

Dossier de Presse

2022



Édito



Éric Bazile

*Président de l'Association
des Fruits et Légumes
du Lot-et-Garonne (AIFLG)*

Collectif et qualité supérieure, ce sont les deux mots qui nous ont permis de faire de notre filière Fraise Label Rouge, une filière d'excellence, reconnue par le consommateur et permettant aux producteurs de vivre de leur travail. Notre filière fraise s'est construite autour du collectif et grandira par le collectif.

En effet, pour les années à venir nous continuerons de capitaliser sur ce qui fait notre force depuis les débuts, à savoir la fédération d'un maximum d'acteurs de la filière ainsi que la recherche de l'excellence de nos produits. Proposer des fraises toujours plus qualitatives qui se différencient de leurs concurrentes, notamment espagnoles, est une véritable volonté de notre part.

L'arrivée de la variété Mariguette au cahier des charges l'année passée est venue confirmer et récompenser des années de travail. C'est une véritable reconnaissance de l'engagement des acteurs et nous poursuivons dans cette voie. Le bilan de la première saison de Mariguette en Label Rouge est très positif et encourageant. Notre petite dernière au cahier des charges a bien commencé et doit continuer à se faire une place sur les étals dans les années à venir.

Dans le futur, nous aurons également des défis à relever, notamment en ce qui concerne le coût de production, la main d'œuvre, le respect de l'environnement et le conditionnement de nos fraises. Des sujets importants qui alimentent nos réflexions et qui prennent de plus en plus de place dans notre quotidien de professionnels. Même si ces challenges sont de taille, je suis convaincu que nous réussirons à les relever ensemble



Sommaire

Un ancrage territorial fort

**La fraise Label Rouge, un produit qui participe
au rayonnement du Lot-et-Garonne**

**Le Label Rouge, quelle valeur ajoutée
pour la filière depuis 10 ans**

Une rémunération juste des producteurs

**Un produit local et de saison qui s'inscrit
dans une tendance de fond**

Une qualité irréprochable

**Recherche & développement : Mariguette une belle première saison
pour la nouvelle venue au cahier des charges Label Rouge**

**10 ans de Fraise Label Rouge,
état des lieux et ambitions**



Un ancrage territorial fort

Portée par l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne depuis plus de 20 ans, la filière s'est structurée au fil des années pour compter en 2021 : 80 producteurs, 12 OP et structures commerciales adhérentes dans le département. Un ancrage fort dans le territoire, notamment en termes économiques et qui permet de faire rayonner le Lot-et-Garonne sur le territoire régional et national.

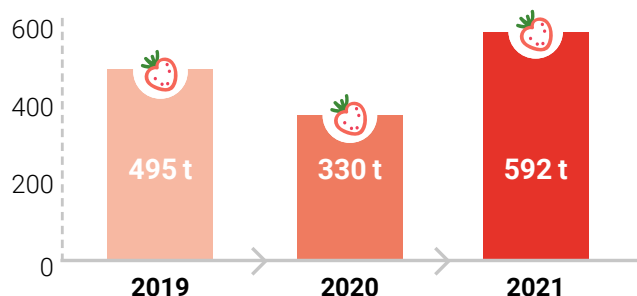
La fraise Label Rouge, une filière qui participe au rayonnement du Lot-et-Garonne

Exclusivement produite dans le Lot-et-Garonne, la Fraise Label Rouge fédère 80 producteurs sur l'ensemble du département et rassemble toujours plus de professionnels. En effet, la filière est passée de 9 producteurs à sa création en 1998, à 80 en 2021, tous situés dans le Lot-et-Garonne. Ces derniers représentent 90% de la production totale de fraises du département, soit 16 000 tonnes de fraises produites en 2021 pour 58 000 tonnes produites en France. Ainsi, le Lot-et-Garonne s'impose en tête des départements producteurs de fraises en France et en Nouvelle-Aquitaine : 27% de la production française et 60% de celle de Nouvelle-Aquitaine provient du département.

Département agricole par excellence, le Lot-et-Garonne permet ainsi à la Nouvelle-Aquitaine de garder sa position stratégique de première région agricole de France. 1^{er} producteur national de fraises, la filière a de ce fait un poids économique et social essentiel sur le territoire.



Nombre de tonnes de fraises produites par an



Elle représente notamment 2500 emplois directs et indirects dans le département.

Du fait d'un cahier des charges très strict pour obtenir un fruit haut-de-gamme, la fraise Label Rouge représente seulement 5% des tonnages de fraise du Lot-et-Garonne. En effet, les 80 étapes qui composent le cahier des charges doit être suivi à la lettre par les producteurs et l'ensemble de la production ne peut donc pas prétendre au Label.

En 2021, 592 tonnes de Fraises Label Rouge ont été produites contre 330 tonnes en 2020, 495 tonnes en 2019 et 337 tonnes en 2018. On compte aujourd'hui près de 500 ha cultivés, dont près de 200 ha en jardin suspendus.

Au niveau national, ce sont 2,6kg de fraises par an qui sont consommés par les ménages français. La valeur de la production de la fraise en Lot-et-Garonne s'élève à 58 millions d'euros en 2019, soit 12% de la valeur totale de la production de fruits et légumes du département. En 2021, elle atteint 75 millions d'euros et représente 15% de la valeur de production des fruits et légumes en Lot-et-Garonne.

La presque totalité des fraises produites en France sont consommées au sein du territoire français et sont commercialisées en grandes surfaces, mais on les retrouve également dans les commerces de détails, marchés, épiceries.





Le Label Rouge, quelle valeur ajoutée pour la filière depuis 10 ans

Sigle national permettant d'identifier les produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur, le Label Rouge est aujourd'hui une référence à la fois pour les consommateurs mais également pour les producteurs. 13 ans après l'obtention du premier Label Rouge pour Gariguette et Ciflorette, zoom sur la filière fraise et la valeur ajoutée apportée par le fameux label.

Un produit local et de saison qui s'inscrit dans une tendance de fond

Depuis plusieurs années maintenant, l'attrait pour les produits locaux et de saison s'est développé, une tendance qui s'est installée de façon durable dans le choix de consommation des Français.

La provenance géographique et la saisonnalité des produits sont revenues sur le devant de la scène et se sont fait une place de choix dans le panier des ménages.

Acte militant pour certains, choix raisonné pour d'autres qui souhaitent soutenir les producteurs, les consommateurs préfèrent aujourd'hui se tourner vers des produits dont la provenance

peut être vérifiée et apportent une attention particulière à la saisonnalité des fruits et légumes qu'ils consomment quitte à payer plus cher pour un produit de qualité. Le « *produit en France* » est devenu un incontournable faisant la part belle au terroir et au savoir-faire des producteurs.

De nombreux consommateurs se tournent ainsi de plus en plus vers des produits français et de qualité, même si leurs prix restent plus élevés que ceux de leurs concurrents étrangers. En effet, sur le secteur de la fraise, en début de saison le prix entre une fraise Label Rouge et une fraise d'import peut être multiplié par quatre, en pleine saison le prix est généralement multiplié par deux (à poids équivalent). Un écart de

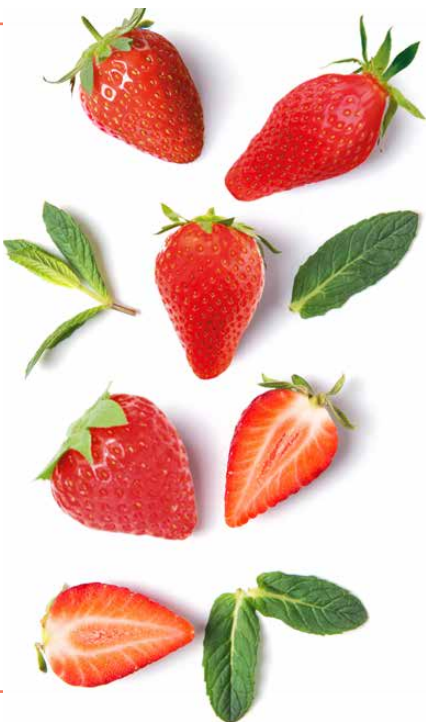
prix expliqué par une différence de qualité très importante entre une fraise Label Rouge et une fraise étrangère.

Fruit préféré des enfants et des français, la fraise n'échappe pas à cette tendance de fond qui s'installe dans la durée. La fraise Label Rouge, quant à elle, s'intègre parfaitement dans cette évolution. Régulièrement comparée à ses concurrentes espagnoles, la fraise Label Rouge, a de quoi séduire les consommateurs exigeants qui souhaitent déguster des fraises françaises tout en misant sur la qualité. Elle est d'ailleurs devenue un vrai produit « *plaisir* » parmi les autres fruits et légumes.

La fraise arrive 9^e au classement des fruits les plus consommés en France. C'est ainsi 2,6 kg par an qui

sont consommés par les ménages français. La valeur de la production de la fraise en Lot-et-Garonne atteint 58 millions d'euros en 2019, soit 12% de la valeur totale de la production de fruits et légumes du département. Enfin, contrairement aux idées reçues, la fraise Label Rouge n'est pas un fruit d'été. Cultivée dans le Lot-et-Garonne, elle se récolte quatre mois dans l'année et se trouve sur les étals de mars à juin.

Une qualité irréprochable



En 2009, l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG) a obtenu le Label Rouge pour la première fois pour les variétés Gariguette et Ciflorette. Ces deux premières certifications sont venues récompenser sept années d'investissement de l'AIFLG pour une production la plus qualitative possible. 13 ans et quatre variétés labellisées plus tard, l'AIFLG poursuit son engagement avec notamment un cahier des charges strict composé de 80 étapes qui assurent l'excellence gustative des fraises Label Rouge. Culture hors sol, régularité de leur forme, cueillette au stade



de maturité optimal dans le plus grand respect du fruit, vérification du taux de sucre, autant d'étapes obligatoires pour pouvoir prétendre à la certification.

Ainsi, sur les 17 000 tonnes de fraises produites en Lot-et-Garonne, seulement 5% décrochent le Label Rouge !

Pour le consommateur, le Label Rouge fait référence en termes de qualité aussi bien sur le plan gustatif que visuel. La fraîcheur est garantie (expédition en magasin au maximum 36 heures après la récolte), les fraises sont soignées et choisies sans défaut de forme, brillantes et avec la couleur typique de la variété en question, une attention particulière est apportée au conditionnement (les fraises sont soigneusement litées dans une barquette).

La filière aura d'ailleurs un vrai défi à relever avec la loi AGEC. La fraise étant un fruit fragile, les professionnels devront trouver de nouvelles solutions pour respecter ces mesures sans réduire la qualité du produit. Les emballages non plastiques ne sont pas, pour le moment, pas assez aboutis pour garantir la haute qualité des fraises Label Rouge.

Recherche & développement : Mariguette une belle première saison pour la nouvelle venue au cahier des charges Label Rouge

En 2021 et pour la première fois depuis 10 ans, une nouvelle variété de fraise a fait son entrée au cahier des charges Label Rouge : la Mariguette. Moins acidulée que Gariguette, avec la saveur de la Mara des Bois, la Mariguette se place sur le marché des « allongées » à destination des consommateurs qui n'apprécient que modérément le côté acidulé de Gariguette.

Cette variété existe (hors Label Rouge) depuis 2013 et, est le résultat du croisement entre la Gariguette et la Mara des Bois. Elle représente actuellement environ 1 000 tonnes dans la production de fraises du Lot-et-Garonne.

Elle est arrivée sur le marché en Label Rouge en 2021 et affiche un bon bilan pour sa première saison grâce à ses 15 tonnes commercialisées.

Pour 2022, la filière se donne l'objectif de dépasser les 20 tonnes commercialisées en Label Rouge.

1) Source : étude consommation Kantar Worldpanel

13 ans de fraise Label Rouge, état des lieux et ambitions



Obtenu pour la première fois en 2009, le Label Rouge est venu récompenser plus de dix années de travail pour les producteurs de la filière fraise dans le Lot-et-Garonne. Il représente à la fois un aboutissement du travail collectif accompli mais a également marqué le début d'une nouvelle aventure. Aujourd'hui, après 13 ans de travail, les acteurs de la filière dressent un état des lieux et affichent leurs ambitions pour l'avenir.

// Une segmentation haut de gamme et un vrai revenu pour les producteurs //

Obtenu pour la première fois en 2009, le Label Rouge marque et récompense le travail fourni par les producteurs ainsi que leur engagement dans une démarche qualité. Il vient confirmer et valider la bonne démarche dans laquelle la filière a décidé de s'engager il y a plus de 10 ans. « *Le Label Rouge obtenu était déjà un aboutissement à l'époque mais également le début d'une nouvelle aventure* », souligne **Sylvie Delaurier, productrice de fraises Label Rouge à Damazan**. En effet, en plus d'être un marqueur de qualité des produits, le Label Rouge a permis de positionner la fraise Label Rouge comme produit d'excellence et par extension a contribué à atteindre un vrai revenu pour les producteurs.

Le Label Rouge, a ainsi, permis en moyenne de valoriser le kilo de fraises à +2,50 € par rapport à un kilo de fraises françaises standards (cat.1).

Pour preuve, depuis 13 ans et grâce au travail de toute la filière, la fraise française a réussi à regagner des parts de marché sur la fraise d'import. En créant une segmentation haut de gamme, la filière Fraise Label Rouge a fortement participé à cette évolution positive. Ainsi, avant l'arrivée du Label Rouge, 30% des fraises consommées en France étaient produites sur le territoire contre 50% aujourd'hui, un chiffre qui continue d'augmenter. Une analyse partagée par Eric, Bazile, Président de l'AIFLG, pour qui le collectif créé autour de la fraise et la production de

Une filière d'excellence, reconnue par le consommateur et permettant aux producteurs de vivre de leur travail

qualité supérieure ont été déterminants dans le revenu des producteurs. Des valeurs qui ont permis aux producteurs de fraises Label Rouge de tirer leur épingle du jeu sur un marché très concurrentiel. Une orientation stratégique qui a fait ses preuves et que la filière compte poursuivre : « Au fil des années nous sommes devenus une filière d'excellence et une

référence en termes de production de qualité. Nous sommes également reconnus par le consommateur qui nous fait confiance, ce qui permet également aux producteurs de vivre de leur travail. Dans un contexte fortement concurrentiel, nous avons su nous démarquer par la qualité, nous continuerons demain ».

Le Label Rouge a été une locomotive pour toute la filière fraise de notre département

Le Label Rouge a donc été moteur pour l'ensemble de la filière dès son obtention. Tous les acteurs ont su se fédérer autour de cette certification dans un but commun au profit de tous. Des investissements ont aussi pu être entrepris pour structurer et professionnaliser toujours plus la filière. « Nous avons su adapter nos outils de production, trouver nos marchés et les développer. Le Label Rouge a été une locomotive pour toute la filière fraise de notre département », indique Jean Silvestre, producteur de fraises Label Rouge dans la vallée du Lot.

En ce qui concerne l'avenir de la filière, les avis des professionnels de la filière sont unanimes. D'abord, continuer de miser sur le collectif qui a fait la réussite de la filière ces dernières années. « J'espère que de plus en plus de producteurs de fraises nous rejoindront. Nous avons bâti la réussite de notre filière sur le collectif, il faut que le collectif continue à se développer. », affirme Jean Silvestre.

Un collectif qui s'est construit au fil des années et qui s'est organisé autour de la recherche de l'excellence des fraises produites, valeur qui reste au cœur des préoccupations de la filière. En effet, la qualité gustative qui définit la fraise Label Rouge s'est imposée comme déterminante et permet à la filière de se différencier sur le marché de la fraise. « Pour l'avenir, il faut que notre filière continue à grandir à travers nos fraises d'excellente qualité et que nous puissions encore plus transmettre l'amour de notre métier au grand public et aux consommateurs », ajoute Sylvie Delaurier.

« Au niveau de la production en Label Rouge, nous devons continuer à mettre en avant des variétés longues, dont le consommateur français est friand. Notre petite dernière au cahier des charges, la Mariguette, doit continuer à se faire une place sur les étals dans les années à venir, entre Gariguette et Charlotte », conclut Eric Bazile.

Quant aux défis à relever pour l'avenir, la filière devra s'adapter à un secteur en changements. Coûts de production, main d'œuvre, énergie et conditionnement en font partie et les acteurs devront trouver des solutions pour maintenir leur niveau de qualité tout en restant compétitifs. Aujourd'hui par exemple, la main d'œuvre, qui est essentielle en fraise Label Rouge, représente 50% du coût de production. En 2022, l'augmentation du coût des matières premières (emballages, énergie) et les évolutions demandées par la loi AGECE en termes de conditionnement sont autant de défis auxquelles la filière devra répondre. En effet, même si les fraises Label Rouge sont un produit d'exception elles devront rester accessibles aux consommateurs, sans rogner sur le revenu des producteurs.

Enfin, d'ici trois ans l'ensemble des producteurs de fraises Label Rouge seront certifiés Haute Valeur Environnementale dans le cadre de la volonté de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) d'intégrer des critères environnementaux dans les cahiers des charges des produits sous SIQO (Signes d'Identification de la qualité et de l'origine).

À propos de l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG).

En 1997, au sortir de plusieurs campagnes difficiles, un groupe de producteurs, avec le soutien des pouvoirs publics, a décidé de traiter le problème sous l'angle économique dans le cadre d'une interprofession de première mise en marché.

Aujourd'hui, elle réunit 13 metteurs en marché, du Lot-et-Garonne, qui représentent près de 90 % de la production totale du département. Les missions de l'AIFLG sont déclinées autour d'une politique de développement de la qualité du produit fraise : politique variétale, respect d'un cahier des charges et animation autour de la qualité.

Dans un contexte concurrentiel, l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne fédère un réseau d'entreprise pour faire avancer ensemble la filière fraise du département.

Retrouvez-nous sur

www.fraiselabelrouge.fr



Contact Presse

Marion Brulé

Consultante médias

m.brule@giesbert-mandin.fr

07 64 37 59 12

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest 

