

Au collège, les fruits et légumes sont locaux.

Notre fournisseur de fraises, salades et tomates est : FRAISIFLOR, située à Bruges

À LA DÉCOUVERTE

PRODUCTEURS DE GIRONDE



**Floriane Laville**  
Fraisiflor  
Allée André Sarreau 33520 Bruges  
06 86 22 75 47  
[www.facebook.com/potalaville/](http://www.facebook.com/potalaville/)

Vente directe sur l'exploitation  
le vendredi de 17 h à 19 h30 et le  
samedi de 9 h à 12 h

## FLORIANE LAVILLE, UNE AGRICULTRICE D'AVENIR



Retrouvez le calendrier  
2018 des marchés à la  
ferme et des marchés de  
producteurs de pays sur  
[gironde.fr](http://gironde.fr)

Malgré les difficultés, la vocation agricole fait toujours des émules. Installée en décembre 2016 dans la production de fraises à Bruges alors qu'elle n'avait que 20 ans, Floriane Laville est un exemple de ces jeunes qui font le choix d'une agriculture moderne et durable.

Un portrait dans Sud Ouest en avril 2017, une réception à l'Élysée parmi 1 000 jeunes agriculteurs le 22 février dernier, des invitations à la Foire internationale de Bordeaux et au Salon régional de l'agriculture... C'est peu dire que l'installation à Bruges de Floriane Laville comme productrice de fraises a suscité l'intérêt. Et pour cause : « Quand j'ai commencé en décembre 2016, j'étais la plus jeune agricultrice de Gironde », précise-t-elle.

Issue d'une famille d'agriculteurs depuis maintenant six générations, la jeune femme a en effet démarré son activité à 20 ans à peine. Elle a pu ainsi bénéficier du dispositif national « Jeune agriculteur », ainsi que



d'une aide à l'installation et d'un appui à l'irrigation du Département pour un montant de 11 000 euros. Mais c'est surtout, insiste-t-elle, à son père Philippe Laville qu'elle doit d'avoir pu se lancer si tôt.

### + CONSEILS D'ANCIENS ET APPROCHE MODERNE

« Mon père fait de la culture légumière et des kivi's bio. Il m'a salariée pendant deux ans pour m'apprendre le métier, puis m'a loué un hectare pour que je puisse m'installer. Il m'a aussi beaucoup aidée et conseillée. C'est important d'écouter les anciens, surtout quand on n'a pas d'expérience. Sans lui, je n'aurais pas réussi », affirme Floriane.

Grâce à ses conseils, mais surtout à son caractère volontaire, elle a su bâtir un projet solide fondé sur une approche de l'agriculture dite « raisonnée ». Elle produit ainsi six variétés de fraises différentes, dont les récoltes s'échelonnent de la mi-avril à la fin octobre... pour 21 000 pieds. Cultivés en serre et hors sol, les fruits rouges poussent dans un substrat de tourbe et d'écorces de pins, pour recréer l'environnement naturel des fraises des bois. Des ruches de bourdons ont été installées pour permettre la pollinisation et l'herbe pousse librement dans la serre « pour recréer un écosystème ».

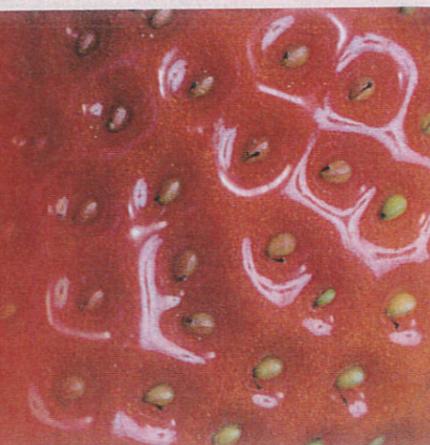
« On peut faire du hors sol sans que cela soit chimique, défend-t-elle avec conviction. J'utilise le moins possible de traitement. Le hors-sol me permet d'éviter les nuisibles et d'économiser énormément d'eau par rapport à la culture en terre. »

Après avoir diversifié sa commercialisation, elle s'oriente également vers la restauration collective des collèges. Suite à deux années de récoltes seulement, elle a déjà augmenté de 500 m<sup>2</sup> sa surface de production (dès la première année), monte une nouvelle serre qui accueillera des framboisiers l'an prochain et s'apprête à embaucher en CDI une des deux personnes qu'elle employait jusqu'à présent en contrat saisonnier. Une belle réussite, qui montre que la valeur n'attend décidément pas le nombre des années.

### RECETTE LES FRAISES À L'ANGLAISE

Une bonne fraise se mange nature mais, pour les plaisirs gourmands, Floriane vous propose cette recette à lancer au dernier moment en 15 minutes.

- Préparez un coulis en écrasant 250 g. de fraises avec une cuillère à soupe de sucre.
- Montez 75 cl de crème et une cuillère à soupe de sucre en chantilly.
- Découpez 250 g. de fraises.
- Cassez 250 g. de meringues en petits morceaux.
- Disposez la meringue au fond d'un verre, ajoutez la crème, les fraises, de nouveau de la crème et enfin le coulis.



À LA DÉCOUVERTE