

Fraise



DOSSIER DE PRESSE 2019



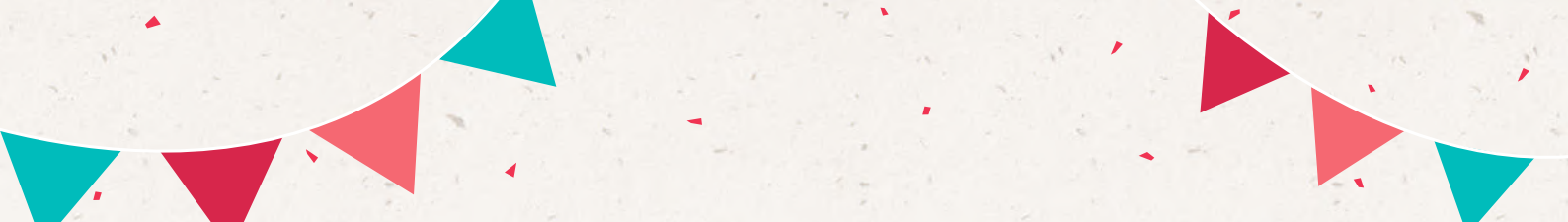
Origine
Lot & Garonne

www.fraiselabelrouge.fr



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

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



SOMMAIRE

Le mot du Président

p.3

10 ans de Label Rouge

p.4

1 cahier des Charges

p.5

3 Reines des jardins

p.6 - 7

En **1** coup d'œil

p.8

Plus de **10** rendez-vous en 2019

p.9

10 Chefs amoureux de la Fraise Label Rouge

p.10

Le Chef **2019** - Benjamin TOURSEL

p.11

4 nouvelles recettes

p.12 > 15



LE MOT DU PRÉSIDENT

10 ans de Fraise Label Rouge, 10 ans de savoir-faire au service d'une qualité gustative exceptionnelle. Une date anniversaire qui met en avant le travail réalisé par toute une filière, un collectif fort qui porte un Signe Officiel de Qualité et d'Origine garant de fraises très parfumées que le consommateur redécouvre avec plaisir chaque année au mois de mars sur les étals.

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, Gariguette, 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 un goût unique.

Le Label Rouge fraise que les consommateurs connaissent depuis 2009 est la récompense de 20 ans de travail mais n'est pas une fin en soi. Nous, producteurs, nous devons être vigilants afin de préserver la qualité de nos produits et poursuivre le travail accompli ensemble.

Nous sommes fiers de partager avec vous nos fraises, fruit haut de gamme dont la production a doublé depuis 20 ans. Signe de sa popularité aujourd'hui, on compte près de 70 producteurs habilités à produire la Fraise Label Rouge contre 9 en 2009. Le territoire lot-et-garonnais et bien au-delà profite du dynamisme de la Fraise Label Rouge, la qualité doit rester le cœur de notre produit rouge, notre réussite pousse les jeunes à s'installer, à reprendre les exploitations et participent ainsi à la pérennisation de notre filière.

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

10 ANS d'aventures pour le Label Rouge

Déjà 10 ans que le Label Rouge existe et reconnaît la qualité supérieure des fraises Gariguette, 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.

PETIT RETOUR EN ARRIÈRE

1998 : création de l'Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne, qui a pour objectif premier de fédérer les producteurs de fraises et les opérateurs du département afin de valoriser la production de fraises françaises par rapport à la concurrence espagnole. En effet à la fin des années 1990, le volume de fraises produit dans le département décroît à cause de la forte concurrence de l'Espagne, l'objectif de l'AIFLG est alors de redonner une valeur ajoutée à la production à travers la recherche et la création variétale (création de la variété Gariguette à cette époque).

2005 : Lancement de la procédure de création du Label Rouge Fraise pour 2 variétés : la Gariguette et la Ciflorette. L'objectif est d'élaborer

un cahier des charges strict afin de se positionner sur un segment premium qui valorise le savoir-faire des producteurs et la qualité supérieure des produits et porte toute la filière vers le haut. Commence un travail collectif minutieux de longue haleine pour porter le projet auprès de l'INAO.

2009 : Obtention après 4 ans de travail du tout premier **Label Rouge pour les variétés de Fraises Gariguette et Ciflorette**. Ce sont au départ 9 producteurs qui après avoir soutenu et travaillé sur le projet se lancent dans cette aventure unique en France.

2010 : la variété **Charlotte** rejoint les rangs des ses deux cousines en étant à son tour **intégrée au cahier des charges du Label Rouge**.



“ Nous souhaitons produire une fraise qui a du goût, c'est pourquoi nous avons mis en œuvre les moyens pour répondre à un cahier des charges Fraise Label Rouge exigeant. Aujourd'hui nous sommes fiers de pouvoir produire des fraises d'exception et de garantir au consommateur des fruits de qualité gustative supérieure ! ”

Sylvie DELAURIER,
Productrice à Damazan (47160)

10 ANS de fierté des producteurs

Derrière les jolis fruits sur nos étals,
s'active le savoir-faire d'hommes et
de femmes passionnés et exigeants



“ Nous avons choisi de cultiver de la Gariguette en Label Rouge car c'est un véritable challenge et une fierté pour nous de pouvoir partager ça avec les consommateurs. La cueillette se décide du jour au lendemain, il faut avoir l'œil, être consciencieux et attentif aux besoins des plantes, et ne surtout pas se rater lors de la pollinisation sur les premières fleurs. Bref, c'est un véritable savoir-faire que nous souhaitons développer et partager. ”

Cathy RUFFONI,
Productrice à Le Saumont (47600)



“ Le Label Rouge renforce le critère qualitatif de la variété. Sous cette appellation nous mettons les plus jolis fruits qui doivent avoir un calibre soutenu et la forme typiquement allongée de la Gariguette avec sa corolle verte et bien dressée, gage de fraîcheur. Le fruit fond dans la bouche, sa texture est juteuse, on en redemande ! ”

Jean-Marc PRA, producteur
à Marmande (47200)

1 CAHIER des Charges

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

Depuis 10 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'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.



LE LABEL ROUGE FRAISE EN 10 SECONDES





3 REINES des jardins



Patience et délicatesse sont indissociables de la production des fraises Label Rouge *Gariguet*, *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 se 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 étales.

Chacune est porteuse de joyeux souvenirs d'enfance... qu'il est bon en les croquant de retrouver ses 10 ans !

Gariguette



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



POUR LA DOUCEUR

la Ciflorette Label Rouge

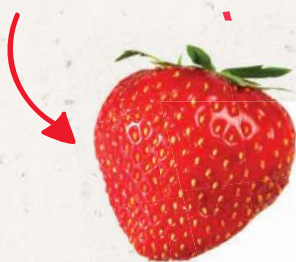
Avec sa belle **robe rouge orangé**, elle arrive peu après sur les étals. Élégante et élancée, elle est très aromatique avec sa chair juteuse et très sucrée. A consommer sans modération d'avril jusqu'au mois de juin.

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

.....

SAISON > avril à juin

Charlotte



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





LE DÉPARTEMENT



200 hectares de jardins suspendus



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



Production : **11 500 tonnes** de fraises en 2017, soit près de 25 % de la production nationale et 60 % de la production en Nouvelle-Aquitaine (source : Agreste, Mémento de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine 2018)



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



Les fraises Ciflorette, Gariguette et Charlotte représentent **61 %** de la production totale de fraises du département. En Lot-et-Garonne, la production globale de fraise se répartit comme suit : 52 % de Gariguette, 9% de Charlotte et Ciflorette

En 1 COUP D'ŒIL

LE LABEL ROUGE

2019 : 10 ans de Label Rouge Fraise

2010 : Label Rouge pour la Charlotte

2009 : Label Rouge pour la Gariguette et la Ciflorette

2009 : 9 producteurs

2019 : 64 producteurs

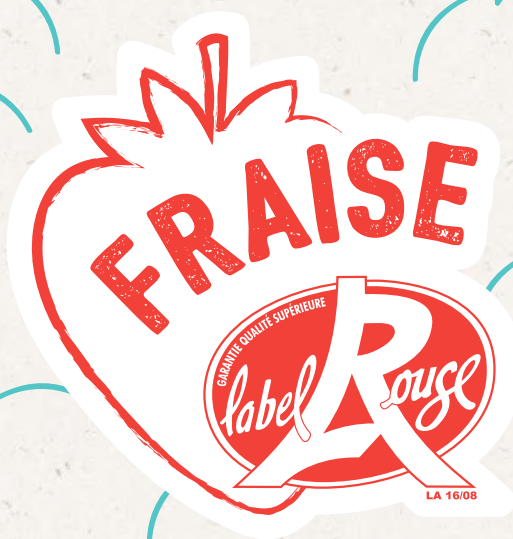
2009 : 2 metteurs en marché (Rougeline et Clair et Vert)

2019 : 4 (Rougeline, Clair et Vert, SACFEL, Prayssica)

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...)

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

87 % des responsables d'exploitations sont des hommes et **13 %** sont des femmes



**LE SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2019
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 et fêter ensemble les 10 ans du Label Rouge Fraise sur le stand du Lot-et-Garonne.

**LA FRAISE LABEL ROUGE
PARTENAIRE DU SU AGEN
23 mars 2019**

A l'occasion du match de rugby de Top 14 entre SUA-ASM, 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
S'AFFICHE
Du 27 mars au 9 avril**

Pendant deux semaines, la Fraise Label Rouge célèbre son dixième anniversaire en s'affichant dans le métro parisien. Rendez-vous en stations pour la découvrir !

**L'ANNIVERSAIRE LABEL
ROUGE FRAISE
Jeudi 4 avril**

La Fraise Label Rouge fête son anniversaire chez elle, au Conseil Départemental du Lot-et-Garonne.

Plus de **10 RENDEZ-VOUS** en 2019

**LA FRAISE LABEL ROUGE
SOUTIENT LE BALLON ROND
Samedi 6 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 - Olympique de Marseille.

**LE SALON DE
L'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE
A BORDEAUX
En juin 2019**

Animations et dégustations sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine entre le 1^{er} et le 10 juin 2019.

**FETE DES FRUITS ET
LEGUMES FRAIS A
BORDEAUX
En juin 2019**

La Fraise Label Rouge sera présente pour une animation gourmande le 19 juin 2019.

**DÉGUSTATION DE
FRAISES LABEL ROUGE
à l'Assemblée Nationale
le 9 avril 2019.**

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'Élevage et des Saveurs** à Agen.



Eric
MARIOTTAT



Annabelle
BOAT



Arnaud
CHEVALIER



Jean-Yves
THOLLY



Julien
AMAT

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 trouve aussi derrière les fourneaux ! Ce ne sont pas moins de 10 chefs qui sont tombés sous le charme des fraises Label Rouge et qui s'en sont inspirés pour de jolies créations gourmandes.

10 CHEFS AMOUREUX de la Fraise Label Rouge



Michel
DUSSAU



Véronique
MELLOUL



Vivien
DURAND



Chef
Damien



Benjamin
TOURSEL

LE CHEF 2019

Benjamin TOURSEL

RESTAURANT
AUBERGE LE PRIEURÉ
Le Bourg
47310 Moirax



C'est en 2004 que Benjamin Toursel s'installe sur les hauteurs des coteaux de Garonne dans le village de Moirax et reprend l'auberge pour en faire l'Auberge du Prieuré. Accompagné dans sa passion par sa femme Agathe, il cherche sans cesse à renouveler sa cuisine, s'inspirant du terroir qui l'entoure :

« Un cuisinier à la campagne... voilà ce que je suis aujourd'hui. Je m'immerge dans cette nature qui me rapproche des hommes et des femmes qui la travaillent. Cette source intarissable me permet de faire une cuisine spontanée, vivante et tranchante ».

En 2007, il obtient la distinction Grand de Demain décernée par le guide Gault & Millau, suivi en 2008 par une étoile au Michelin. La même année, il est désigné Cuisinier de l'année par la revue mensuelle Omnivore et en 2012 il s'inscrit un peu plus dans le paysage régional avec le titre Grand de Demain Aquitaine et 3 toques décernées par le Gault & Millau.

Pour le Chef étoilé, s'installer à Moirax a été un choix évident : *« Nous avons toujours voulu nous installer à la campagne de façon à pouvoir y construire notre vie professionnelle en symbiose avec notre vie familiale. L'horizon vallonné, les coteaux, la lumière, la nature abondante et généreuse nous permettent de nous évader, de nous ressourcer. Cette belle auberge nous avons eu envie d'en faire un lieu simple, de vie et de partage. J'ai le sentiment certain d'avoir besoin de cette liberté, pour être en phase avec le cuisinier que je veux être... sensible, vrai, et profondément ancré dans son terroir ».*

Un besoin de liberté qui se retrouve dans sa cuisine, le moindre détail est travaillé pour mêler plaisir visuel et gustatif. Des saveurs surprenantes, osées, parfois déroutantes, entraînent celles et ceux qui franchissent la porte de son restaurant vers de nouvelles contrées culinaires.



Fraises Label Rouge, foie gras et topinambours

Par le chef Benjamin Toursel du restaurant
L'Auberge du Prieuré (47)



pour 4 personnes

Coulis

- 200 g de fraises gariguettes
- 1 jus de citron

Mixer et passer les fraises, ajouter le jus d'un citron.
Réduire jusqu'à la consistance d'un coulis.
Mixer encore et réserver.

La purée de topinambours

- 400 g de topinambours
- 100 g de crème 35%
- 50 g de beurre

Eplucher les topinambours.
Les réserver dans l'eau froide citronnée.
Les cuire à la vapeur jusqu'à ce que la pointe d'un couteau les transperce facilement.
Mixer avec la crème et monter au beurre.
La texture doit être lisse.

Les chips de fraises

- 250 g de fraise en purée
- 20 g de vinaigre de vin rouge
- 50 g de vin rouge
- 30 g de sucre

Mélanger le tout et cuire 10 mn.
Étaler sur papier guitare.
Déshydrater et obtenir des feuilles cassantes de fraises.

Le foie gras

Acheter un foie gras et le congeler.
Le lendemain le râper avec une râpe à fromage.
Si vous n'avez pas de râpe, faites des copeaux avec un économe.
Pour cela il faudra le décongeler un peu.

Le dressage

Disposer une quenelle de topinambours dans l'assiette.
Faire des traits de coulis de fraises.
Mettre le foie gras sur la purée.
Ajouter de la poudre de fraises en décoration, des fraises fraîches coupées en 4 et les chips de fraises.

**Visuel HD et autres recettes
disponibles ici**



Tartare de bœuf tomates et fraises Label Rouge

Par le chef Benjamin Toursel du restaurant
L'Auberge du Prieuré (47)



pour 4 personnes

- 200 g de lait entier
- 100 g de parmesan
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 400 g de viande de bœuf type rond de gîte
- 200 g de fraises
- 400 g de tomates
- 20 g de concentré
- 400 g de crème

- 1 botte de basilic (100 g)
- Huile d'olive en quantité suffisante
- 1 citron
- Sel, poivre
- 8 fraises fraîches coupées en 4
- Quelques herbes du jardin : agastache, basilic, verveine, sarriette...

Le tartare

Couper le bœuf en petit cube
Assaisonner la viande avec sel poivre, huile d'olive jus de citron et zestes de citrons
Ajouter la ciboulette ciselée
Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin

Le coulis de basilic

Réduire les 400 g de crème à 200 g
Laisser tiédir
Placer le basilic dans la cuve du blender
Ajouter la crème tiède et mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse
Placer au frigo pour refroidir le mélange très vite afin de fixer la chlorophylle

Le lait de parmesan

Laisser tiédir le lait,
ajouter le parmesan râpé
Infuser 30mn
Mixer et passer au tamis
La consistance devrait être celle d'une crème anglaise

Le condiment tomate/fraises

Mixer les tomates, passer au tamis
Cuire les tomates et réduire de moitié
Ajouter les fraises coupées en morceaux et cuire 20 mn
Ajouter le concentré de tomates mixer et monter à l'huile d'olive (50 g). Réserver.

Procéder au dressage

Bouler le tartare poser le dans le centre d'une assiette
Ajouter le condiment sur le côté de l'assiette
Disposer quelques points de coulis de basilic
Arranger les fleurs sur le tartare
Assaisonner de quelques gouttes d'huile d'olive
Verser le lait de parmesan devant votre convive



Visuel HD et autres recettes
disponibles ici



Croque-monsieur à la Fraise Label Rouge et Milkshake

Par le chef Benjamin Toursel du restaurant
L'Auberge du Prieuré (47)



pour 4 personnes

Pour 4 croque-monsieur

- 8 tranches de pain de mie
- 200 g de beurre
- 200 g de confiture de fraises
- 400 g d'aligot
- 20 fraises fraîches

Pour la confiture de fraise

- 500 g de fraises
- 250 g de sucre

Couper les fraises en morceau et mélanger avec le sucre

Tenir au frais une nuit

Le lendemain, porter les fraises à ébullition.

Les passer au chinois et récupérer le jus.

Le faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Remettre les fraises et cuire 15 mn.

Vérifier la consistance en mettant une cuillère à café sur une soucoupe bien froide.

La texture doit se figer et prendre l'aspect d'une confiture.

Râper l'aligot

Chauffer l'appareil à croques

Pendant ce temps beurrer les tranches de pain de mie

Repartir une fine pellicule de confiture de fraises sur chacune d'entre elles

Couper les fraises en lamelles et les poser sur la confiture

Ajouter l'aligot.

Refermer les croque-monsieur et les cuire.

Milkshake à la fraise

- 200g de fraises
- 100 g de lait entier
- 100 g de glace vanille

Mixer l'ensemble au mixeur

Si le mélange est trop liquide rajouter de la glace ou des fraises à votre convenance.

**Visuel HD et autres recettes
disponibles ici**



Ganache chocolat blanc estragon, Fraises Label Rouge

Par le chef Benjamin Toursel du restaurant
L'Auberge du Prieuré (47)



pour 4 personnes

Pour le coulis

- 250 g de fraise
- 55 g de nappage blond
- 2 g de poudre de fraises
- 4 g de jus de citron

Pour la ganache

- 300 g de chocolat blanc
- 100 g de crème chaude
- 200 g de crème froide
- 50 g de vinaigre à l'estragon
- 100 g d'estragon
- 100 g de crème chaude

Les fraises déshydratées :
12 fraises Charlotte Label Rouge

Pour le sorbet

- 500 g de fraises
- 100 g de sucre
- 30 g de glucose
- 100 g d'eau
- 1 jus de citron
- 2 g de stabilisateur

Pour la compote de fraises

- 1 kilo de fraises
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre fraises
- 20 g de crème de fraises
des bois

La poudre de fraises

Faire sécher 2 kilos de fraises au four à 50°

Attention cette opération peut prendre du temps selon
votre four

Une fois sèches, mixer les fraises et les réduire en poudre

Les miettes de fraises

- 100 g de poudre d'amande
- 50 g de poudre de fraises
- 50 g de farine

Le coulis

Mixer le tout dans un blender. Réserver

Le sorbet

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le glucose
le jus de citron

Tiédir, ajouter le stabilisateur

Verser sur les fraises et mixer

Mettre en sorbetière ou en bol paco

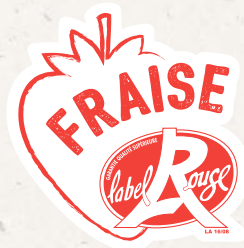
La ganache

Faire fondre le chocolat blanc avec la crème chaude.

Réserver Mélanger sans fouetter la crème froide avec
le vinaigre à l'estragon. Réserver

Blanchir l'estragon à l'eau bouillante, le rafraîchir,
le presser et le mixer avec la crème chaude restante

Visuel HD et autres recettes
disponibles ici



**Rendez-vous sur le site de la Fraise Label Rouge
et sur nos réseaux sociaux pour célébrer
avec nous nos 10 ans**

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**

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

d.brusley@agencehemispheresud.com