

ALLEZ DONC À JOLLAIN- MERLIN... ET RAMENEZ VOS FRAISES !

Fabien Comble cultive la fraise avec passion depuis près de 20 ans.



C'est en 2007 que Fabien Comble a récolté pour la première fois ses fraises dans les terres fertiles de Jollain-Merlin. Une aventure commencée un peu par hasard, mais qui s'est rapidement transformée en activité florissante. Aujourd'hui, ses fraises sont devenues un rendez-vous incontournable pour les amateurs de fruits locaux, savoureux et cultivés avec soin.

Une passion née du terrain

« J'ai toujours été dans l'agriculture, l'horticulture depuis tout petit », confie Fabien. « Mes parents ne sont pas fermiers, mais j'ai toujours été attiré par ça. » Lorsqu'il acquiert un terrain à Jollain-Merlin, il y voit une opportunité : « Je me suis dit pourquoi ne pas faire des fraises pour rentabiliser le terrain que j'avais un peu autour. » La plantation démarre en 2006, et la première récolte voit le jour l'année suivante. Très vite, le projet dépasse ses espérances.

Une culture exigeante, mais gratifiante

La saison de la fraise est courte mais intense. « Grosso modo, elle commence fin avril, début mai, et se termine à la mi-juin », explique Fabien.

Pendant cette période, le rythme est soutenu : en pleine cueillette, ce sont 250 à 300 kilos de fraises par jour qui sortent des rangs. Mais tout n'est pas vendu sur place.

Les fraises de Fabien Comble sont essentiellement vendues directement sur l'exploitation. «Essentiellement ici, même si parfois quelques marchands en prennent, notamment du côté de Mons, à Framerie, ou parfois sur Tournai. Mais c'est occasionnel. » L'essentiel du commerce repose donc sur la vente au détail, à 80-90 %, ce qui influence directement le choix des variétés cultivées.

Des variétés sélectionnées pour le goût

« On a plusieurs variétés, quatre essentiellement », détaille Fabien. La plus récente, la Twist, fait son apparition cette année. Viennent ensuite la Jolie, cultivée depuis une dizaine d'années, la Flair, la plus précoce, et enfin la Verdie, une variété cultivée en plein air, qui arrive un peu plus tard dans la saison. « On choisit les variétés essentiellement pour le goût. Le rendement est plus secondaire. »



Une culture au rythme de la météo

Comme tout producteur, Fabien le sait : la météo est un facteur décisif. Elle influence non seulement la quantité récoltée, mais aussi la qualité gustative des fraises. « Une journée pluvieuse, on peut vendre deux fois moins qu'une journée ensoleillée », note-t-il. Et ce n'est pas qu'une question de vente : « Même nous, à la cueillette, on a parfois des jours où on récolte moins. »

La météo impacte aussi le goût : « Quand il fait du beau temps comme ça, elles sont plus sucrées. Par contre, l'année dernière où il n'a pas arrêté de pleuvoir, elles avaient moins de goût et on a plus vite des problèmes de pourriture. » Trop de chaleur, en revanche, peut entraîner une maturation trop rapide. « C'est vraiment un fruit qui dépend fortement du climat. »

Le plaisir du contact humain

Malgré les contraintes, Fabien reste fidèle à cette culture. Ce qui le motive ? Le lien avec le public.

« C'est une culture qui est contraignante, mais c'est agréable d'avoir le retour avec les clients. Quand on vend des produits et qu'ils sont contents, c'est surtout pour ça que c'est intéressant. »

