



DOSSIER DE PRESSE 2023



@fraiselr



@Fraise Label Rouge



www.fraiselabelrouge.fr

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



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

AU MENU

3. Édito du Président, Éric Bazile
4. La Fraise Label Rouge en chiffres !
5. La Fraise Label Rouge, gage de qualité et de de goût !
6. Des producteurs engagés et passionnés
8. Les quatre variétés de Fraise Label Rouge
10. Où les trouver et quand ?
10. Valeurs nutritionnelles de la Fraise Label Rouge & secrets de dégustation
11. La Fraise Label Rouge dans l'assiette !
15. Les instants Fraise Label Rouge en 2023 !

ÉDITO.

« Comme de nombreux secteurs économiques, notre filière attend avec une certaine appréhension la campagne de fraises 2023. La hausse des coûts des matières premières et de l'énergie nous fragilise et tend à réduire fortement les marges des producteurs. L'inflation que l'on connaît ces derniers mois influence les moyens des consommateurs et leur impose de faire des choix dans leur alimentation et dans le type de produits consommés. Il y a un risque que la consommation de produits « plaisirs » passe au second plan au profit des économies à réaliser, nous verrons comment les consommateurs réagissent pendant la saison. Néanmoins, nous croyons en notre produit d'exception, la Fraise Label Rouge. Depuis bientôt 15 ans, nos producteurs s'attachent à produire des fraises de haute qualité gustative en respectant les critères stricts du cahier des charges, taux de sucre, brillance, fraîcheur, couleurs... Nous avons réussi collectivement à faire émerger une offre de fraises haut de gamme en complément de notre cœur de marché. Le travail réalisé a porté ses fruits, mais nous devons rester vigilants, ne pas rester sur nos acquis et continuer à être à l'écoute des consommateurs. Innover pour répondre aux nouvelles problématiques que rencontre la filière. »

Chaque saison, nous accueillons de nouveaux producteurs dans la démarche Fraise Label Rouge, preuve que le marché reste porteur et que les distributeurs souhaitent garder une segmentation haut-de-gamme sur notre produit. En 2023, nous devrions atteindre les 100 producteurs de fraises intégrés dans la démarche, avec un potentiel de 600 tonnes de Label Rouge commercialisées. »

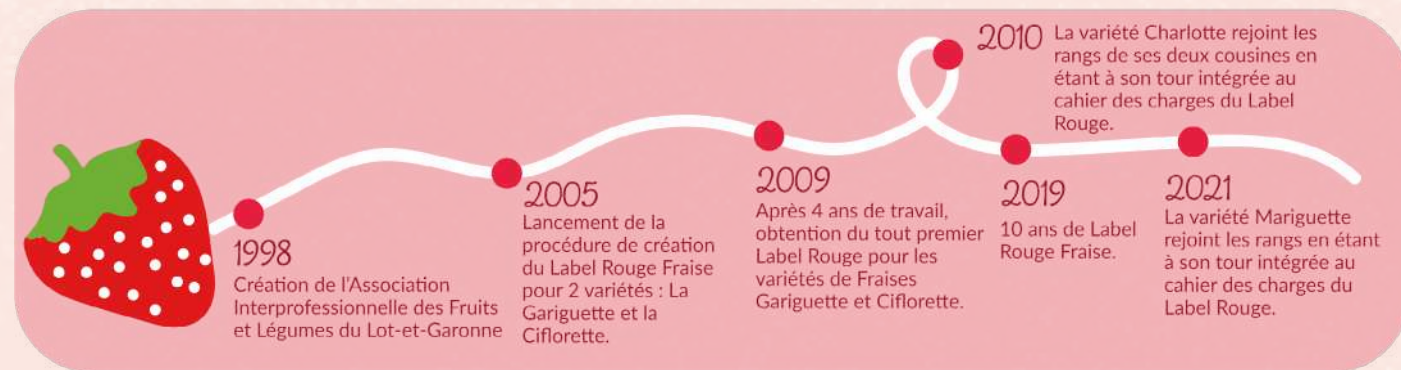
Éric Bazile

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

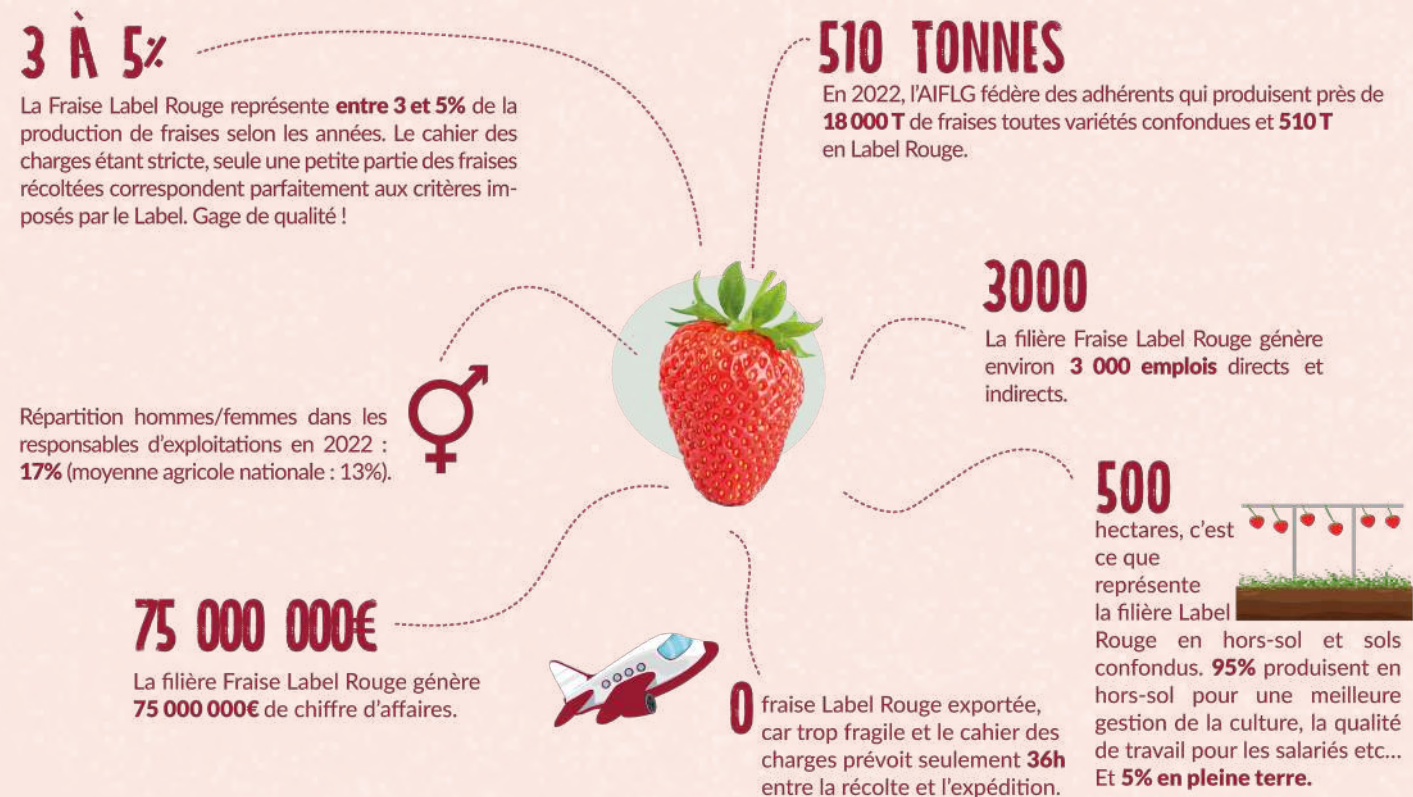


LA FRAISE LABEL ROUGE EN CHIFFRES !

Un label et quatre variétés !



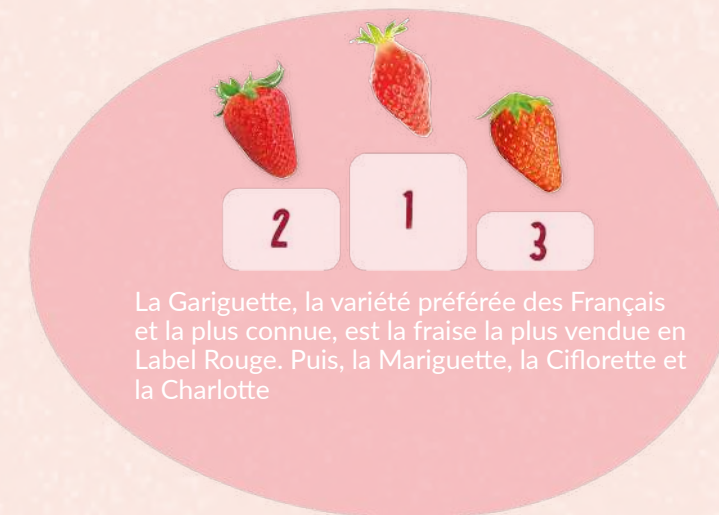
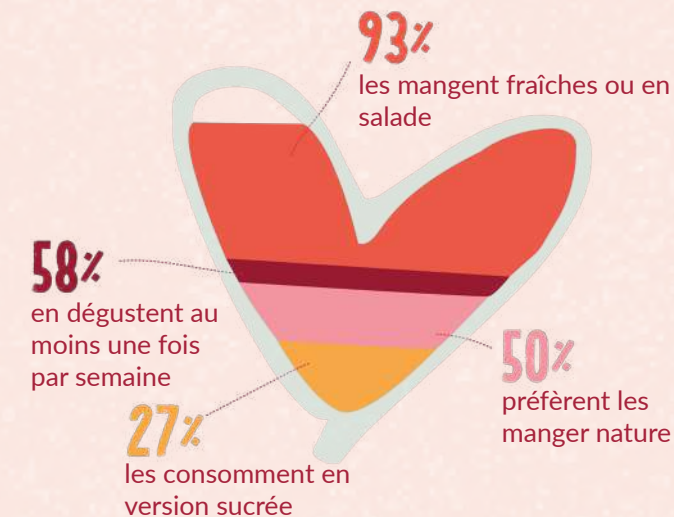
Des fraises de qualité et des producteurs passionnés !



Des collaborations et participations gourmandes !

- **10 événements prévus cette année pour la Fraise Label Rouge**
- **Depuis 2009, la Fraise Label Rouge a travaillé avec plus de 15 Chefs du Lot-et-Garonne**

Les Français et les fraises, une grande histoire d'amour !

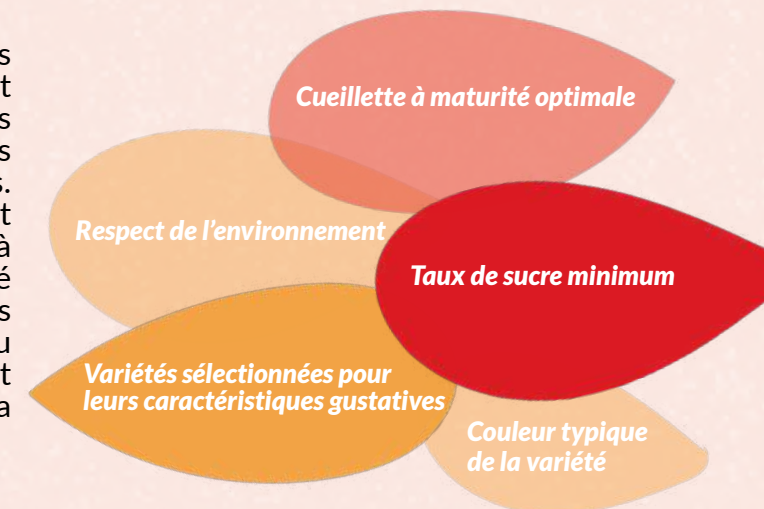


LA FRAISE LABEL ROUGE, GAGE DE QUALITÉ ET DE GOÛT !

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

Depuis 13 ans, le Label Rouge Fraise c'est la garantie de la qualité supérieure, de parfums intenses, typiques des variétés labellisées. La production est soumise au respect d'un cahier des charges strict (80 étapes de production à respecter) 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'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.



Des producteurs engagés et passionnés !



Cultivée dans le Lot-et-Garonne, la Fraise Label Rouge est caractérisée par son excellence gustative et représente le savoir-faire de ses producteurs.

PAROLES DE PRODUCTRICE.EUR

Cathy Ruffoni – Au Saumont (Albret)

Quand es-tu devenue productrice en Label Rouge ?

Je suis arrivée sur l'exploitation avec mon mari, Laurent, en 2011. En plus de la fraise nous cultivons un autre fruit rouge, la tomate sur un autre site dans l'Albret.

Pourquoi ?

Pour travailler en famille un magnifique fruit que j'adore !

Ta variété de fraise Label Rouge préférée ?

La Gariguette

Ta recette préférée avec des fraises ?

La Charlotte à la fraise de Cathy !

Que préfères-tu comme travaux dans la serre ?

L'effeuillage qui embellie la plante ! On retire le surplus de feuille pour que le plant nourrisse parfaitement les fraises et qu'elles bénéficient au maximum de la lumière du soleil.

Que surveilles-tu le plus dans la serre ?

Les jolies racines, plus elles se forment et plus la plante est en forme sans les vilains pucerons !

Qu'est-ce que tu regardes en premier quand tu vois des fraises en magasin ?

La fraîcheur de la Fraise, il faut qu'elle soit brillante et les sépales bien verts.

Bernard Raffaello

Quand es-tu devenu producteur en Label Rouge ?

Je me suis installé il y a plus de 20 ans. Aujourd'hui c'est mon fils Julien qui reprend l'exploitation. En plus de la fraise nous avons des vignes sur l'AOC Buzet.

Ta variété de fraise LR préférée ?

La Gariguette car elle est suffisamment sucrée et légèrement acide mais pas trop !

Ta recette préférée avec des fraises ?

Toutes à condition que la fraise soit bonne !

Que préfères-tu comme travaux dans la serre ?

À partir du moment où l'on passe du sol au hors sol, tout travail est agréable. Le hors-sol subit beaucoup d'attaques et reste assez mal connu, mais ça nous permet d'offrir un réel confort de travail à nos employés et de bien mieux maîtriser la culture, en termes de qualité produit et de technique.

Que regardes-tu lors de l'achat de fraises ?

Je regarde l'origine, puis je prends une ou plusieurs barquettes et je regarde l'état sanitaire, le calibrage et le rangement. On compare par rapport à ce que l'on fait chez nous. Même si l'on n'a rien à acheter aux rayons fruits et légumes j'y vais systématiquement y faire un tour pour voir dans quelle condition ils présentent les rayons et dans quel état sont les produits.



Sylvie Delaurier

Quand es-tu devenue productrice en Label Rouge ?

Je me suis installée il y a plus de 15 ans avec mon mari.

Ta variété de fraise Label Rouge préférée ?

La Gariguette

Ta recette préférée avec des fraises ?

Gariguette ou autre variété au vin avec du sucre et de la cannelle c'est aussi simple que bon !

Que préfères-tu comme travaux dans la serre ?

Le suivi des parcelles, je vais de serre en serre pour vérifier l'aspect sanitaire des plants, la qualité des fraises. Dans notre culture cela évolue très vite, donc il faut avoir une vision globale et être attentif à chaque passage, peu importe le moment de la journée.

Que surveilles-tu le plus dans la serre ?

Les nuisibles, pucerons, punaises, qui mettent à mal nos plants et nos jolies fraises.

Que regardes-tu lors de l'achat de fraises ?

L'origine bien sûr ! En France, nous produisons des fraises propres à notre pays, avec des goûts bien particulier. D'ailleurs on n'en exporte pas car elles se conservent peu de temps et doivent être vite consommées.



LES QUATRE VARIÉTÉS DE FRAISE LABEL ROUGE

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

Les étapes...

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.

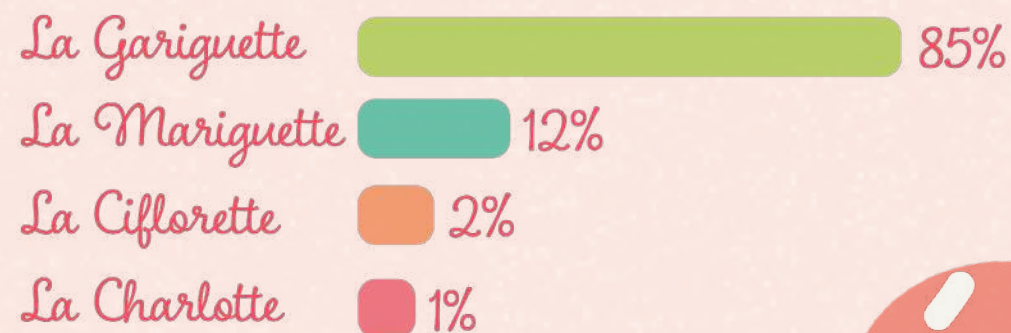
Le fraisier est une plante vivace, renaissante à chaque saison, mais en culture normale il ne dure pas plus de 3 ans. En raison des exigences de la production pratiquée actuellement, sa longévité est réduite à un an. Chaque année, le producteur met en place de nouveaux plants et il faut environ un an 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.

...Et les volumes

Au niveau des volumes, la Gariguette est la plus représentée avec 85% des volumes, la Mariguette se développe depuis 2 ans avec 12%, la Ciflorette à 2% et la Charlotte à 1% car il y a aussi d'autres démarches de valorisation pour cette variété, comme la Charlotte aux fraises



Les goûts et caractéristiques physiques

Que l'on préfère le goût acidulé de la Gariguette, l'arôme sucré de la Ciflorette, le côté enfantin de la Charlotte ou encore la douceur de la Mariguette, il y a des recettes pour toutes les envies et adaptées à chaque variété ! La fraise se décline dans tous les plats, de l'entrée au dessert.



Gariguette : **POUR LA FRAÎCHEUR !**
Obtention du Label en 2009

Cette variété de saison annonce le printemps et le début de la campagne Fraise Label Rouge. Fine et allongée, sa chair est juteuse, fondante et extrêmement aromatique.

Signes particuliers : son goût sucré-acidulé, sa collerette, son pédoncule relevé et sa couleur rouge vermillon brillant.

recette COUP DE



: [Religieuse macarons avec Gariguette Label Rouge](#)



Ciflorette : **POUR LA DOUCEUR !**
Obtention du Label en 2009

Elle arrive peu après la Gariguette sur les étals. Élégante et élancée, elle est très aromatique avec sa chair juteuse et très sucrée.

Signe particulier : parée d'une belle robe rouge orangée.

recette COUP DE



: [Ficelle avec Ciflorette Label Rouge !](#)



Charlotte : **POUR LA PASSION !**
Obtention du Label en 2010

Avec son goût de fraise des bois, cette variété dite « remontante » 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.

Signe particulier : sa rondeur qui évoque un cœur.

recette COUP DE



: [P'tit chou avec Ciflorette Label Rouge](#)



Mariguette : **POUR LA SAVEUR !**
Obtention du Label en 2021

Certifiée « Label Rouge » en 2021, cette variété dite « remontante » est la petite dernière du cahier des charges. La Mariguette est une variété à mi-chemin entre la Mara des bois et la Gariguette. Les bords sucrés apprécieront puisqu'elle tient ses arômes sucrés de la Mara avec un parfum plus doux.

Signes particuliers : de forme allongée comme la Gariguette, cette fraise se pare du rouge vif de la Mara des Bois.

recette COUP DE



: [Tartare thon avocat avec Mariguette Label Rouge](#)

OÙ LES TROUVER ET QUAND ?



Les metteurs en marché

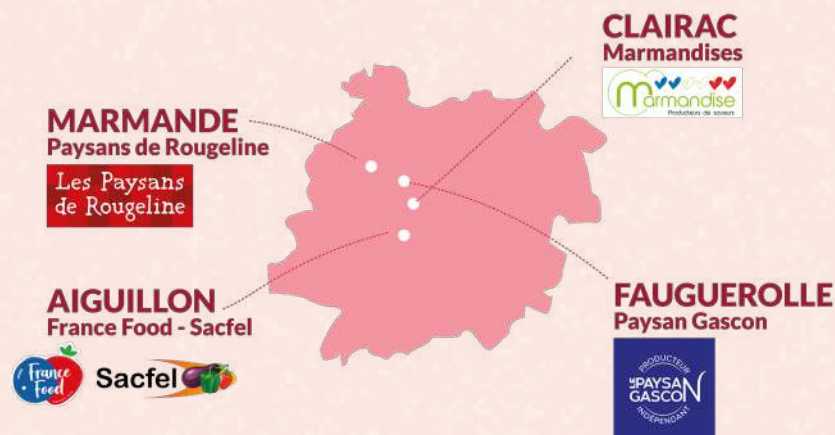
France Food : 47190 AIGUILLON - 05 53 79 65 78

Paysans Gascon : 47400 FAUGUEROLLES

Marmandise : 47320 CLAIRAC - 05 53 88 37 32

Sacfel : 47190 AIGUILLON - 05 53 79 61 88

Paysans de Rougeline : 47200 MARMANDES - 05 53 20 51 50



VALEURS NUTRITIONNELLES DE LA FRAISE LABEL ROUGE

Si la fraise est le fruit préféré des Français, elle constitue également un véritable atout santé ! Elle offre de nombreux nutriments pour renforcer les défenses immunitaires et protéger les cellules du vieillissement :



SECRETS DE DÉGUSTATION

La Fraise Label Rouge peut se conserver au réfrigérateur à condition de la sortir au moins 20 minutes avant la dégustation pour qu'elle soit à température ambiante. Étant un fruit fragile, il faut la déguster dans les 3 jours grand maximum suivant son achat. Sur les étals, la fraise Label Rouge doit être bien rangée dans sa barquette, les sépales doivent être bien verts et sa robe brillante, signe de sa fraîcheur.

LA FRAISE LABEL ROUGE DANS L'ASSIETTE !



Depuis 13 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 Fabien Beaufour en 2023.

Chef Fabien Beaufour

Étoilé par le guide Michelin en 2016 (Domaine des Étangs - Massignac) et trois toques au Gault&Millau, le grenoblois remporte en juillet 2018 la prestigieuse dotation Gault&Millau pour les « Jeunes Talents ». Un précieux coup de pouce qui tombe à pic alors que Fabien Beaufour s'apprête à ouvrir les portes de son premier restaurant à Bordeaux.

C'est entre le quartier des Chartrons et le Jardin Public que le Chef Fabien Beaufour et son épouse Émilie, ouvrent le CENT33 en janvier 2019 : une cuisine en évolution permanente, très instinctive, généreuse, authentique qui place le produit au cœur de l'activité.

Après de nombreuses années à l'étranger dans l'hôtellerie de luxe (Etats-Unis, Suisse, Grande Bretagne) et aux fourneaux de prestigieux établissements gastronomiques tels que l'Eleven Madison Park à New-York (élu meilleur restaurant du monde par le 50 Best Pellegrino !), Fabien Beaufour aiguise aujourd'hui ses couteaux aux côtés de grands noms tel qu'Anne-Sophie PIC.

Un savoir-faire et un art de manier la fourchette qui se retrouvent dans l'élaboration des quatre recettes Fraises Label Rouge cette année !

Gaspacho de fraises & magrets séchés du Sud-Ouest

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

0,1 kg poivron rouge
0,05 kg poivron vert
0,175 kg chair de concombre
0,02 kg pain de campagne toasté
0,56 kg fraises
2 g ail
0,070 kg jus de tomate
28 g vinaigre de vin rouge
Poivre de Cayenne, sel

INSTRUCTIONS :

Mélanger tous les ingrédients et faire mariner une nuit. Le jour suivant, mixer le tout et passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement.

GARNITURE :

Agrémenter votre plat de fraises confites au four : fraises coupées en 2, jus de citron vert et saupoudrées de sucre glace Cuire au four 6 minutes à 180°C. Pluches de basilique grecque
Tranches de pain de campagne toastées Et tranches de magret séchés.



Sablés au foie gras & fraises

Pour 4 personnes (3 sablés/personne)

FOIE GRAS

INGRÉDIENTS :

0,250 kg foie gras
3,75 g sel
1 g sucre
1 g poivre blanc
7 ml Madère
3,5 ml Cognac

INSTRUCTIONS :

Laisser le foie gras à température ambiante pour obtenir un foie souple.
Passer le foie gras à travers un tamis fin.
Mélanger avec les assaisonnements et étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à atteindre une hauteur d'un demi-centimètre. Déposer dans un cadre ou cercle.
Une fois la préparation froide, verser dessus 3mm de gelée froide - mais encore liquide -, laisser prendre au froid. Découper le foie gras en gelée à l'aide de votre emporte-pièce et déposer sur le sablé de la même forme.



GELÉE DE FRAISES

INGRÉDIENTS :

0,500 kg fraise
0,100 kg d'eau
6 g gingembre
14 g citronnelle
50 g sucre
2 tours de moulin à poivre

INSTRUCTIONS :

Laisser le foie gras à température ambiante pour obtenir un foie souple.
Passer le foie gras à travers un tamis fin.
Mélanger avec les assaisonnements et étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à atteindre une hauteur d'un demi-centimètre. Déposer dans un cadre ou cercle.
Une fois la préparation froide, verser dessus 3mm de gelée froide - mais encore liquide -, laisser prendre au froid. Découper le foie gras en gelée à l'aide de votre emporte-pièce et déposer sur le sablé de la même forme.

SABLÉ AU POIVRE

INGRÉDIENTS :

50 g jaune d'œuf dur (3 pièces d'œufs)
85 g beurre pommade
15 g sucre glace
15 g poudre d'amande
1,5 g sel
1 g poivre noir
105 g farine T55

INSTRUCTIONS :

À l'aide d'un batteur mécanique (fouet), crémiser le beurre, jaune d'œuf, sucre glace et poudre d'amande.
Ajouter ensuite avec la feuille les autres éléments secs. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3mm.
Faire durcir au réfrigérateur. Pendant une heure
Découper de la forme souhaitée, piquer avec une fourchette la pâte et cuire à 160°C pendant 9 minutes ou jusqu'à coloration blonde, laisser reposer sur grille.

La fraise & basilic

Pour 4 personnes

GEL FRAISE

INGRÉDIENTS :

0,2 kg purée de fraises
3 g d'agar agar
2 tours de moulin poivre

INSTRUCTIONS :

Laisser le foie gras à température ambiante pour obtenir un foie souple.
Passer le foie gras à travers un tamis fin.
Mélanger avec les assaisonnements et étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à atteindre une hauteur d'un demi-centimètre. Déposer dans un cadre ou cercle.
Une fois la préparation froide, verser dessus 3mm de gelée froide - mais encore liquide -, laisser prendre au froid. Découper le foie gras en gelée à l'aide de votre emporte-pièce et déposer sur le sablé de la même forme.



INSERT FRAISE

INGRÉDIENTS :

0,2 kg gel fraise
0,15 kg brunoise fraise
20 g basilic haché

INSTRUCTIONS :

Dans un saladier, combiner la brunoise de fraises, le gel et les assaisonner.
Mouler dans un moule sphérique (ou deux demi-sphères que vous combinerez par la suite) Disposer au congélateur pendant 24h

CRÈME MONTÉE MASCARPONE BASILIC

INGRÉDIENTS :

0,135 kg crème
0,22,5 kg sucre
0,05 kg basilic ciselé

INSTRUCTIONS :

Dans un saladier, détendre le mascarpone avec la crème, puis monter au batteur, serrer avec le sucre et le basilic haché.
La consistance souhaitée doit être ferme.
Dans un moule sphérique d'un diamètre supérieur à celui de l'insert fraise, coucher 1/3 de la capacité du moule puis y déposer l'insert fraise. Compléter le remplissage du moule si nécessaire.
Faire prendre au congélateur.



GLAÇAGE FRAISE

INGRÉDIENTS :

0,8 l purée de fraise
65 g glucose
48 g gélatine
0,05 kg sésame doré
Poivre de Cayenne, sel

INSTRUCTIONS :

Réaliser le glaçage fraise en hydratant au préalable la gélatine. Combiner les autres ingrédients dans une casserole et porter à 50°C et y faire fondre la gélatine. Attendre que la préparation refroidisse (mais reste liquide) et à l'aide d'un pique en bois, trempez votre trompe l'oeil dans le glaçage à deux reprises, la seconde fois parsemez des graines de sésame.

SABLÉ BRETON PISTACHE

INGRÉDIENTS :

2 jaunes d'œuf
40g sucre
50g pâte de pistache
50 g beurre pommade
100 g farine
6g levure Chimique
Une pincé de fleur de sel

INSTRUCTIONS :

Dans un batteur, avec le fouet crémiser le jaune d'œuf, le sucre, le beurre ainsi que la pâte de pistache puis incorporer avec la feuille la farine et la levure chimique. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Reposer au frais pendant 1 heure. Cuire au four à 150°C pendant 15 minutes.

Fraises & champagne

Pour 4 personnes

MERINGUE

INGRÉDIENTS :

100 g Blanc d'œuf
150 g Sucre

INSTRUCTIONS :

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre en 3 fois. Puis à l'aide d'une poche à douille (douille uni), couler sur un Silpat en formant de longs cylindres. Cuire au four à 100°C pendant 1h

SORBET FRAISE

INGRÉDIENTS :

250 g de fraises en quartier
50 g Sucre

INSTRUCTIONS :

Dans une casserole cuire les fraises et le sucre à feu doux. Mixer à l'aide d'un blender puis passer au chinois. Refroidir, congeler et turbiner

ÉMULSION DE CHAMPAGNE

INGRÉDIENTS :

150 g Champagne
50 g Sucre
4 g Gélatine en feuille
5 g acide citrique
45 g blanc d'œuf

INSTRUCTIONS :

Réhydrater la gélatine. Dans une casserole porter à ébullition le Champagne. Hors du feu, rajouter le sucre et l'acide citrique. Refroidir l'appareil, ajouter les blancs d'œuf, puis placer dans un siphon avec 2 cartouches de gaz carbonique. Agiter régulièrement, laisser au frais 6h avant utilisation.

LES INSTANTS FRAISE LABEL ROUGE EN 2023 !

FÉVRIER

28 février au 02 mars 2023 :
Salon de l'Agriculture de **Paris**

MAI

13 au 21 mai 2023 :
Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine à **Bordeaux**

23 au 26 mai 2023 :
Semaine de la Fraise Label Rouge à **Paris**

JUIN

10 juin 2023 :
Salon de l'élevage et des saveurs à **Agen**

JUILLET

15, 16 et 17 juillet 2023 :
Festival International du Journalisme
à **Couthure/Garonne**

SEPTEMBRE

15, 16 et 17 septembre :
Marchés Flottants à **Paris**



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, l'association 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 soient 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'entreprises pour faire avancer ensemble la filière fraise du département.

Retrouvez-nous sur
www.fraiselabelrouge.fr

Contact presse

Chloé Perillat
Consultante médias
Chloe2cagency@gmail.com
06 58 58 62 22

Contact AIFLG

Agropole
Bâtiment Agrotec - BP 222
47931 Agen Cedex 9
05 53 77 22 08
f.pizon@aiflg.fr



Fraise Label Rouge



@fraiselr

