



FRAISES LABEL ROUGE qui peut y résister ?



**DOSSIER DE PRESSE
2017**







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 2017	p. 6
	La fraise du Lot-et-Garonne en bref	p.7
	Mémo	p.8
	Nos recettes	p.9 à 11

Charlotte



Ciflorette



Jariguette





Le mot du Président



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

Notre département est le **premier département français** de production de fraises.

Dans les années 1990, nous mettions en marché environ 25 000 tonnes de fraises par an mais l’entrée dans l’Union Européenne de l’Espagne et la commercialisation de sa production de fraise a engendré une forte concurrence à laquelle nous devons réagir.

En **1998**, l’Association Interprofessionnelle de la Fraise du Lot-et-Garonne voit le jour. Ce travail collectif nous a permis d’agir sur la **qualité** et la **promotion** du produit.

Le travail sur la qualité s’est effectué autour de la mise en place d’une **grille d’agrèage** commune aux différents opérateurs. La gamme variétale existante a été réduite de vingt à cinq variétés retenues pour leurs qualités gustatives.

Ce travail de fond nous a permis d’obtenir le **Label Rouge** pour trois variétés : **la Gariguette, la Ciflorette et la Charlotte**. Le 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.

Notre dossier a été long et lourd à mettre en place ; il nous a fallu plus de **cinq ans** pour obtenir ce signe de qualité, témoignant d’un savoir-faire exceptionnel des producteurs de fraises du Lot-et-Garonne.

L’obtention du Label Rouge nous a permis, dans un premier temps, de **fédérer et de redynamiser la filière**. Il permet de valoriser notre travail, à travers un signe de qualité connu et reconnu par le consommateur.

Aujourd’hui, les jeunes sont motivés par ces résultats et reprennent les exploitations. La fraise de notre département se positionne très bien sur le créneau du **produit de qualité**, les producteurs sont ainsi fiers de partager un produit labellisé, qui tire l’ensemble de la production vers le haut ; mais cette réussite ne naît pas du jour au lendemain !



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



LA DIFFÉRENCE 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



L'Association Interprofessionnelle de la Fraise du Lot-et-Garonne a obtenu le premier Label Rouge Fraise pour les variétés Gariguette, Ciflorette et Charlotte.

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.

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

**AU TOP DE
LA QUALITÉ**

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 2017

“OÙ EST FRAISI ?” en mars 2017

Trouvez les lieux emblématiques du Lot-et-Garonne devant lesquels Fraisi a été pris en photo et gagnez des cadeaux !

Pour jouer :  [Fraise Label Rouge](#)

CONCOURS DE PHOTOS CULINAIRES FRAISE LABEL ROUGE en avril 2017

En partenariat avec 750g - Postez vos plus belles recettes fraise Label Rouge et gagnez plein de cadeaux !

Pour jouer :  [Fraise Label Rouge](#)

TOUTE L’ANNÉE, DES RECETTES INÉDITES SONT À RETROUVER SUR

www.fraiselabelrouge.fr



LES RENDEZ-VOUS

LE SALON INTERNATIONAL DE L’AGRICULTURE 2017 À PARIS le jeudi 2 mars 2017

Le jeudi 2 mars 2017 Hall 1 (1 D 074) les fraises Label Rouge seront présentes pour une conférence de presse à 9h30 sur la mezzanine du stand de la région Nouvelle-Aquitaine. Des dégustations des premières fraises de la saison auront lieu toute la journée sur l’espace de démonstrations culinaires du stand.

LA FRAISE LABEL ROUGE PARTENAIRE DU SU AGEN fin mars 2017

A l’occasion du match de rugby de Pro D2 entre Agen et Oyonnax, 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.

RAMÈNE TA FRAISE ! le dimanche 16 avril 2017

Pour fêter Pâques à Duras (47), des animations culinaires, dégustations et activités pour les enfants attendront les amateurs de belles rouges.

LE SALON DE L’AGRICULTURE AQUITAINE À BORDEAUX en mai 2017

Animations et dégustations sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine entre le 20 et le 28 mai 2017.

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

www.fraiselabelrouge.fr



LA FRAISE DU LOT ET GARONNE EN BREF



En **2014** la valeur de la production de fraises dans le département s'élève à **44,34** millions d'euros, soit **12 %** de la valeur totale de la production de fruits et légumes du Lot-et-Garonne.



Plus de **200** producteurs de fraise



Près de **500 Ha** et pratiquement **200 Ha** en jardins suspendus



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



Production de **12 900 tonnes** en 2014, soit près de **22 %** de la production nationale et **60 %** de la production en Aquitaine.



2 500 emplois directs et indirects sur le territoire.



*Source AIFLG et Memento de la statistique agricole 2015 de la Région Aquitaine, AGRESTE 2015





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.

Un peu d'Histoire

La fraise est cultivée en Lot-et-Garonne depuis le XV^{ème} siècle.

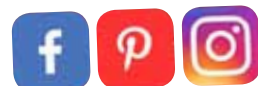
Le Label Rouge

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.

Une communauté qui bouge !





NOS RECETTES : LA FRAISE DANS TOUS SES ÉTATS

SURPRISE DU CHEF

TARTE AUX FRAISES LABEL ROUGE REVISITÉE EN CRUMBLE !



Ingédients

- 500 g de fraises Gariguette "Label Rouge"
- 3 feuilles de mélisse

Pour le crumble

- 125 g de farine
- 90 g de sucre roux ou cassonade
- 100 g de beurre
- 1 gousse de vanille

Pour le crèmeux au citron vert

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème
- 4 jaunes d'œufs
- 30 g de Maïzena
- 1 citron vert (zeste)
- 125 g de sucre
- 100 g de sucre glace

VOIR LA RECETTE EN LIGNE



Préparation

- Préparer la pâte à crumble : Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Malaxer le tout avec les doigts.
- Ajouter les graines de la gousse de vanille fendue en deux. Déposer la pâte sur une plaque de cuisson et mettre au four préalablement chauffé à 200°. Cuire 10 à 12 minutes puis laisser refroidir.
- **Confection du crèmeux au citron vert**
 - Faire bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert râpé.
 - Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs

Une recette proposée par Michel Dussau, Chef du restaurant La Table d'Armandie à Agen



- avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter la Maïzena 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.
- Ôter du feu et débarrasser dans un autre récipient, froid, pour stopper la cuisson.
- Tailler les fraises en brunoise régulière. Ajouter les feuilles de mélisse ciselées.
- Dresser dans des verrines : 1/3 de crèmeux au citron vert puis 1/3 de fraises à la mélisse et pour finir 1/3 de crumble émietté au dernier moment.

LA TOUCHE FRAÎCHEUR



Une recette réalisée par Annabelle Boat, Chef du restaurant Boat aux Saveurs à Marmande (47)

FRAISE EN BRUNOISE ET EN SORBET, COULIS DE COCO À LA VERVEINE



Ingédients (pour 4 personnes)

- 400 g de fraises Label Rouge
- Sorbet fraise

Coulis de coco à la verveine

- 400 g de lait de coco
- 40 g de sucre
- 1 sachet de verveine

VOIR LA RECETTE EN LIGNE

Crumble

- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 80 g de beurre
- 80 g de poudre d'amande



Préparation

- **La réalisation du crumble**

Travailler le beurre en pommade puis y ajouter la farine, le sucre puis la poudre d'amande. Le filmer et le laisser reposer 1 heure. Le couper en petits morceaux. Le cuire 15min à 160°C.
- **La réalisation du coulis coco verveine**

Porter à ébullition le lait de coco avec le sucre. Le retirer du feu et y mettre le sachet de verveine à infuser 5 min. Laisser refroidir 1 heure.
- **Le dressage**

Tailler les fraises en brunoise. Les mettre dans une assiette creuse. Mettre le crumble dessus, ainsi que le sorbet fraise. Verser le lait de coco en évitant de le mettre sur le crumble et le sorbet.

COURONNE EN MACARONS AUX FRAISES



Une recette proposée par
Arnaud Chevalier,
Chef du restaurant
Le Goujon qui Frétille
à Buzet sur Baïse (47)



Préparation

Ingrédients 1^{er} réaliser les macarons

- 375 g de poudre amandes
- 375 g de sucre glace
- 116 g de blanc d'œuf

Pour la meringue

- 130 g de blanc d'œuf
- 365 g de sucre en poudre
- 85 g d'eau

- Bien mixer la poudre d'amande et le sucre glace pour obtenir une poudre homogène. Ajouter les 116 g de blanc d'œuf et bien mélanger l'ensemble.
- Dans une casserole faire cuire le sucre et les 85 g d'eau jusqu'à 100°C puis commencer à faire monter les 130 g de blanc en neige (mousseux) tout en laissant le sucre cuire, une fois le sirop à 118°C le verser en filet sur la meringue qui continue de tourner dans la cuve du batteur. faire tourner la meringue jusqu'à refroidissement.
- Incorporer délicatement et petit à petit la meringue au premier mélange, bien macaroner l'ensemble.
- A l'aide d'une poche et d'une douille plaquer les macarons (prevoir un gros macaron et une couronne par personne). Allumer le four à 200°C, enfourner les macarons.

• Préparation de la Gelée de fraises

Trempez vos pots dans de l'eau bouillante. Retournez-les et laissez-les sécher sur un linge propre, sans les essuyer. Utilisez des pots et des couvercles en bon état. Rincez les fraises à l'eau tiède et coupez-les en lamelles. Versez-les avec l'eau dans une casserole d'un volume double de celui de son contenu pour faciliter l'évaporation. Ajoutez le jus de citron pour obtenir une gelée encore plus ferme. Faites cuire à feu doux jusqu'à libération du jus des fraises. Pressez si besoin avec le dos d'une écumoire et filtrez le jus.

Mélangez le jus de fruit ainsi obtenu avec du sucre pour gelée en respectant les proportions suivantes : 0,850 kg du jus de fruit pour 1 kg de sucre pour gelée.

• Cuisson de la Gelée de fraises

Portez le mélange à ébullition en chauffant à feu vif. Maintenez à ébullition pendant 5 minutes en remuant sans arrêt. Le temps de cuisson commence à partir du moment où la gelée bouillonne fortement. Écumez la gelée en fin de cuisson.

Finition pour la Gelée de fraises

Remplissez vos pots à chaud et fermez-les. Retournez-les immédiatement pour une stérilisation parfaite.

• Pour le dressage

Laver et équeuter les fraises. Déposer de la gelée de fraises sur le macaron (pour plus de facilité, vous pouvez utiliser de la confiture de fraises), poser la couronne, garnir l'intérieur de fraises vous pouvez rajouter des feuilles de basilic ou de menthe, des zestes de citron. Servir avec un coulis de fraises minutes (fraises mixer au moment avec un peu de sucre).

TARTARE DE FRAISES ET TOMATES AU BASILIC

Coupez en quantité égale des fraises et des tomates, réaliser une vinaigrette avec de l'huile d'olive et d'un peu de jus de citron du poivre du moulin des feuilles de basilic.

Assaisonnez au moment de servir en entrée avec un peu de salade, de la burrata, ou un peu de bon jambon.

VOIR LA RECETTE EN LIGNE



Une recette proposée
par Véronique Melloul,
Chef du restaurant
Au bord de la source.



Tube transparent

- 225 g de fondant blanc
- 150 g de glucose



Préparation

Cuire le fondant et le glucose à 155°C. Verser sur un papier cuisson et laisser refroidir. Casser le sucre obtenu et le mixer au robot, saupoudrer un papier cuisson. Cuire au four 2 à 3 minutes à 200°C, afin de faire fondre la poudre, sortir du four puis tailler légèrement les extrémités afin de lui donner la forme voulue. Rouler cette transparence de sucre en forme de cylindre d'un diamètre de 5 cm et haut de 9 cm.

Mousse fraise basilic

- 250 g de pulpe de fraise Label Rouge
- 2,5 jaune d'œufs
- 50 g de sucre
- 25 g de poudre de crème
- 1,5 g de feuille de gélatine
- 150 g de crème fouettée
- 10 feuilles de basilics

Réaliser comme une crème pâtissière avec la pulpe. Tremper et égoutter la gélatine puis l'ajouter à la crème de fraise Label Rouge. Laisser refroidir à 40°C et ajouter la crème fouettée.

Sorbet main de bouddha basilic

- 25cl de jus de citron
- 30 g de main de bouddha
- 1 botte de basilic
- 50 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 20 g de sucre inverti (trimoline)
- 5 g de stabilisateur

Ciseler le basilic et prendre le zeste de la main de bouddha. Faire bouillir l'eau, le sucre, le sucre inverti (trimoline) et le stabilisateur. Ajouter le basilic et jus de citron. Laisser infuser et passer au chinois. Remplir un sac sous vide (paco) et laisser reposer jusqu'à ce que ce soit dur.

Gelé de fraise vodka, poivre cubé

- 200 g de fraises Label Rouge
- 2,5 g de d'agar agar
- 80 g de sucre
- 5 cl de vodka
- 5 g de poivre

Laver, couper les fraises Label Rouge, les mettre sous vide avec la vodka, le poivre et le sucre, cuire à la vapeur pendant 45 minutes à 90°C. Filtrer le jus et réserver un tiers pour la finition. Coller les deux autres tiers à l'agar. Sur la base de 2 g au quart de litre. Étaler sur une épaisseur de 1 cm, réserver au frais. Tailler des disques de 5 cm.

Tartare de fraises

- 60 g de fraises Label Rouge
- 15 g de sucre semoule
- Poivre
- pamplemousse

Laver, équeuter les fraises Label Rouge, les couper en petit dés, ajouter le sucre et le poivre concassé.

Air de vodka

- 100 g de sirop 15°B
- 5 cl vodka lécithine de soja

Mélanger la vodka, le sirop, la lécithine et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.

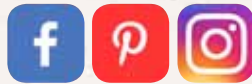
VOIR LA RECETTE EN LIGNE






Rejoignez-nous sur notre site web

www.fraiselabelrouge.fr



Association Interprofessionnelle
de la Fraise 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