

La passion de recommencer à tous les matins

FraiseBec, à Sainte-Anne-des-Plaines



par [Valérie Maynard](#)

Article mis en ligne le 28 août 2009 à 12:22

nordinfo.com

Malgré la pluie et le mauvais temps des dernières semaines, elles sont au rendez-vous, fidèles et bien portantes, les fraises d'automne du Québec. Belles, rondes, rouges, abondantes et disponibles dans la plupart des marchés, depuis le mois de mai et jusqu'en octobre. «Seul le gel arrêtera la récolte», assure Isabelle Charbonneau, copropriétaire, avec son frère Simon, et gestionnaire de FraiseBec, fraisière située sur le rang Lepage, à Sainte-Anne-des-Plaines.

Fondée il y a 32 ans par Yvon Charbonneau, la fraisière n'occupait à l'origine qu'une parcelle des terres familiales. «Pour mon père, il n'était pas question que mon frère et moi passions l'été à ne rien faire. Alors, on cueillait des fraises», se souvient Isabelle.

Aujourd'hui, devenue le plus important producteur de fraises au Canada, la fraisière s'étale sur plus de 160 acres, dont 20 sont consacrés à la culture des framboises d'automne et quelques-uns seulement à la fraise d'été. Le reste est destiné à la plantation annuelle et manuelle des quelque 2,5 millions de plants de fraises d'automne, une production amorcée en 1988 avec 20 000 plants.



«La fraise d'automne ne possède qu'une année de vie. On la plante en avril pour la cueillir quelques mois plus tard», explique Isabelle. Depuis quatre ans, l'entreprise a ajouté une corde à son arc en expérimentant la plantation des fraises d'automne... au mois d'août. Si les plants survivent à l'hiver, les fraises seront alors cueillies sitôt le printemps venu. Cette année, la témérité des Charbonneau a été récompensée et la récolte a été bonne, même si rien n'est jamais acquis. «Notre défi, c'est d'améliorer la production et d'augmenter la qualité. On cherche l'ultime fraise», fait valoir Simon Charbonneau.

Main-d'œuvre

Au plus fort de sa saison, FraiseBec emploie près de 250 personnes. Des Mexicains et des Guatémaltèques pour la plupart qui, d'année en année, reviennent au Québec pour un séjour de six mois. «Cet été, 138 femmes et 12 hommes en provenance de ces deux pays travaillent pour nous. Ces gens vivent ici, dans des bâtiments spécialement aménagés pour eux», explique Mme Charbonneau. Des bâtiments érigés, il y a trois ans, au coût de 300 000 \$ et qui permettent à la main-d'œuvre d'être logée à même le site de l'entreprise. «Beau temps, mauvais temps, ces gens sont là, prêts à travailler», ajoute-t-elle. Une fois par semaine, une navette conduit les travailleurs en congé au village, pour leurs achats personnels.

Bien que constamment guidée par ce désir de produire la fraise parfaite, reste que l'équipe de FraiseBec, à laquelle se greffent plusieurs membres de la famille Charbonneau, en plus d'investir en recherche et développement (présentement, une cinquantaine de variétés de fraises sont à l'essai), demeure animée par une grande passion: celle de ne rien prendre pour acquis et de recommencer le travail, à tous les jours. «Tous les matins, quand je rentre au travail, je recommence à zéro. Les réfrigérateurs sont vides et toutes les fraises cueillies la veille sont déjà parties pour être vendues», résume Isabelle.

Gagnantes de plusieurs prix et distinctions – Entreprise agroalimentaire de l'année 2008 (Chambre de commerce et d'industrie Thérèse-De Blainville), 1er Prix Concours Ma ferme mon monde 2009 et Ordre national du mérite agricole 2008: bronze –, FraiseBec est aujourd'hui considérée comme le leader de l'industrie fraisière au Canada. Pour en savoir plus, tapez le www.fraisebec.com.