



FRAISES LABEL ROUGE
#quipeutyrrésister

DOSSIER DE PRESSE **2018**

www.fraiselabelrouge.fr



hémisphère  Sud

CONTACTS PRESSE - Corinne HENNEQUIN / Delphine BRUSLEY
21 place de Grandjean - 33440 Ambarès • Tél. : 05 57 77 59 60
d.brusley@agencehemispheresud.com

Au menu

	Le mot du Président	p.3
	La différence Fraise Label Rouge	p.4
	Un Label, trois Variétés	p.5
	La Fraise s'agite : agenda des actions 2018	p.6
	La fraise du Lot-et-Garonne en bref	p.7
	Mémo	p.7
	Vivien DURAND	p.8
	Nos recettes	p.9 à 11

Charlotte



Cifflorette



Gariguette





Le mot du Président



“LA FRAISE LABEL ROUGE : UN SAVOIR-FAIRE AU SERVICE D’UN GOUT INCOMPARABLE”

Le Lot-et-Garonne est le premier département producteur de fraises en France avec un volume de près de 14 000 tonnes en 2017.

Nous, producteurs de fraises, nous nous sommes organisés autour d’une structure collective visant à améliorer, défendre et promouvoir la qualité des fraises produites dans notre département, depuis près de 20 ans.

Ce travail de fond a été récompensé en 2009 par l’obtention du **Label Rouge** pour 3 variétés : **la Gariguette, la Ciflorette et la Charlotte**. Ce Label Rouge fraise respecte un cahier des charges strict concernant un mode de production respectueux de l’environnement, une récolte à maturité optimale, un taux de sucre minimum garanti et un visuel typique de la variété.

Le Label Rouge nous a permis de **fédérer** et de **redynamiser la filière** en valorisant notre savoir-faire et la qualité de nos produits. Aujourd’hui, la Fraise Label Rouge est connue et reconnue par le consommateur, la fraise de notre département se positionne parfaitement sur le créneau du **produit haut de gamme**. Les producteurs sont, ainsi, fiers de partager un produit labellisé qui tire toute la filière vers le haut avec notamment une production qui a doublé en 20 ans.

C’est tout notre territoire qui bénéficie de cette dynamique positive avec le développement de structures de production et l’installation de jeunes producteurs motivés qui donnent une visibilité à long terme à notre filière fraises du Lot-et-Garonne.

Philippe Blouin
Président de l’AIFLG
Producteur de fraises Label Rouge





LA RÉFÉRENCE FRAISE LABEL ROUGE



DE LA PARCELLE À L'ASSIETTE : UN SAVOIR-FAIRE INCOMPARABLE

Une fraise Label Rouge se mérite. Pour obtenir ce joyau incomparable il faut remonter aux soins prodigués au fraisier. Pour obtenir une plante équilibrée, saine et épanouie, les producteurs misent sur une alimentation, une irrigation et un entretien optimal. L'orientation du fraisier vers le soleil est déterminante et complexe.

Patience, le fraisier doit maintenant vivre un hiver avant de produire, il doit faire froid mais attention au gel !

Au retour des beaux jours, la plante s'épanouie et fleurit.

Vient ensuite le moment de **la floraison** où le fraisier continue de se développer au grès du temps et de l'action des bourdons sur les fleurs.

Ensuite, les feuilles des fleurs sont délicatement séparées, pour que ces dernières soient baignées de soleil : c'est ce que l'on appelle **le peignage**. Cette action sur la plante est primordiale et demande toute l'attention du producteur. De là, découle une meilleure coloration et formation du fruit.

Les jours passent... Nous attendons avec impatience que la fraise soit à **maturité optimale** pour pouvoir délicatement récolter le fruit tant attendu !

Enfin, soigneusement rangées ou litées dans les barquettes, elles rejoignent les étals pour notre plus grand plaisir. C'est avec beaucoup de fierté et de passion que nous partageons avec vous **un véritable savoir-faire** !

**PRODUITES
AVEC AMOUR**

UN CAHIER DES CHARGES STRICT POUR L'OBTENTION D'UNE QUALITÉ GUSTATIVE SUPÉRIEURE



Choisir les Fraises Label Rouge, c'est la **garantie de la qualité supérieure**, de parfums intenses, typiques des variétés labellisées ! Grâce au savoir-faire exceptionnel de nos producteurs, nous produisons **une fraise unique**, véritable bijou de notre département. La production est soumise au respect d'un **cahier des charges strict**, garant d'une fraise aux formes généreuses, aux couleurs typiques et au goût incomparable !

Elles sont de forme régulière, cueillies au stade optimal de maturité et leur coloration est typique de la variété. Tous les ans, des analyses sensorielles sont réalisées dans le but de prouver que les fraises labellisées possèdent des qualités gustatives supérieures.

**AU TOP DE
LA QUALITÉ**

Cela se complète avec **l'agrégage** garantissant le **taux de sucre** pour obtenir un fruit intense à l'arôme incomparable et si parfumé.

Cette qualité supérieure est travaillée lors des **différentes étapes de production, élaboration et commercialisation du fruit**.

Il existe une véritable traçabilité permettant de remonter l'origine du fruit, du consommateur à la parcelle où la fraise a été cultivée.

UN LABEL, TROIS VARIÉTÉS



ELLES SONT
À CROQUER

POUR LA FRAICHEUR

la Gariguette Label Rouge

Parée d'un **rouge vermillon** bien brillant, elle arrive en tête des fraises les plus appréciées et se déguste de mi-mars jusqu'à la fin du mois de juin. Fine et allongée, sa chair est juteuse, fondante et extrêmement aromatique.

Signes particuliers : son goût sucré-acidulé, sa collerette et son pédoncule relevés.

SAISON
> Mars à juin

POUR LA DOUCEUR

la Ciflorette Label Rouge

Avec sa belle **robe rouge orangée**, elle arrive peu après sur les étals. Élégante et élancée, elle est très aromatique avec sa chair juteuse et très sucrée. A consommer sans modération d'avril jusqu'au mois de juin.

Signe particulier : cette fraise est si sucrée qu'on l'appelle le **bonbon**.

SAISON
> Mars à juin

POUR LA PASSION

la Charlotte Label Rouge

Avec son goût de **fraise des bois**, c'est la préférée des enfants. Sa chair tendre est parée d'une robe **rouge sang**. La Charlotte est très sucrée, **extrêmement savoureuse et intensément parfumée**. Elle se déguste du mois d'avril au mois d'octobre.

Signe particulier : sa rondeur qui évoque un cœur.

SAISON
> Avril à octobre



“LA FRAISE S’AGITE” : AGENDA DES ACTIONS 2018

.....



LES RENDEZ-VOUS

.....

LE SALON INTERNATIONAL DE L’AGRICULTURE 2018 À PARIS

Du 24 février au 4 mars

La Fraise Label Rouge sera présente lors de ce rendez-vous incontournable de la gastronomie française pour faire découvrir aux français les premières fraises de la saison!

LA FRAISE LABEL ROUGE PARTENAIRE DU SU AGEN

Week-end du 17 mars

A l’occasion du match de rugby de Top 14 entre SUA-UBB, les fraises Label Rouge seront présentes au stade Armandie avec le soutien du Conseil Départemental du Lot-et-Garonne pour faire découvrir et déguster les Fraises Label Rouge aux spectateurs.

LE SALON DE L’AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE A BORDEAUX

En mai 2018

Animations et dégustations sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine entre le 12 et le 21 mai 2018.

FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS A BORDEAUX

En juin 2018

La Fraise Label Rouge sera présente pour une animation gourmande le 20 juin 2018.

ET AUSSI...

*La Multi-rando à Bon-Encontre, la Fête de Francescas, la Fête de Sainte-Bazeille,
la Fête des fleurs et des saveurs à Marmande, les Fraisiades de Clairac,
le Salon de l’Elevage et des Saveurs à Agen et la course cycliste Défi 47 «La Gariguette prim’Albret».*

**RETROUVEZ TOUTES LES AUTRES ANIMATIONS DE
DÉGUSTATION FRAISE LABEL ROUGE DU PRINTEMPS SUR**

www.fraiselabelrouge.fr



LA FRAISE DU LOT ET GARONNE EN BREF



Plus de **200**
producteurs de fraise



En **2016** la valeur de la production de fraises dans le département s'élève à **58** millions d'euros, soit **12 %** de la valeur totale de la production de fruits et légumes du Lot-et-Garonne.



Plus de **500 Ha**
et **200 Ha**
en jardins suspendus



Les fraises Ciflorette, Gariguette et Charlotte représentent **65 %** de la production totale du département.



2 500 emplois
directs et indirects sur
le territoire.



Production de **14 500 tonnes**
en 2016, soit près de **25 %**
de la production nationale et
60 % de la production en Nouvelle-Aquitaine.

* Source AIFLG et Memento de la statistique agricole 2017 de la Région Aquitaine, AGRESTE 2016



MÉMO

Idées recettes

Trouvez l'inspiration avec plus de 60 fiches recettes des chefs du Lot-et-Garonne et des blogueurs culinaires à base de fraise Label Rouge !

Un label, 3 variétés

Gariguette, Ciflorette et Charlotte dévoilent leur goût, leur couleur et leur parfum exceptionnels.

Le Label Rouge

Obtenu depuis 2009, il respecte un cahier des charges très strict : calibre minimum, cueillette à maturité optimale, taux de sucre garanti, goût et forme typiques de la variété.

Produire une fraise Label Rouge ?

Le savoir-faire unique des producteurs se travaille de la plantation à la commercialisation.





VIVIEN DURAND CHEF ÉTOILÉ DU RESTAURANT LE PRINCE NOIR À LORMONT EN GIRONDE



Pyrénéen d'origine, passionné par la cuisine dès son plus jeune âge, Vivien Durand s'est naturellement orienté vers un Bac PRO Cuisine au Lycée Hôtelier de Souillac (46). Après avoir fait ses classes dans différentes maisons reconnues du Sud Est de la France, il débute réellement sa carrière aux côtés d'Alain Ducasse à Monaco.

Après un passage en tant que second au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz avec Nicolas Masse, il ouvre avec son épouse, dans cette ville accueillante, son premier restaurant : « La taverne Basque » en 2005. Puis, un second restaurant qu'ils baptisent « Chez Claire et Vivien » à l'écomusée Basque.

Ce jeune chef non formaté, à l'allure rock et décontractée, et à l'accent du Sud-Ouest, décroche sa première étoile à la Maison « Eguiazabal, Le bar à vin » à Hendaye en 2013. Le choix de Michelin avait surpris à l'époque : il était le premier du livre rouge à proposer des tapas à la carte !

Néanmoins, il avait la volonté de reprendre

une affaire et de voler de ses propres ailes. Le chef multi-étoilé Alain Ducasse l'a incité à sauter le pas après l'avoir sollicité pour reprendre les rênes des cuisines du « Prince Noir » en 2014 à Lormont.

Dans ce lieu exceptionnel, il peut faire évoluer sa cuisine au gré des saisons et des produits. Car sous ses airs décontractés, Vivien Durand est un « accro » du produit. Il cherche le meilleur et il trouve. Sa cuisine a l'art de faire oublier sa grande technique pour révéler toute son inspiration. Une fausse simplicité pour un maximum de saveurs

C'est avec cette même curiosité qu'il a travaillé sur quatre recettes autour des fraises Label Rouge pour en révéler toutes les saveurs et intensités. Produit caméléon, la fraise se glisse aux côtés d'un poisson ou d'un crustacé mais se permet aussi de revisiter de grands classiques de la pâtisserie. On se régale autant les papilles que l'on apprécie le délicat dressage de ces créations originales !



**Restaurant du Château
du Prince Noir**

1 Rue du Prince Noir,
33310 Lormont



NOS RECETTES : LA FRAISE DANS TOUS SES ÉTATS



Recettes de
Vivien Durand
Chef étoilé du
Prince Noir (Lormont)

HOMARD EN COCOTTE ET FRAISES GARIGUETTE LABEL ROUGE, JUS MINUTE, ARTICHAUT POIVRADE



Ingédients

(Pour 4 personnes)

- 4 homards bretons
- 100 g de fraises Gariguette Label Rouge
- 6 artichauts poivrade
 - 30 g de beurre
- 1 branche de basilic
- 16 biquiños jaunes
 - 8 cl de vin blanc
 - Huile d'olive



Préparation

- Dans une cocotte, faire rôtir les artichauts tournés coupés en 4 dans l'huile d'olive chaude jusqu'à coloration blanche
- Ajouter les queues de homards et faire rôtir la carcasse
- Ajouter le beurre. Lorsqu'il est noisette, y ajouter le basilic, les biquiños et le vin blanc
- Ajouter les 2/3 des fraises Gariguette Label Rouge entières et fermer la cocotte
- Cuire 7 minutes au four à 120°C

- Pendant ce temps, cuire les pinces de homard dans l'eau bouillante 6 minutes puis les décortiquer
- Après les 7 minutes de cuisson de la cocotte, retirer les queues de homard et les décortiquer
- Réserver le jus de la cuisson en cocotte et y ajouter une brunoise avec les fraises Gariguette Label Rouge restantes
- Dresser tous les éléments dans une assiette et présenter le jus de cuisson en saucière



MERLU DE LIGNE CROUSTILLANT, VINAIGRETTE DE FRAISES CHARLOTTE LABEL ROUGE EN PICKLES, SALADE DE KABU DE SÉBASTIEN CANET

Ingédients

(pour 4 personnes)

- Un merlu de 1,4 kg levé, désarrêté
- 160 g de fraises Charlotte Label Rouge
- 2 kabus avec fanes
- 15 cl de vinaigre blanc
 - 5 g de gros sel
 - 5 g de sucre
 - 30 cl d'eau
 - 1 œuf
 - Farine
- Chapelure fraîche
 - Huile d'olive



Préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le vinaigre blanc, le sel et le sucre et verser sur 100g de fraises Gariguette Label Rouge équeutées dans un récipient puis fermer et laisser reposer 12 à 24h
- Mettre le merlu dans le gros sel pendant 6 minutes, rincer puis retirer la peau. Le détailler en 4 morceaux
- Les paner à l'anglaise (battre les œufs, passer les morceaux de merlu dans la farine, les tremper dans l'œuf puis les rouler dans la chapelure fraîche) et réserver au frais
- Détailler les kabus en gros cubes et ciseler finement les fanes
- Frire le merlu à 170°C
- Mixer quelques morceaux de pickles, les fanes du kabu, 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc, 60g de fraises Charlotte Label Rouge fraîches et l'huile d'olive
- Disposer dans une assiette, les kabus assaisonnés, les morceaux de merlu et les pickles.



L'AÉRIEN PAVLOVA VANILLE-FRAISE LABEL ROUGE



Ingrédients (Pour 4 personnes)

Pour la meringue juste cuite :

- 100 g de blanc d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace

Pour la crème vanille :

- 150g de crème liquide (35% de matière grasse idéalement)
- 12 g de sucre semoule
- ½ gousse de vanille

Pour la marmelade de fraises :

- 200 g de fraises Gariguette Label Rouge
- 50 g de sucre
- 1 trait de jus de citron jaune



Préparation

- Préchauffez le four à 100°C
- Dans un batteur (ou à défaut un fouet électrique), commencez à monter les blancs. Ajoutez petit à petit le sucre. Lorsque le mélange est « au bec d'oiseau », incorporez délicatement le sucre glace à l'aide d'une maryse pour éviter de faire retomber l'appareil.
- Pochez à l'aide d'une douille unie 10 Ø des boules sur papier cuisson
- Enfournez pour 25 minutes de cuisson
- A la fin du temps, sortez les meringues et laissez-les redescendre en température
- Stockez dans un endroit sec
- Monter la crème, le sucre et la vanille grattée à l'aide d'un batteur
- Mettre en poche et réserver pour l'utiliser au moment du dressage
- Mettre au sucre les fraises Gariguette Label Rouge (au minimum 4h, au mieux une nuit)
- Ajouter le jus de citron jaune
- Mixer
- Utiliser au moment du dressage



LE CRAQUANT PARIS-AGEN AUX FRAISES LABEL ROUGE



Ingrédients (Pour 4 personnes)

Pour la pâte à choux :

- 150 g de lait
- 150 g d'eau
- 112 g de beurre
- 5 g de sucre
- 5 g de sel
- 193 g de farine
- 6 œufs



Préparation

- Mettre dans une casserole l'eau, le lait, le beurre (coupé en petit dés), le sucre et le sel. Faire bouillir l'ensemble.
- Hors du feu, ajouter la farine (il ne doit pas y avoir de grumeaux)
- Remettre sur le feu (réalisation d'une panade). Laisser dessécher l'appareil quelques instants à feu moyen. Lorsque celui-ci adhère légèrement dans le fond de la casserole, couper le feu.
- Débarrasser dans un cul de poule et ajouter les œufs un à un
- La pâte à choux doit former une pointe au bout de votre spatule
- Si celle-ci est trop dense, ajoutez des œufs supplémentaires. Cela voudra dire que vous avez trop desséché votre appareil.
- Pocher des boules à l'aide d'une poche à douille.
- Cuire au four sec (sans ventilation) à 180°C entre 13 et 25 minutes

Pour la crème vanille mascarpone :

- 150g de crème liquide (35% de matière grasse idéalement)
 - 12 g de sucre semoule
 - ½ gousse de vanille
 - 60 g de mascarpone

- Monter la crème, le mascarpone, le sucre et la vanille grattée à l'aide d'un batteur
- Mettre en poche et réserver pour l'utiliser au moment du dressage

Pour le dressage :

- 125 g de fraises Gariguette
Label Rouge





Rejoignez-nous sur notre site web

www.fraiselabelrouge.fr



Association des Fruits et Légumes
du Lot-et-Garonne

AUTRES RECETTES ET VISUELS
SUR DEMANDE

hémisphère  Sud



CONTACTS PRESSE
Corinne HENNEQUIN / Delphine BRUSLEY

21 place de Grandjean
33440 Ambarès • Tél. : 05 57 77 59 60
d.brusley@agencehemispheresud.com