



LOUIS-  
FRANÇOIS  
**S'INVITE**  
Chez  
FraiseBec

Derrière la grosse fraise sur le terre-plein central et le kiosque de l'autocueillette règne une intense activité. Chez FraiseBec, le gros du gros se passe dans le «haut» de la ferme située à Sainte-Anne-des Plaines. Des hectares de fraises où s'activent des centaines de cueilleurs saisonniers. Visite guidée avec Isabelle et Simon Charbonneau, le tandem frère-sœur qui gère l'entreprise.

PROPOS RECUEILLIS PAR SOPHIE SURANITI



**FraiseBec est le plus grand producteur de fraises au Québec?**

Isabelle Charbonneau : Oui! L'entreprise est même le plus important producteur de fraises au Canada. L'autre grand volet de notre activité est la distribution : nous vendons chaque jour aux détaillants une partie de nos fraises et framboises au Marché Central ainsi que les récoltes de tomates et de petits fruits (framboises, bleuets, cerises de terre, etc.) provenant d'autres agriculteurs du Québec. De la route, les gens ne «voient » que le volet autocueillette. Mais FraiseBec est surtout un producteur et un distributeur!

**Le site est effectivement immense! Quelques chiffres?**

I.C : Nous cultivons 60 hectares et employons 210 travailleurs pendant la saison de la récolte. Nous sommes tellement «dedans» tout le temps que nous ne nous rendons plus compte de la taille de l'entreprise! Nous faisons aussi de la recherche et du développement afin de prolonger la saison des fraises et qu'elles soient présentes sur le marché plus longtemps pour contrer la fraise de Californie, notre grande «rivale».

**Le projet «fraises», c'est ton idée, Simon?**

Simon Charbonneau : Gamin, l'été, je travaillais déjà comme cueilleur chez des producteurs voisins. Au milieu

des années 70, la saison durait quatre semaines! Mon père, Yvon (qui est décédé l'année dernière), a créé l'entreprise en 1978. Ça fait donc 35 ans que je baigne dans la fraise. Le nom FraiseBec, pour Fraise du Québec, est apparu en 1984. L'entreprise a prospéré au fil du temps grâce à l'achat de terres et à de nombreux investissements. C'est une entreprise familiale totalement autonome. Et elle l'a toujours été.

**Chez les Charbonneau, tout le monde travaille «dans la fraise»?**

S.C. : Presque! Ma mère s'occupe de la comptabilité et des repas pour la famille. Ma sœur, Isabelle, gère tout ce qui touche à l'administration, aux ressources humaines et à l'informatique: c'est un as dans ce domaine! Elle s'est jointe à nous il y a une quinzaine d'années. Son mari, Éric, est le régisseur. Il y a aussi leur fille et la mienne... Quant à moi, je gère les services techniques de l'entreprise et je m'occupe de la culture et de la vente des fraises.

**Le système de récolte est impressionnant! Explique-nous Isabelle...**

I.C. : Un petit groupe de travailleurs arrivent vers la mi-avril pour préparer les champs de fraises. Puis, le reste des cueilleurs arrive au mois de mai. Ils viennent principalement du Guatemala et du Mexique. À chaque cueilleur correspond



*Journée magnifique pour cette découverte de la fraisière (Immense!) en compagnie d'Isabelle et de Simon qui m'en expliquent tout le fonctionnement. Ce sont majoritairement des femmes originaires du Mexique et du Guatemala qui travaillent dans les champs. Elles se couvrent de la tête aux pieds pour se protéger du soleil qui tape fort aujourd'hui! Les Charbonneau m'emmènent également voir les tunnels de framboisiers où l'on se gave de la variété Polana.*

un numéro d'identification. Ce système de traçabilité est unique au Québec. Grâce à ce code, attribué à vie au cueilleur, nous pouvons retracer tout le parcours d'une fraise fraîchement cueillie et éviter ainsi le risque de contamination, par exemple.

#### **Que se passe-t-il ensuite?**

I.C. : Lorsqu'une palette de boîtes de fraises est pleine (chaque cueilleur en remplit une cinquantaine par jour), on la transporte à l'entrepôt où elle est aussitôt scannée. Elle est alors stockée dans une des chambres froides. Grâce à un système de refroidissement performant, la température de conservation des fraises et des framboises descend et se maintient à 3° Celcius. Elles se retrouveront le lendemain matin sur les étals des supermarchés.

#### **Quels sont les développements prévus chez FraiseBec?**

S.C. : Tu as vu ces nouvelles plantations prévues pour le printemps 2014? Vu du ciel, on dirait un lac! On plante

à la main, puis on protège les plants avec des couvertures. Avec notre agronome, qui travaille pour nous toute l'année, nous effectuons des recherches sur les variétés de fraises, la hauteur des buttes, la distance entre chaque plant, les engrais, etc. afin d'obtenir des plants qui offrent un bon rendement et dont les fraises sont goûteuses.

#### **Avez-vous connu une bonne saison 2013?**

I. C. : En 2012, nous avons vendu 260,000 boîtes de 12 chopines soit plus de 2,600,000 livres de fraises récoltées. Un record! La saison a démarré très tôt, à la mi-mai. En 2013, la saison a commencé en juin. Nous préférons cela. La fraise du Québec se fait ainsi plus «désirer». Quant aux framboises... je les adore!

Alors que nous visitons les tunnels de framboisiers, Isabelle s'exclame: «Tu as vu cette variété-ci? Je la surnomme *capeline* car on dirait une longue tuque!»