



DOSSIER DE PRESSE 2020



www.fraiselabelrouge.fr



CONTACTS PRESSE - Corinne HENNEQUIN / Delphine BRUSLEY
160 cours du Médoc - 33300 BORDEAUX • Tél. : 05 57 77 59 60
d.brusley@agencehemispheresud.com



SOMMAIRE

AU MENU

Le mot du Président
p. 3

La Fraise Label Rouge en Bref
p. 5

3 variétés gourmandes :
Charlotte, Ciflorette et Gariguette
p. 6

Un cahier des charges strict
p. 7

Paroles de producteurs
p. 8

L'agenda 2020 de la Fraise Label Rouge
p. 9

La Fraise Label Rouge en cuisine
p. 10 et 11





LE MOT DU PRÉSIDENT

La filière Fraise Label Rouge est aujourd'hui résolument tournée vers l'avenir. Nous produisons en moyenne 13 000 tonnes de fraises par an et seulement 5% peuvent prétendre au précieux Label Rouge, après avoir été rigoureusement sélectionnées selon les critères de notre cahier des charges. Nous sommes passé de 9 producteurs en 2009 à 65 aujourd'hui, avec des jeunes qui reprennent, développent et pérennisent les exploitations. Nous observons également depuis une dizaine d'années une féminisation de notre filière, notamment au niveau des responsables d'exploitations, dont 20% sont des femmes en 2020.

La qualité gustative est le critère qui nous a permis de nous différencier, d'être clairement identifié par le consommateur avec 3 variétés connues et reconnues, Gariguettes, Ciflorette et Charlotte. Notre cahier des charges garantit une cueillette à maturité, un taux de sucre optimal pour des fraises avec une belle robe rouge, au goût unique.

Aujourd'hui, le fil conducteur du développement de la filière Fraise Label Rouge reste la qualité, toujours la qualité. Dès les premiers jours du printemps, les Français sont à la recherche de fraises goûteuses, savoureuses et parfumées. De mars à juin, les trois variétés Label Rouge leur offrent un large panel de goûts, de la Gariguettes sucrée-acidulée, à la Charlotte très sucrée en passant par la douceur de la Ciflorette. Nous sommes fiers de la réussite de notre filière. Nous travaillons chaque jour pour produire nos Fraises Label Rouge, des produits d'exception, appréciés de tous.

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



LA FRAISE LABEL ROUGE EN BREF...

Les dates clés

1998

Création de l'Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne.



2005

Lancement de la procédure de création du Label Rouge Fraise pour 2 variétés : la *Gariguette* et la *Ciflorette*.



2009

Obtention après 4 ans de travail du tout premier Label Rouge pour les variétés de Fraises *Gariguette* et *Ciflorette*.



2010

La variété *Charlotte* rejoint les rangs des ses deux cousines en étant à son tour intégrée au cahier des charges du Label Rouge.

2019



10 ans de Label Rouge Fraise

2020



De nouvelles ambitions et collaborations autour de la gourmandise !

Le Label Rouge



2019
65 producteurs



2009
9 producteurs



80 % des responsables d'exploitations sont des hommes et **20 %** sont des femmes.



La Fraise Label Rouge représente **5 %** des tonnages de fraises produits dans le Lot-et-Garonne en 2019.

2019
4 metteurs en marché
Rougeline, Clair et Vert, SACEFEL, Prayssica



2009
2 metteurs en marché
Rougeline et Clair et Vert



20 % de femmes responsables d'exploitations vs 7% en 2009.



120 animations organisées depuis 10 ans soit une moyenne de 12 par saison pour faire vivre la filière Fraise Label Rouge (salons, rencontres sportives, animations sur les marchés...).

Le département



PRODUCTION : **15 000** tonnes de fraises en 2019, soit près de **26%** de la production nationale et **60 %** de la production en Nouvelle-Aquitaine (source : Agreste, Mémento de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine 2018).



200 hectares de jardins suspendus.



La filière FRAISE représente **58 millions** d'euros, soit **12 %** de la valeur totale de la production de fruits et légumes du Lot-et-Garonne.



En **2019** : la filière FRAISE dans le Lot-et-Garonne représente environ **2 500** emplois.



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

Patience et délicatesse sont indissociables de la production des fraises Label Rouge Gariguette, Ciflorette et Charlotte. Si chaque variété offre ses propres caractéristiques, elles sont toutes le fruit d'un travail méticuleux rythmé par les saisons et la nature.

La démarche de qualité supérieure commence avec un **fraisier sain** pour qui les producteurs sont aux petits soins : alimentation, irrigation et entretien optimal sont de rigueur, sans oublier l'orientation vers le soleil qui est capitale. La petite plante affronte d'abord l'hiver et les températures basses avant de pouvoir fleurir à l'arrivée des beaux jours. Le fraisier est une plante vivace, renaissante à chaque saison, mais en culture normale il ne dure pas plus de 3 ans. En raison des exigences de la production pratiquée actuellement, sa longévité est réduite à un an. Chaque année, le producteur met en place de nouveaux plants, et il faut environ un an pour produire un jeune plant de fraisier.

De jolies fleurs blanches font alors leur apparition sur les fraisiers. Commence alors le ballet des auxiliaires naturels (comme les coccinelles) qui vont lutter contre les parasites ravageurs et protéger la plante : c'est la **protection biologique intégrée**. Ce procédé est très important pour les producteurs, leur permettant de limiter leur utilisation de produits de traitement et faire ainsi pousser une fraise la plus saine possible. Ensuite, comme pour une chevelure, les feuilles des plants sont délicatement séparées afin que le soleil puisse se pencher de toute sa bienveillance sur les fleurs, c'est ce qu'on appelle le peignage. Cette étape est primordiale et demande toute l'attention du producteur, car à la clé ce sont une meilleure coloration et une meilleure formation du fruit.

Ce n'est qu'après cet ensemble d'étapes et avoir bien profité de la chaleur du soleil que les fruits apparaissent et se décident à prendre des couleurs. Une fois la maturité optimale atteinte, ils sont délicatement cueillis à la main et installés dans les barquettes qui se retrouveront sur les étals.

Gariguette Label Rouge



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

Ciflorette Label Rouge



POUR LA DOUCEUR la Ciflorette Label Rouge

Avec sa belle **robe rouge orangé**, 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

Charlotte Label Rouge



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

Un cahier des Charges strict

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

Depuis 11 ans, le Label Rouge Fraise c'est la garantie de la qualité supérieure, de parfums intenses, typiques des variétés labellisées ! Grâce au savoir-faire exceptionnel des producteurs, c'est une fraise unique qui est produite, véritable bijou du 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 !

Les belles rouges 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 les qualités gustatives supérieures des fraises labellisées.

Cela se complète avec l'agrèage 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.



LE LABEL ROUGE FRAISE





Paroles de productrice

Déjà 11 ans que le Label Rouge existe et reconnaît la qualité supérieure des fraises Gariguettes, Ciflorette et Charlotte produites en Lot-et-Garonne par le respect d'un cahier des charges très strict. Une vraie fierté pour tous les producteurs qui ont porté ce projet depuis les premiers instants et l'ont accompagné sur le chemin du succès. Un travail de rigueur et de patience récompensé par l'obtention d'un signe officiel de qualité qui salue la passion du métier et l'exigence des femmes et hommes qui se battent pour la reconnaissance de leur terroir.

Depuis quand êtes-vous fraisicultrice ? Pourquoi ce métier ?

J'ai repris l'exploitation familiale de mes parents et suis devenue fraisicultrice depuis l'été 2019. Après avoir travaillé pour l'association des producteurs de fraises du Lot et Garonne, j'ai décidé de devenir moi-même productrice de fraises par passion pour ce métier. Il faut suivre l'évolution des cultures et adapter ses méthodes de production en fonction des observations, manager le personnel, gérer l'entreprise au niveau administratif...on ne s'ennuie jamais !

Pensez-vous que le Label Rouge sur les barquettes de fraises soit un élément différenciant pour les consommateurs ?

Oui, le label rouge est un signe officiel de qualité reconnu par les consommateurs pour une multitude de produits autre que la fraise dont notamment la viande. Ce Label Rouge Fraise est gage de la qualité gustative de notre production de fraises françaises (en particulier la Gariguettes). Cette labélisation assure au consommateur le bon goût de nos fraises grâce au respect du cahier des charges de production.

Comment obtient-on des fraises Label Rouge de qualité ?

Le respect des méthodes de production et de protection des plantes qui figurent sur le cahier des charges Fraise Label Rouge est sans doute

l'étape la plus importante après le choix de la variété. Les vérifications du taux de sucre dans les fruits, la récolte manuelle réalisée dans de bonnes conditions climatiques et l'attention particulière apportée par les récolteurs dans la manipulation des fruits et leur présentation dans les barquettes renforce la qualité de nos fruits.

Vous êtes plutôt : Gariguettes, Ciflorette ou Charlotte ?

Gariguettes sans hésiter ! Sa forme, sa couleur et son goût acidulé la rendent irrésistible.

Votre « plus » en tant que femme ?

Je ne sais pas si on peut appeler ça un plus, mais il est certain que le regard posé sur les plantes et sur la qualité du produit fini est différente.

Votre conseil en cuisine ?

Pour ma part, je les préfère nature. Si c'est aussi votre cas, pensez à les sortir du réfrigérateur à l'avance afin de les manger à température ambiante afin que leur goût soit le plus prononcé possible. Pour ceux qui souhaitent les laver avant de les manger, veillez à les laver quand elles sont encore entières ; c'est-à-dire non découpées et avec leurs sépales. Sinon, les fruits se gorgent d'eau et leur goût est amoindri.

**LE SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE 2020 À PARIS**

Les 26 et 27 février

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 sur le stand du Lot-et-Garonne.

**LA FRAISE LABEL ROUGE
S'AFFICHE**

Du 25 mars au 7 avril

Pendant deux semaines et pour la deuxième année consécutive, la Fraise Label Rouge sera présente dans le métro parisien. Rendez-vous en stations pour la découvrir !

**LA FRAISE LABEL ROUGE
PARTENAIRE DU SU AGEN**

11 avril 2020

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.

**LA FRAISE LABEL ROUGE
SOUTIENT LE BALLON ROND**

Samedi 25 avril

La Fraise Label Rouge sera en direct de la loge de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine du stade Matmut Atlantique pour le match Girondins de Bordeaux - Toulouse.

L'agenda 2020 de la Fraise Label Rouge

**LE SALON DE L'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE
À BORDEAUX**

Du 16 au 24 mai

Animations et dégustations sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine.

**LA JOURNÉE DES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
À BORDEAUX**

17 juin 2020

La Fraise Label Rouge sera présente pour une animation gourmande le 17 juin 2019.

ET AUSSI...

La Foire à la fraise de Damazan, la fête de la Fraise de Sainte-Bazille, Fête des Fleurs et des Saveurs de Marmande, Fraisiades de Clairac...

La Fraise Label Rouge en cuisine

Depuis 10 ans les amoureux de la Fraise Label Rouge ne sont pas que sur les marchés et dans les rayons des primeurs... on les retrouve aussi derrière les fourneaux ! Zoom sur les jolies créations gourmandes élaborées par le Chef Michel Dussau.

Né en 1965, Michel Dussau a pour vocation de cuisinier depuis son enfance dans la ferme familiale landaise où sa mère gratifie les grandes tablées d'ouvriers agricoles de délicieuses préparations culinaires maison. A l'âge de 15 ans, il entre en apprentissage au **Relais du Pavillon** à Saint-Sever. Trois années plus tard, son CAP de cuisine en poche, il a en tête d'intégrer la brigade d'**Alain Ducasse** avec déjà 2 étoiles Michelin.

En 1984, celui-ci lui programme une formation sur mesure et l'envoie apprendre la cuisine méditerranéenne dans des restaurants réputés comme le «Bacon» au Cap d'Antibes ou l'Horloge à Monte-Carlo. Pour finir et tester sa motivation, il le fait entrer dans la brigade de cuisine du **Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz** auprès de **Bruno Cirino**, qui est un génie de la cuisine mais un chef féroce et sans concessions. Fin 1988, **Michel Dussau** est admis dans les célèbres cuisines de l'Hôtel de **Paris à Monaco** ; d'abord au Grill, la brasserie «haut de gamme» du célèbre palace puis au Louis XV-Alain Ducasse où il restera 4 années, faisant partie de la brigade qui a connu la consécration de la 3^{ème} étoile au Guide Michelin en 1990.

En 1992, il se sent prêt à voler de ses propres ailes et prend sa première place de **Chef de Cuisine au Château de Mercuès** près de Cahors avec une cuisine traditionnelle de la région, remise au goût du jour et influencée par des parfums de Méditerranée. Dès 1993 ses efforts sont reconnus avec une première note de **15/20 au Gault-Millau**. Puis, les diverses récompenses se succéderont et l'étoile Michelin sera obtenue en mars **1995**.

Son ambition, toutefois, a toujours été d'entreprendre et c'est pour cette raison qu'en 1996, il rachète avec son épouse l'hôtel-restaurant **Le Pont Napoléon à Moissac**, en Tarn et Garonne. Ils y resteront 10 ans, réussissant à se forger une excellente réputation dans la région mais gérer un restaurant gastronomique dans une petite ville de province devient de plus en plus difficile.

En 2005, Michel Dussau est approché par le SUA Rugby qui cherche un partenaire pour créer sa brasserie. L'opportunité est là : Le Pont Napoléon est donc mis en vente et la famille Dussau vient s'installer à Agen ! Ce sera pendant 10 ans l'aventure de la Table d'Armandie devenue depuis Septembre 2016 **La Table de Michel Dussau**, avec un nouveau décor et de nouvelles offres.



Foie gras de canard braisé aux fraises Gariguettes



pour 6 personnes

- 1 foie gras de canard frais de 450 à 500 g
- 1 barquette de fraises Gariguettes ou 300 g
- 2,5 dl de Floc de Gascogne rouge
- 2,5 dl de jus de volaille
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre
- 1 dl de vinaigre de fruits rouges
- 40 g de noisettes en pépites
- 1 trait d'huile de noisette
- quelques feuilles de cresson

Assaisonner le foie gras. Faire chauffer une sauteuse et y mettre le foie à colorer, sur chaque face. Quand il est bien blond, le retirer et dégraisser la sauteuse. Verser la crème de fraises et remettre le foie pour terminer la cuisson, à couvert, pendant 20 minutes environ, en le retournant à moitié cuisson.

Couper les fraises en deux dans la longueur ; en garder 1/3 que l'on va tailler en brunoise. Faire sauter le reste dans une poêle avec une noisette de beurre et les ajouter dans la sauteuse à quelques minutes de la fin de cuisson du foie. Les égoutter en les laissant le plus possible entières. Réserver à part. Oter le foie gras de la sauteuse et le réserver dans un plat fermé avec du papier film.

Garder ce plat au four à 60°.

Dégraisser au maximum la sauteuse puis ajouter le fond de volaille et porter à ébullition. Verser alors le vinaigre de fruits rouges pour équilibrer les saveurs. Retirer du feu.

Découper le foie gras en tranches et le reconstituer sur un plat de service creux, les moitiés de fraises cuites disposées tout autour. Assaisonner la brunoise de fraises avec un trait d'huile de noisette et en déposer un peu sur chaque tranche de foie. Verser la sauce chaude tout autour du foie gras et parsemer de feuilles de cresson et pépites de noisettes. Donner quelques tours de moulin à poivre pour relever le tout et servir aussitôt.





La tarte aux fraises Gariguettes



• 500 g de fraises Gariguettes « Label Rouge »

Pour la pâte sablée :

- 160 g de jaunes d'œufs
- 320 g de sucre semoule
- 225 g de farine
- 15 g de levure chimique
- 4 g de sel
- 320 g de beurre (pommade)

Pour le crémeux aux noisettes :

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de poudre de noisettes
- 1 citron vert (zeste)
- 125 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 50 g de noisettes concassées

Confection de la pâte sablée : Mélanger au batteur les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le sel. Incorporer le beurre pommade, ajouter la farine et la levure chimique.

Laisser reposer la pâte pendant 3 heures au minimum.

Confection du crémeux aux noisettes : Faire bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert râpé. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter la poudre de noisettes et bien mélanger. Verser le lait chaud sur cette préparation en remuant sans arrêt. Remettre dans la casserole et

cuire 5 à 8 minutes à feu doux en remuant comme pour une crème pâtissière. Oter du feu et débarrasser dans un autre récipient, froid, pour stopper la cuisson.

Confection de la tarte : Etaler la pâte sablée au rouleau et former un cercle de 32 cm de diamètre environ. Le déposer sur une plaque de cuisson et enfourner à 160 ° pendant 18 minutes. Une fois cuite, laisser refroidir la pâte et la garnir de crémeux au citron vert à l'aide d'une poche à douille en évitant d'en mettre sur les bords extérieurs. Couper les fraises en deux et les monter en rosace sur la pâte. Saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un petit tamis ou passette.



Dessert tout fraises Charlotte



pour 6 personnes



Tuiles :

- 125 g de farine
- 325 g de sucre
- 120 g coulis de fraises
- 125 g de beurre fondu
- Du poivre de Sichuan

Pour les fraises confites :

- 250 g de fraises Gariguettes
- 100 g d'eau
- 50 g de miel
- Du citron vert

Pour la mousseline de fraise :

- 200 g de fraises
- 60 g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 2 feuilles de menthe

- 150 g de belles fraises • 50g de miel

LES TUILES

Mélanger la farine avec le sucre, ajouter le coulis de fraises, puis le beurre fondu. Laisser reposer 12 h minimum. Une fois reposé, étaler finement l'appareil sur un Silpat et cuire au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Sortir les tuiles du four et quand elles sont tièdes, leur donner la forme souhaitée.

LES FRAISES CONFITES

Chauffer l'eau avec le miel. Equeuter les fraises et les mettre dans le sirop, laissez cuire 10 minutes à feu moyen. Au moment

de débarrasser râper le zeste d'un citron vert et verser le jus également, faire refroidir.

LA MOUSSELINE

Equeuter les fraises. Les déposer dans un mixeur, ajouter le sucre, le blanc d'œuf et la menthe hachée. Laisser tourner pendant 5 minutes à vitesse moyenne, mettre au frais.

Tailler les fraises fraîches en brunoise, sucrer si nécessaire.

Dresser la tuile au centre de l'assiette, mettre les fraises confites au fond, remplir à $\frac{3}{4}$ de mousseline y ajouter le tartare de fraises dessus.




Rendez-vous sur le site de la Fraise Label Rouge et sur nos réseaux sociaux pour suivre son actualité gourmande !

www.fraiselabelrouge.fr



Association des Fruits et Légumes
du Lot-et-Garonne

**AUTRES RECETTES ET
VISUELS SUR DEMANDE**

hémisphère  Sud

L'agence épicurieuse

CONTACTS PRESSE

Delphine BRUSLEY / Chloé PERILLAT

160 cours du Médoc, 33300 Bordeaux
Tél. : 05 57 77 59 60

d.brusley@agencehemispheresud.com
c.perillat@agencehemispheresud.com