestion communautaire</p> <p>3) nouvelle méthode de culture (hors-sol)</p> <p>4) Production complémentaire à celle de la plaine car plus tardive en montagne.</p>	<p>1) Conditions météorologiques : gel printanier</p> <p>2) Concurrence de la plaine (prix inférieur) sur le produit frais</p> <p>3) manque de main-d'œuvre</p> <p>4) Intérêts différents sur les terres ouvertes (introduction de cultures <i>versus</i> prés pour faire du foin pour le bétail)</p>

Bibliographie

Articles parus dans la presse

Le Nouvelliste

- L'origine des beaux fruits que nous cultivons et mangeons, Le Nouvelliste, 3 septembre 1908
- Bagnes- Conférence Neury, Le Nouvelliste 1er mars 1927
- La rentabilité de la fraise, Le Nouvelliste 18 octobre 1928
- La récolte de fraise, Le Nouvelliste 12 juin 1934
- Culture de la fraise, Le Nouvelliste 17 mars 1936
- Cultivons la fraise en montagne, Le Nouvelliste 6 novembre 1937
- Chronique de la Vallée de Bagnes, Le Nouvelliste 17 avril 1938
- Anciens et modernes de la fraise, Le Nouvelliste 29 juin 1978.
- L'extension des cultures dans les régions élevées, Le Nouvelliste 22 novembre 1940
- Spécialisation en agriculture, Le Nouvelliste 15 mars 1946
- La journée de la fraise, Le Nouvelliste 19 juin 1956
- Mise en vigueur d'une bourse de la framboise, Le Nouvelliste 1 juillet 1960
- Une nouvelle culture valaisanne, Le Nouvelliste 7 juillet 1960
- Les surface de nos fraisiers diminuent, Le Nouvelliste 1 mars 1961
- Expériences vécues par les divers pays alpins, Le Nouvelliste 25 avril 1963
- La fraise valaisanne va-t-elle disparaître ? Le Nouvelliste 6 juillet 1963
- Coup dur pour l'agriculture de montagne, Le Nouvelliste 28 juin 1972
- Le marché boude la fraise et les prix baissent, Le Nouvelliste 29 juin 1972
- La framboise, ambassadrice des fruits de la montagne, Le Nouvelliste 13 juillet 1977.
- Station expérimentale de Bruson. Vers un regroupement d'intérêts, Le Nouvelliste 31 juillet 1978.
- Fraises et framboises pour la montagne, Le Nouvelliste, 7 février 1980.
- Du passé et du présent : l'agriculture de montagne, Le Nouvelliste 21 août 1984
- Les reines des baies, Le Nouvelliste 12 août 1998
- La fraise des glaciers, Le Nouvelliste 1^{er} août 1999
- La fraise du Valais se met au parfum, Le Nouvelliste 22 mai 2002

La Terre Valaisanne

- Prix de la fraise de montagne, La Terre valaisanne 23 juin 1945
- Culture de la fraise en montagne, La Terre valaisanne, 28 juillet 1945
- La fraise, culture commerciale en montagne, La Terre valaisanne 11 août 1945
- Prix des fraises, La Terre Valaisanne 22 juin 1946
- Problèmes actuels de l'Industrie Laitière Valaisanne, La Terre valaisanne, 24 juin 1950
- Le problème de l'écoulement de nos fruits en 1948, La Terre valaisanne 22 janvier 1949
- La récolte et son écoulement en 1951, 15 mai 1951
- Le marché des fraises, La Terre valaisanne 15 juin 1952
- Nécessité de la sélection des fraisières, La Terre valaisanne 30 juillet 1956
- La fraise et son prix, La Terre valaisanne 30 juin 1956
- Le marché de la fraise, La Terre valaisanne 15 juillet 1956
- Rapport sur la campagne de vente de fruits et légumes précoces et mi-précoces, La Terre valaisanne 15 novembre 1956
- La montagne : un capital qui doit devenir un revenu, La Terre valaisanne 15 mars 1964
- Une merveilleuse épopée, La Terre valaisanne 15 juillet 1969
- Quelques notes sur l'année écoulée, La Terra valaisanne 15 décembre 1959
- La politique commerciale et économique de l'Union valaisanne pour la vente des fruits et légumes, La Terre valaisanne 30 juin 1960
- Agriculture valaisanne, La Terre valaisanne 28 février 1965
- Fraises et légumes, La Terre valaisanne 30 juin 1965
- Réflexions, La Terre valaisanne 30 août 1965
- 69 millions, La Terre valaisanne 15 avril 1967
- Devons-nous encore faire de la fraise ?, La Terre valaisanne 30 juillet 1972
- Directives pour la framboise en 1976, La Terre valaisanne 15 mars 1976
- La fraise en production précoce, La Terre valaisanne 30 juin 1978
- La fraise hâtive... une possibilité pour le Valais ?, La Terre valaisanne 30 novembre 1979
- Analyse en trois points, La terre valaisanne 15 mars 1980
- Evolution des cultures de fraises et de framboises en Valais, La Terre valaisanne 15 mai 1983
- Les petits fruits et les plantes médicinales à l'honneur de Bruson, La Terre valaisanne 30 juillet 1983
- Fraise valaisanne 1983-1984 Producteurs récompensés, La Terra valaisanne 30 janvier 1984
- La fraise de A à Z, La Terre valaisanne 15 mai 1989

Journée d'information petits fruits, La Terre valaisanne 30 juillet 1994

Essais européens de fraisiers, La Terre valaisanne, 30 juillet 1997

Culture des plantes médicinales et aromatiques. Un nouveau départ prometteur, La Terre valaisanne, 15 mai 1990.

La production de fraises en Suisse et en Valais, La Terre valaisanne 30 avril 2000

Fraises « Valais-Wallis », La Terra valaisanne 30 mai 2001

Fraises sur substrat, La Terre valaisanne 30 mai 2003

La fraise du Valais, La Terre valaisanne 14 juin 2004

L'edelweiss, plus prisé que jamais, La Terre Valaisanne 11 octobre 2004

La fraise est du retour, La Terre valaisanne 13 juin 2005

Autres journaux

Le Confédéré, 24 avril 1931

La Maison Felley Frères, Le Rhône, 6 novembre 1936

L'illustré (1940), n° 28, p. 198.

Dons en faveur de la restauration de notre église paroissiale. Résultats de l'action « fraises », Bulletins paroissiaux - Orsières : octobre 63

La montagne, refuge des petits fruits ?, Journal de Sierre 26 juillet 1977.

Centre expérimental de recherches agronomiques à Bagnes. Les médecins de la terre, Journal du Valais 21 avril 1978.

Bruson. De l'Exposition nationale au RAC, Panorama, n° 9, 1988.

Sources audiovisuelles

La fraise de montagne souffre, documentaire de la RTS, 1967.

Revue scientifique

Agroscope (2017), Swiss Berry Note 17. Essai variétal fraise 2016-2017, Agroscope Transfer, n° 193.

Carlen C., Potel A-M. et alii (2020), Facteurs de variation de la qualité gustative et nutritionnelle des fraises, en Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture, Vol. 52 (4) : 216-225.

Tarbouriech M. (2004), *Les fruits de la terre*, en L'Alpe, n° 22, pp. 47-51.

Monographies ou ouvrages collectifs

- Andan O. (1965), *Essai de modernisation d'un village de montagne en Valais, Bruson*, Lausanne : Service romand de vulgarisation agricole.
- Blanc-Gatti (1951), *Verbier vu par un peintre*, Neuchâtel : Ed. du Griffon, 1951.
- Deslarzes B. et Deslarzes-May S. (2000), *Et au milieu coule la Dranse...paysage et environnement*, en Deslarzes B., Deslarzes-May S. et Payot C. (eds), *Bagnes imaginée, bagnes vécue*, Musée de Bagnes, pp. 151-153.
- Gard J.M. (1992), *Image de Bagnes, les anciennes cartes postales. Première partie : vues générales et villages, exposition thématique sur l'iconographie bagnard à travers l'imagerie de l'ancienne carte postale, 4 avril-21 juin 1992*, Le Châble : Le Musée de Bagnes.
- Loup J. (1965), *Pasteurs et agriculteurs valaisans. Contribution à l'étude des problèmes montagnards*, Grenoble : Imprimerie Allier.
- Luisier F. (1997), *Nouvelles cultures et remaniement parcellaire*, en Besse R. et Perrenoud A. (1997), *Val de Bagnes : continuités et mutations*, Bagnes : Commune de Bagnes.
- Michelet C. (1950), *Petits fruits de chez nous*, Sion : Impr. Fiorina & Pellet.
- Sauvain P. (1980), *Évolution socio-économique récente de la commune de Bagnes en Valais et rôle de l'agriculture à temps partiel en région de montagne*, Zürich : Juris.
- Fellay J.C. (2002), *A pied, à cheval, en voiture.... La saga des transports*, Sembrancher : CREPA.
- Vallat J. (1965), *Étude sur le développement des zones rurales (Bruson et Commune de Bagnes). Rapport de la Suisse*, Lausanne : Service Romand de Vulgarisation agricole.
- Viazzo P.P. (1989), *Uplands Communities. Upland Communities: Environment, Population and Social Structure in the Alps Since the Sixteenth Century*, Cambridge : Cambridge University Press.
- Weinberg D. (1975), *Bruson : étude socio-ethnologique sur les relations humaines dans un village de montagne*, Sion : Société d'histoire du Valais romand.

ANNEXES

1. Guide d'entretien

- **Le territoire**

Le terrain cultivé (localisation, superficie, morcellement)
Les caractéristiques des fraisiers et les techniques de culture
Les variétés
Les éléments du paysage (transformation s'il y en a eu)
La conduite du fraisier/framboisier

- **Le procès productif**

Cycle des petits fruits
Les lieux de la production
Les produits dérivés (ex. confitures)

- **L'apprentissage et la transmission**

Les acteurs
La mémoire collective : transmission du savoir-faire (de génération en génération ou entre pairs)
Les sources historiques

- **Le marché**

Dimension et dynamiques du secteur

- **Les actions de la valorisation et sauvegarde du passé**

- **Les innovations et la possible relance**

2. Noms et prénoms des interviewés

	Nom et prénom	Date de l'entretien	Lieux	Engagements dans les cultures de la fraise et de la framboises
1	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
2	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
3	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
4a et 4b	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
5a et 5b	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
6	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
7a et 7b	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

3. Texte inédit écrit par Roger Besse (1932-2020) de Sarreyer

La culture de la fraise / Roger Besse

Texte à paraître fin 2020

Au début de la guerre 1939-1945, trois pionniers, dont le conseiller du village, introduisirent la culture de la fraise : la fameuse Mme Moutot. Cette variété permettait son exploitation pendant plus de dix ans, voir bien au-delà, sans nécessité d'en changer de plant. Comme toute plante, elle craignait cependant les insectes, en particulier l'anthonome qui coupait la tige de la fleur avec son rostre et la faisait sécher. Il fallut donc procéder à des traitements antiparasitaires. Ceux-ci se faisaient d'abord à titre individuel, puis se constitua un consortage qui procéda à l'acquisition d'une motopompe en vue d'un sulfatage collectif. J'en fus l'un des promoteurs. Cette culture, qui dura jusqu'aux années 1960, peut-être quelque peu plus tard, apporta un pécule bienvenu à toute la population de Sarreyer.

Quatre commerçants venaient, dès la mi-juin jusqu'à la fin juillet trois fois par semaine chercher ces récoltes. Ces camions pouvaient contenir jusqu'à deux cents cadres de dix kilos. Je me souviens qu'un lundi, après un weekend de grande chaleur, tous ces véhicules étaient chargés à ras bord: huit mille kilos ! Quand on pense que le kilo se payait aux environs d'un franc cinquante, on peut s'imaginer l'argent bienvenu que cela représentait.

La culture de la fraise était exigeante. Elle nécessitait également beaucoup d'eau surtout les années plus sèches. On les arrosait souvent de nuit, priorité étant donnée pendant la journée à l'arrosage des prairies. Petit à petit, les paysans se constituèrent en consortage pour installer de petits réseaux locaux d'irrigation par aspersion,

Je me souviens qu'un commerçant du Châble est venu faire une démonstration d'une sorte de " tourniquet " appelé " l'insalable ". L'eau était prise dans un des bassins et acheminée à l'aide de tuyaux en caoutchouc jusqu'à un petit jardin situé au sud, mais à l'intérieur même du village. Inutile de dire que les jours suivants il a dû faire d'excellentes affaires grâce à la vente de nombre de ces appareils et, certainement, de kilomètres de tuyaux. Ceux-ci étaient très chers car ils étaient constitués de caoutchouc toilé alors que maintenant ils sont en plastique.

La cueillette des fraises incombait en général aux femmes alors que le transport était effectué par les hommes. Deux ou trois artisans du village avaient confectionné des sortes de cacolets appelés " kritses ". Ce moyen de transport était constitué de douze étages pouvant recevoir chacun deux paniers de deux kilos et demi. Il fallait être très prudent pour le voyage, ce fruit étant particulièrement délicat. Le poids de trente kilos et plus nécessitait des haltes bienvenues à des endroits précis, ceci d'autant plus que ce transport débutait à neuf heures le matin et durait jusqu'à quatre heures de l'après-midi, date limite pour la réception des fraises qui devaient être livrées dans les grandes villes de Suisse jusqu'à Zurich assez tôt le lendemain matin.

Comme notre famille était nombreuse et, par conséquent, pas riche, nous ne possédions que deux ou trois fraisières de petite superficie. Nous travaillions donc, en plus, deux champs, propriétés de deux célibataires quelque peu âgés, mais relativement fortunés. Cette activité se faisait à la " moitié ", c'est-à-dire que le fruit de la cueillette était partagé en deux : cinquante pour cent pour le propriétaire, cinquante pour cent pour notre famille. Lors de la remise cet argent, par exemple, si la récolte atteignait mille francs, l'un d'eux disait à ma mère : donne-moi cinq cents francs. L'autre, certes plus généreux et plus sensible à notre situation : donne-moi quatre cent francs et garde le reste.

Pourquoi à ma mère et non pas à mon père ? Parce que, le plus souvent, papa était à l'alpage comme saleur ou, quelquefois, comme maître berger, afin d'alimenter quelque peu plus le gousset familial.

Pour relever combien cette culture était importante, on constitua un consortage et procéda à l'acquisition d'une pompe pour le traitement collectif des fraisières contre les ravageurs et plus particulièrement contre l'anthonome particulièrement nuisible.

3. Affiches de la Fabrique Doxa de Saxon données par la Médiathèque Valais- Sion



Baud, Edouard-Louis (1878-1948), Sonor (Genève)

[S.l.] : [s.n.], [1910?]

1 affiche : lithographie en couleur ; 297 x 52 cm



Burnat-Provins, Marguerite (1872-1952), Säuberlin & Pfeiffer (Vevey)

[S.l.] : [s.n.], [1905]

1 affiche : lithographie en couleur ; 103,5 x 68,5 cm



Roch, Imp. Marcial, Goffin & Cie (Paris)

[S.l.] : [s.n.], [ca 1920]

1 affiche : lithographie en couleur ; 140 x 98 cm