



Ouverture de la saison 2025

Avec le soutien de



Avec le soutien de



SOMMAIRE

Le mot des producteurs

Le ravier « Fraises de Wallonie » en bref

Quelques chiffres

Présentation du producteur accueillant l'évènement :
François Delarbre

Les producteurs adhérents

Idées recettes

Contacts



LE MOT DES PRODUCTEURS

Depuis plus d'un siècle, la fraise est cultivée en Wallonie. Fleuron de notre horticulture, la culture a évolué au cours du temps, devenant de plus en plus technique. Cette production saisonnière, très exigeante en main-d'œuvre, conserve cependant, comme méthode de production privilégiée, la culture de pleine terre.

En tant que producteurs, nous sommes très fiers de mettre ce savoir-faire en avant. C'est pourquoi, nous avons décidé de créer le ravier « **Fraises de Wallonie** ».

Cette idée de ravier vient d'un constat : pour un consommateur, il n'est pas toujours facile de repérer dans les commerces les fraises wallonnes. En effet, la production de fraises en Wallonie est plus tardive que celle issue de nos collègues flamands, souvent seule présente dans la grande et moyenne distribution. La mise en lumière de notre production régionale à travers ce ravier permet donc aux consommateurs de reconnaître la période de production et de mieux cerner la saisonnalité de nos produits.

La fraise wallonne est produite de la fin avril jusqu'aux premières gelées, en travaillant successivement avec des variétés de fraises de juin et des variétés remontantes, ce qui permet d'allonger la saison. La production reste cependant majoritaire pendant les mois de mai et juin.

A l'heure actuelle, la fraise est produite partout en région wallonne. Nous comptons déjà 54 producteurs, répartis sur 5 provinces, qui travaillent avec le ravier « **Fraises de Wallonie** ». Le canal de commercialisation privilégié est le circuit court, que ce soit via la vente à la ferme ou dans des petits magasins locaux. Ce type de commerce permet de créer un lien de confiance fort entre le consommateur et le producteur et s'inscrit, de surcroît, complètement dans l'objectif de relocalisation de notre alimentation.

Nous vous souhaitons une excellente saison de dégustation de Fraises de Wallonie !

Les producteurs



LE RAVIER « FRAISES DE WALLONIE »

EN BREF

Le ravier « Fraises de Wallonie » a eu ses balbutiements durant l'arrière-saison 2019-2020 suite à l'impulsion d'un producteur de fraises. Cette initiative a pour objectif de mettre en valeur une production locale fleuron de notre Région : la fraise de pleine terre (sous protection ou en plein air).

Ce projet, inspiré d'une initiative française (C'est qui le Patron ?), a finalement été concrétisé par la mise au point d'un ravier commercialisé pour la première fois durant la saison 2020.

Le Groupement des Fraisiéristes Wallons (GFW asbl) a directement été impliqué dans ce processus, car pour tous les producteurs à la base du projet, il paraissait judicieux de laisser le contrôle à l'asbl de l'usage du ravier afin de garantir le respect des critères imposés par son utilisation. Chaque producteur adhérent signe ainsi un contrat, par lequel il s'engage à respecter une série de points dont les principaux sont les suivants :

- Production de fraises de pleine terre
- Cueillette à maturité, de variétés gustatives
- Fraises de première qualité
- Production en culture raisonnée
- Zone de production (parcelles localisées en Wallonie)
- Logo, étiquette et ravier communs
- Commercialisation selon la charte Prix Juste

En 2020, 22 producteurs de fraises se sont lancés dans l'aventure. Cette année, ils sont 54, répartis dans les 5 provinces wallonnes.

Quelques modifications ont été apportées à la première version afin de permettre, aux producteurs qui le souhaitent, de commercialiser leur production dans les grandes et moyennes surfaces, grâce à l'ajout d'un code-barre. Le ravier « Fraises de Wallonie » est également devenu bilingue, ce qui permet de toucher la région bruxelloise.

Enfin, il est personnalisable. Le producteur qui le désire peut demander d'y ajouter ses coordonnées.

QUELQUES CHIFFRES

Source : Groupement des Fraisiéristes Wallons

En Wallonie, la superficie totale couverte par la culture de fraises de pleine terre est évaluée à **95 ha**, selon une estimation du GFW qui encadre les producteurs et réalise notamment des achats groupés de plants de fraisiers.

Tous les chiffres suivants concernent uniquement les producteurs adhérant au GFW, soit **140 producteurs** qui cultivent de la fraise pour un total de 50 ha (chiffres arrêtés en avril 2025).

La variété la plus cultivée en Wallonie est *Joly* et ce, depuis plus de 10 ans. Elle a remplacé la variété phare du début des années 2000, à savoir *Darselect*. *Joly* est une variété de juin qui possède un très bon équilibre taux de sucre/acidité et qui produit des fruits de belle couleur et homogènes au cours du temps. C'est une variété qui a été sélectionnée par son obtenteur sur base de sa tolérance aux maladies de sol. Elle est également moins sensible à certaines maladies fongiques. Cerise sur le gâteau, elle a besoin d'être moins fertilisée par rapport aux autres variétés.

Ce n'est pas la seule variété cultivée sur les terres wallonnes. Les variétés suivantes sont également produites dans des proportions diverses : *Malling Centenary*, *Flair*, *Lambada*, *Sonsation*, *Dream*, ...

En 2025, plus de 50% des producteurs travaille sur une surface comprise entre 5 et 20 ares et seuls 45% des producteurs ont une surface supérieure à 20 ares.

Les 54 producteurs de fraises de pleine terre adhérant au ravier « Fraises de Wallonie » représentent 14 ha et sont présents dans les 5 provinces wallonnes.

Les circuits d'écoulement de la production restent principalement la vente directe à la ferme. Les circuits courts sont privilégiés par les producteurs adhérant au ravier « Fraises de Wallonie ».

A ce jour, un peu plus du tiers des producteurs suivis par le GFW s'est engagé à utiliser le ravier « Fraises de Wallonie », cela représente 15% des surfaces de production totale en Wallonie.

PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR ACCUEILLANT

L'ÉVÈNEMENT : FRANÇOIS DELARBRE

C'est le papa de François, André, qui a débuté la production de fraises en 2002 en s'associant avec un autre producteur, Michel Técheur. Ils produisent des fraises sur butte sous tunnel et en extérieur sur un peu moins de 40 ares. Ils grandissent assez rapidement pour répondre à la demande de la Criée de Wépion. André et Michel développent également leur vente directe. C'est ainsi qu'en 2010, ils atteignent une surface de quasi 2 ha.

En 2010, Michel Técheur décide que ce sera sa dernière saison. François reprend ses parts dans l'association. Il apportera un regard neuf, porté sur la partie mécanique. Pour continuer à progresser, il est temps de s'équiper en matériel roulant (tracteur, pulvérisateur) mais aussi en zone de travail (hangar) et frigo de stockage. Cette adaptation permet de développer plusieurs nouveaux points de vente en circuit court ainsi que le commerce via les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) tout en continuant à livrer des fraises de première qualité à la Criée de Wépion. Le père et le fils augmentent petit à petit leur surface de production pour atteindre les quasi 4 ha.

En parallèle, à partir de 2015, ils se lancent dans la culture de la tomate en travaillant avec différentes variétés. Le but est d'achalander les rayons des aubettes en circuit court mais aussi de fournir les GMS.

Toujours à la recherche de nouveaux débouchés, François démarre en 2017 la production de fraises remontantes pour étaler ses récoltes et pouvoir servir ses clients jusqu'au mois d'octobre. Entre-temps, il a mis en route la culture de la framboise. Il se lance aussi dans le commerce des melons, ceux-ci étant plantés dans les buttes après l'arrachage des fraisiers pour rentabiliser les tunnels. Mais ce n'est pas tout, en 2020, il décide de commencer la culture de la myrtille et du raisin de table.

En 2024, c'est avec son frère que François débute un nouveau projet : celui de la création d'un vignoble. 2 ha de vignes sont plantés en 2024, 2 autres vont suivre cette année. Les premières bouteilles de vin blanc et de mousseux sont attendues pour 2028.

François est aussi producteur de poivrons, de courgettes et d'aubergines mais dans des volumes beaucoup moins importants comparés à celui des fraises.

Toutes ces activités ne l'ont pas empêché de se marier avec Laurence et de devenir papa de deux filles et d'un petit garçon.

LES PRODUCTEURS ADHERENTS

Province du Brabant Wallon

La Ferme Gentissart

Bernard Deconinck - 5140 Sombreffe



La Ferme Gentissart

La Ferme du Bois d'Apechau

Dylan Dheygere - 1440 Braine-le-Château



Ferme du Bois d'Apechau

Les Fraises de Jonathan

Jonathan Dolphens - 1435 Mont-Saint-Guibert



Les Fraises de Jonathan

Ferme Druetz

Vincent Druetz - 1495 Villers-la-Ville

Les Fraises de Notre-Dame

Johan Godfriaux - 1360 Malèves-Sainte-Marie



Les fraises de Notre-Dame

Les Fraises d'Hottomont

Serge Maloteau - 1367 Grand-Rosières



Les Fraises d'Hottomont

Le Potager des Hasquettes

Didier Petrons – 1428 Lillois



Le Potager des Hasquettes

La Ferme de Berines

Julien Tans – 1495 Sart-Dames-Avelines

<https://fermedeberines.com/fraises/>



Ferme de bérines - légumes de saison

Province du Hainaut

Les fraises Chevrotines

Bertrand Bury - 6470 Sivry-Rance



Les Fraises Chevrotines

Le Potager de Bourgeon

Marie-Laure Chantry – 7643 Fontenoy

Bruno De Bruyne

Bruno De Bruyne - 7812 Moulbaix



La Ferme de la Folie

Johan De Causmaecker - 6532 Ragnies



Ferme de la Folie

Ferme Les 5 épines

Sébastien Deknudt - 7090 Braine-le-Comte



Ferme Les 5 épines

Ferme Deltenre

Pierre Deltenre - 6141 Forchies-la-Marche



Les fraises de Forchies

Ferme des Mottes

Maxime Dereux - 7640 Antoing



Ferme des Mottes

Fraises Dereycke

Caroline De Reycke - 7090 Braine-le-Comte



Fraises Dereycke

A la Lisière du Bois

Olivier Deschoemaeker - 7864 Deux-Acres



A la Lisière du Bois



Les Jardins de Catherine et Stefan

Catherine Dessy - 6181 Gouy-lez-Pieton



Les jardins de Catherine

Ferme du Beauregard

Bertrand D'Haemer – 7830 Hellebecq



La ferme du Beauregard

La Ferme du Maustitchi

Etienne Durieux – 6142 Fontaine-L'Evêque



Ferme du Maustitchi



Les Prés des Fostys

Romain Gryspeert - 6210 Wayaux



Les Prés des Fostys

Les Fraises de Rêves

Michel et Françoise Lesseigne – 6210 Rêves

Les Fraises de Cordes

François Loosfeldt - 7910 Cordes



Fraises de Cordes

Les Légumes de Papille

Camille Martlé - 7802 Ormeignies



Les légumes de papille

La Ferme d'Horruette

Nicolas Muylle - 7060 Horrues



La Ferme d'Horruette

Les Jardins du Bois d'Arnelle

Bernard Patte - 6210 Les Bons Villers



Les Jardins du Bois d'Arnelle

Au potager de Pierre

Pierre Santy - 7618 Taintignies



Au potager de Pierre

Le Spamboux

Aline Vanacker - 6540 Mont-Saint-Geneviève



Le Spamboux

La Ferme des Grands-Prés

Jean-Yves Vancompernelle - 6238 Liberchies

<https://fermedesgrandspres.com>



Ferme des Grands Prés

Ferme Van Den Avenne

Margot Van Den Avenne – 7812 Villers-Notre-Dame



Ferme Van Den Avenne

Fraises de Ronquières

Jean-Pierre Vandendriessche – 7090 Ronquière



Fraises de Ronquières

La Cense des Hirondelles

Xavier Verschelden - 7830 Silly



lacensedeshirondelles

Les fraises de Coraimont

Remy Willem – 7090 Braine-le-Comte



Fraises de Coraimont

Province de Liège

Ferme Delarbre

François Delarbre - 4210 Hannêche

<https://fermedelarbre.be>



Ferme Delarbre

La Ferme au Moulin

Eric Saccone – 4350 Remicourt

<https://www.lafermeaumoulin.be/>



Province du Luxembourg

Les Fraises de Séviscourt

Jean-Michel Louis - 6800 Séviscourt



Les Fraises de Séviscourt

Les Fraises de la Haie

Marie François – 6600 Bastogne



Les Fraises de la Haie

Dylan Dupuis

Dylan Dupuis – 6800 Libramont-Chevigny

Province de Namur

Les fraises d'Aische

Jean Adriaenssens - 5310 Aische-en-Refail



Les fraises d'Aische

Les Jardins de Mimie

Grégoire Baert - 5561 Houyet



Les Jardins de Mimie



Les fraises de Beauraing

Cyril Baudoin - 5570 Beauraing



les fraises de Beauraing

Les fraises des 4 Seigneurs

Fabien Bertholet – 5575 Malvoisin



Les fraises des 4 Seigneurs

Les fraises de Sambreville

Luc Bertrand – 5060 Sambreville

[https://www.Les fraises de Sambreville - Luc Bertrand - Destination Ardenne \(infoardenne.com\)](https://www.Les fraises de Sambreville - Luc Bertrand - Destination Ardenne (infoardenne.com))

Ferme de l'Ange Gardien – Safran de Saint-Pierre

Yseult Bertrand - 5630 Villers-Deux-Eglises



Ferme de l'Ange Gardien – Safran de Saint Pierre

Arthur Bodart

Arthur Bodart – 5070 Fosses-la-Ville

Ferme des Bruyères

Sabine De Coster – 5537 Anhée



Sabi DC

Elevage bio de Frumont

Jérôme De Grootte - 5520 Onhaye



Elevage Bio De Frumont



Saveurs Rouges

André Geerts - 5021 Boninne



Saveurs Rouges

Les Fraises d'Auffe

Dorothee Henin - 5580 Ave-et-Auffe



Les Fraises d'Auffe

La Ferme du Val

Tom Lefèvre - 5640 Saint-Gérard



La ferme du Val

Fraises de Falaën

Damien Pierard - 5522 Falaën



Fraises de Falaën

La Ferme du Château

Christophe Tasiaux - 5021 Boninne

<http://www.fermedeboninne.be>



Ferme Du Château

La Ferme du Sacré-Cœur

Luc Tasiaux - 5360 Natoye



La Ferme du Sacré-Cœur

Fraises de Spy

Nadine Tréfois - 5190 Spy



Fraises de Spy

Ferme de la Couture

Stéphane Van Wynsberghe - 5620 Florennes

www.fermedelacouture.be



Ferme de la couture

IDEES RECETTES

Salade de fraises en sucré-salé



Ingrédients

- 600 g Asperges vertes de Wallonie
- 400 g Fraises de Wallonie
- 250 g Feta
- 80 g Pignons de pin
- 1 Bouquet de basilic

Pour la sauce :

- 1 cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 1 cuil. à café Miel
- 1 cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 1 Orange
- 6 cuil. à soupe Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Pelez les asperges, coupez les bouts plus secs et faites-les cuire à l'eau bouillante salée, 7 min. Plongez-les dans de l'eau glacée. Egouttez et coupez-les en tronçons de 3 cm.

Faites dorer les pignons 2 min dans une poêle antiadhésive.

Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en quartiers.

Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez la moutarde, avec le miel et le vinaigre. Emulsionnez avec le jus d'orange, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Lavez et effeuillez le basilic.

Disposez les asperges dans un large saladier avec les morceaux de fraises, la feta émiettée grossièrement, les pignons et le basilic. Arrosez de sauce et servez frais avec des tranches de baguette toastées.

Tiramisu aux fraises et à la menthe

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 150 g de sucre
- 16 biscuits à la cuillère
- 750 g de fraises de Wallonie
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 20 feuilles de menthe fraîche

Temps de préparation : 20 minutes



Préparation :

Coupez 500 g de fraises en quartiers, rajoutez 6 ou 7 feuilles de menthe ciselées et 50 g de sucre. Mélangez.

Mixez le reste des fraises avec 6 ou 7 feuilles de menthe, afin d'obtenir un coulis.

Tapissez le plat de service avec les biscuits. Versez, à l'aide d'une cuillère à soupe, le coulis de fraises sur les biscuits.

Répartissez les quartiers de fraises sur les biscuits imbibés. Réservez les plus jolis morceaux pour la décoration finale.

Blanchir les jaunes des œufs avec 100 g de sucre. Rajoutez le mascarpone. Mélangez.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Les rajouter à la préparation et mélanger délicatement.

Nappez votre plat avec la préparation au mascarpone.

Mettre au frigo pendant plusieurs heures.

Au moment de servir, décorez votre plat avec les quartiers de fraises réservés, quelques feuilles de menthe et un peu de coulis, au gré de votre imagination.

(Source : Marmiton.org)

CONTACTS

GFW – Groupement des Fraisiéristes Wallons

Directrice : Ellen BULLEN – e.bullen@asblgfw.be

SoCoPro - Collège des Producteurs -

Prix Juste : Nicolas ANCION – nicolas.ancion@collegedesproducteurs.be

Horticulture comestible : Mathilde ECK mathilde.eck@collegedesprodcuteurs.be

FWH – Fédération Wallonne Horticole

Secrétaire générale : Claude VANHEMELEN – fwh@fwa.be

APAQ-W – Agence Wallonne pour la Promotion d’une Agriculture de Qualité

Horticulture comestible : Anne-Sophie LOIS – a.s.lois@apaqw.be

Retrouvez-nous sur Facebook



Fraises de Wallonie



Fraises
de Wallonie