

Demain à Tressin, la fraise ramène sa fête avec des créateurs et des artisans

samedi 19.05.2012, 05:04 - La Voix du Nord



Bertrand Lambelin cultive ses fraises
Darselect dans les serres pour le
marché de Phalempin.

| LE VISAGE DE L'ACTUALITÉ |

Amateurs de belles robes vermillon, rassurez-vous. Le souffreteux printemps de notre plat pays n'a retardé que de deux semaines la maturité des fruits de Bertrand Lambelin, le monsieur Loyal de la Fête de la fraise. Aujourd'hui, la belle rouge peut lancer sa saison à profusion. Et rester la mascotte de ce rendez-vous annuel de Tressin.

PAR MARIE VANDEKERKHOVE

villeneuvedascq@lavoixdunord.fr PHOTO LA VOIX

Son drôle de vélo ne sort qu'avec les fruits. Bertrand Lambelin a bricolé un deux-roues pour repérer les fraises qui rougissent, sous la serre.

L'engin peut accueillir plusieurs cagettes que le maraîcher remplira sans se baisser. Il faut dire que ses fruits ne naissent pas en pleine terre, mais sur des substrats d'engrais, nourris

par un complexe système d'arrosage. Les plants hibernent d'octobre à mai, avant de se couvrir de fleurs puis de fruits.

Même si, cette année, la production a deux semaines de retard : « Généralement, la première récolte se fait aux environs du 1^{er} mai », explique le quadragénaire. Sa spécialité : la fraise « de saison », par opposition aux variétés « remontantes ». L'élue s'étale sur les 3 500 m² de serres et s'appelle Darselect, une grosse charnue, qu'on peut manger crue ou cuite, sur des tartes ou en confiture.

Si la variété est récente, la culture de la fraise s'est établie dans la Pévèle il y a des décennies. « Parce que c'est le bassin de l'endive : on la cultivait de septembre à mai, donc le reste de l'année, les agriculteurs avaient un créneau pour les fraises », explique Bertrand Lambelin. Seul producteur présent dimanche, il pratique la monoculture avec deux récoltes annuelles, en mai-juin et en septembre. Obligé de coupler cette activité avec un travail se salarié agricole.

Quand les beaux jours reviennent, le maraîcher enfourche son porteur dès potron minet. « Je cueille le matin et vers 11 h, je file au marché de Phalempin ou au MIN de Lomme. Il faut que les fraises soient sur les étals des marchands à 14 h », décrypte celui qui produit environ 15 tonnes de fraises par an. La fraîcheur est le principal atout de ces dames à robe rouge qui ne souffrent pas la médiocrité. Elles sont à croquer en amuse-bouche ce dimanche avant la fête. •

Une trentaine de stands d'artisans, de créateurs, des animations pour enfants et une randonnée (10 km), départ à 10 h. Fête de la fraise, salle polyvalente de Tressin, aujourd'hui dimanche de 10 h à 18 h. Plus d'infos sur [http ://fraise.tressin.free.fr](http://fraise.tressin.free.fr)



Partager : S'abonner :