

# actualités et informations

de la fraise  
du Lot-et-Garonne



## Sommaire

### Économie

- Résultats économiques P.2

### Communication

- La fraise du Lot-et-Garonne fait parler d'elle P.3
- La fraise en ligne P.3

### Qualité

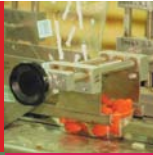
- Vers un signe officiel de qualité P.5
- Les points majeurs du cahier des charges "Qualité Sud-Ouest" 2006-2007 P.6

### Actualité

- La vie de l'AIFLG P.4
- Charlotte P.7



Association interprofessionnelle  
de la fraise du Lot-et-Garonne



# Résultats économiques

Fraise 2006 : bilan synthétique de la campagne de printemps

## Des surfaces plantées équivalentes

L'année 2006 confirme la stabilisation des surfaces plantées en Lot-et-Garonne. Cependant les rendements moyens ont été inférieurs à 2005.

## Le profil de répartition variétale en mouvement

Le profil variétal du département évolue. Les surfaces plantées en Gariguettes augmentent par rapport à 2005. Les volumes commercialisés durant la campagne restent stables. Elle représente 53 % du nombre de pieds plantés en Lot-et-Garonne. (Source : SR Fraise – BGSO).

La diminution de Darselect se poursuit. Les volumes commercialisés regressent par rapport à 2005.

Les surfaces occupées par

les variétés rondes (hors Darselect) sont en augmentation avec notamment Cléry qui représente, en 2006, 10% du nombre total de pieds plantés (Source : SR Fraise – BGSO).

## Campagne 2006 relativement correcte

### Gariguettes

Le début de campagne est correct malgré une météo hivernale. Le marché assez porteur s'est dégradé durant la semaine de Pâques. Malgré une bonne qualité, le marché peu dynamique, n'a pas suffi à maintenir les cours. Le mois de Mai relativement actif a permis une progression des cours à la hausse.

### Fraises rondes

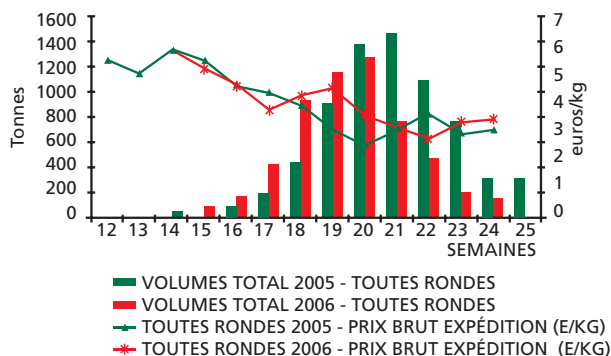
Après un début de campagne relativement correct, les températures élevées, la faible

dynamique du marché ainsi que l'entrée en production de plusieurs pays européens (Belgique, Allemagne et Pays-Bas) ont provoqué une baisse des prix durant les semaines 19 et 20. Les prix se sont ensuite redressés de manière mécanique avec la diminution de l'offre.

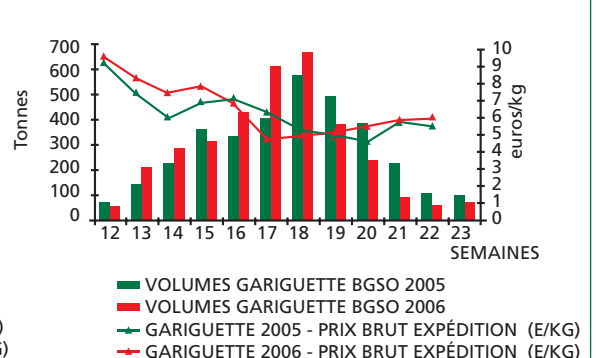
## Des importations espagnoles en augmentation

Les importations espagnoles se sont avérées légèrement plus importantes qu'en 2005 : + 3 % (Données : SNM Perpignan). Cependant, l'arrivée sur le marché français a été plus précoce et le pic des importations a été plus resserré qu'en 2005. Après 3 années de progression, les importations de fraises marocaines (Données : SNM Perpignan) ont dû de manière importante : - 26 % par rapport à 2005.

Volumes et prix bruts moyens expéditions hebdomadaires Toutes rondes



Volumes et prix bruts moyens expéditions hebdomadaires Gariguettes



Source : AIFLG 2006 - BGSO 2006 / Données provisoires



## La fraise du Lot-et-Garonne fait parler d'elle

### Lancement de la campagne fraise 2006

Le Conseil Général du Lot-et-Garonne a ouvert généreusement ses portes à l'AIFLG et aux Jeunes Agriculteurs du département pour le lancement de la campagne fraise 2006. Un buffet créatif autour de la fraise, réalisé par le chef cuisinier de l'hôtel du département, a été proposé aux convives. Cette journée a été l'occasion de se rencontrer et d'échanger avec les élus sur la situation agricole et sur la filière fraise en particulier.

### Avec les professionnels de la restauration

L'AIFLG, la Chambre

d'Agriculture du Lot-et-Garonne, en liaison avec l'Interconsulaire et la Fédération des Métiers de l'hôtellerie ont choisi d'organiser ensemble les semaines de « La terre à l'assiette » (du 15 au 28 mai). Cette période propice à la promotion de la fraise du Lot et Garonne a permis aux restaurateurs, boulangers et pâtisseries de travailler les produits du département.

### Fraises et ballons ovales

C'est lors du dernier match de la saison, le 13 mai, que le SUA et l'AIFLG se sont associés pour promouvoir la fraise du Lot et Garonne : partenariat axé sur la dégustation de fraise. Le

dessert du buffet de clôture de la saison de rugby a permis à tous d'apprécier plusieurs variétés notamment la Ciflorette.

### Opérations commerciales « Douceur de Garonne »

Pour la troisième année consécutive, les opérations « Fraises de Pâques » et « Colis bois 1,5 kg » ont été réalisées. Des stops-rayon et des affiches « Fraises de Pâques » ont été utilisés par les opérateurs. Les volumes commercialisés sous la marque « Douceur de Garonne » sont stables avec environ 900 T mises en marché sous la marque collective.



### La fraise en ligne

Entièrement dédié à la fraise, [www.fraisesudouest.com](http://www.fraisesudouest.com),

le site Internet de l'AIFLG, sera en ligne dès le début de l'année 2007. Il s'adresse au grand public et synthétise un ensemble d'informations générales sur la fraise et son histoire. Il permet d'avoir des repères économiques sur la production mondiale, européenne et française. Les informations mettent l'accent sur le département du Lot-et-Garonne. Les valeurs et qualités nutritionnelles sont rappelées. Un diaporama permet au visiteur de mieux connaître la culture de la fraise.

Des fiches recettes sont proposées aux internautes. Il est aussi possible de s'abonner à une newsletter qui sera envoyée régulièrement pour donner des nouvelles de la filière fraise et/ou de l'AIFLG.

Ce site est entièrement administré par l'AIFLG, ce qui permet des mises à jour régulières et un échange d'information plus soutenu.

## Vie de l'AIFLG

### Le mot du Président



Philippe Blouin

Fruit du printemps par excellence, la fraise possède une image positive auprès du grand public. Néanmoins, c'est un produit fragile. La première mission de l'AIFLG est de travailler sur la qualité du produit. En amont, c'est nous fraiseiculteurs, qui devons faire des efforts de rigueur au sein de nos exploitations pour développer et maintenir la qualité de notre produit. En aval, c'est aux structures de mises en marché de déployer des trésors d'ingéniosité commerciale pour valoriser au mieux le produit.

Depuis 3 ans, nous nous sommes engagés dans une démarche de signe officiel de qualité supérieure : le label rouge. Le label rouge jouit d'une grande notoriété et bénéficie en moyenne d'une majoration de prix de 10 à 30% par rapport à un produit standard selon le Conseil Economique et Social. Il est donc important de préserver ce capital « confiance » pour ne pas galvauder notre produit. L'arbitre de la qualité est le consommateur. L'obtention d'un tel signe de notoriété est un travail de longue haleine. Notre engagement et notre persévérance devraient porter leur fruit prochainement. L'enjeu du Label Rouge ne se limite pas à une contribution directe au développement économique. Ce signe sera exploité collectivement ; l'organisation de la filière dans son ensemble est au cœur de la performance économique durable.

Les initiatives en faveur du développement de démarches « Inter-entreprises » sont au centre de la seconde mission de l'AIFLG. Le dynamisme d'un réseau d'entreprises au sein du département est d'actualité et plus que jamais nécessaire. Le succès de ce pool d'entreprises est étroitement lié avec la mobilisation de tous. Il est primordial que chacune s'implique mais aussi qu'il y ait une cohérence entre les objectifs collectifs et individuels. Les stratégies de « coopération » constituent des moyens par lesquels elles peuvent gagner un certain nombre d'avantages économiques et qui ne vont pas à l'encontre des stratégies d'entreprises.

C'est dans ce sens que nous devons oeuvrer pour qu'au sein de notre département la filière fraise soit un exemple, tant en terme de qualité qu'en terme de rentabilité économique au niveau de la production.

## Repères

### Le défi de la qualité

Durant la campagne 2006, 8 expéditeurs se sont engagés dans la démarche qualité « Qualité Sud Ouest ». Ce cahier des charges permet de différencier la fraise ; en terme de pratiques culturales et de variétés, des produits standards et d'élever le niveau qualitatif des produits.

### Un nouvel adhérent

Depuis le début de l'année 2006, l'AIFLG compte parmi ses adhérents l'Organisation de Producteurs, PERILOT 47. PERILOT – Le bourg – 24380 Lacropte Président : Monsieur Zambon

### Représentativité

L'AIFLG réunit, aujourd'hui, 11 metteurs en marché du Lot-et-Garonne représentant environ 70% de la production de fraises du département.

## Vers un signe officiel de qualité

Créé par la loi d'orientation agricole de 1960, le Label Rouge est une certification qui atteste « qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire possède un ensemble de caractéristiques préalablement fixées qui établissent un niveau de qualité supérieure ». Ce produit doit se distinguer des produits de l'espèce habituellement commercialisés. L'écart qualitatif par rapport aux produits courants similaires doit être directement perceptible par le consommateur final, tant sur le plan gustatif qu'au niveau de l'image qu'il véhicule.

### Le « Label Rouge » : comment ça marche ?

#### Le cahier des charges

Le cahier des charges correspond à un descriptif du savoir faire développé par les producteurs et les stations de conditionnement/expédition. Des points techniques et des caractéristiques produits sont mis en avant, afin de différencier le produit Label Rouge du produit standard. Le Label Rouge est détenu par une structure collective, qui rassemble généralement l'ensemble des opérateurs de la filière concernée, communément qualifiée de "Groupement Qualité".

#### Instruction du dossier

Le cahier des charges est approuvé par l'Organisme Certificateur et valide sa transmission à la Commission Nationale des Labels et Certifications (C.N.L.C.). La publication au journal officiel de l'avis de mise en consultation publique, de deux mois, du cahier des charges ainsi que la nomination des experts confirment le démarrage de l'instruction du dossier. Un rapport d'expertise est transmis au Groupement Qualité. Le cahier des charges est modifié puis envoyé à la C.N.L.C.. La Commission examine le dossier et formule des observations. Le Groupement Qualité transmet des éléments de réponses. Lorsque ceux-ci sont considérés comme acceptables, la C.N.L.C. donnera un avis favorable. Suite à cet avis, la publication d'un arrêté relatif à l'homologation du cahier des charges rend le cahier des charges officiel.

### .... Et pour le Label Rouge Fraise

Pour le Label Rouge Fraise, des experts de la filière ont défini le protocole de sélection des variétés. Des études complémentaires, visant à déterminer les descripteurs sensoriels de la Fraise Label Rouge à partir de résultats d'analyses ont été coordonnées. Ces informations ont été insérées au cahier des charges qui développe les techniques de productions et les caractéristiques garantissant un niveau de qualité supérieure. La première version du cahier des charges est finalisée en mars 2005. Suite au rapport d'expertise le cahier des charges a été modifié pour répondre aux attentes des experts. Lors de l'examen du dossier par la Commission, au cours du premier trimestre 2006, des remarques ont été émises. Les groupes de travail se sont alors réunis pour répondre aux exigences. Un nouveau cahier des charges a été envoyé à la fin du deuxième trimestre 2006. Le nouvel examen par la C.N.L.C. a eu lieu à l'automne 2006. L'AIFLG, groupement qualité, prépare actuellement les réponses aux observations. Le nouveau cahier des charges devra être accepté par la Commission pour avoir un avis favorable.

### Les objectifs

Fin 2003, les professionnels de l'AIFLG ont décidé d'aller vers un signe officiel de qualité : **LE LABEL ROUGE**.

L'orientation de la filière fraise du Lot-et-Garonne vers un signe officiel de qualité a pour principaux objectifs :

→ contribuer à une meilleure valorisation du produit par une identification officielle de ses caractéristiques,

→ pérenniser la production de fraise en Lot-et-Garonne, production qui occupe une place prépondérante dans l'économie du département,

→ maintenir voir renforcer la position de leader du Lot-et-Garonne en tant que premier département producteur au niveau national,

→ clarifier l'offre auprès du consommateur en lui proposant un produit de qualité supérieure identifié en tant que tel grâce au Label Rouge.

# Les points majeurs du cahier des charges «Qualité Sud-Ouest» 2006-2007

## Nouveauté

La principale nouveauté du cahier des charges qualité Sud-Ouest est l'entrée des variétés Charlotte et Cléry pour la campagne 2006-2007. Elles pourront être filmées « Douceur de Garonne ».

## Rappel des objectifs recherchés par les cahiers des charges "Qualité Sud-Ouest"

### QUALITÉ GUSTATIVE ET TENUE DU PRODUITS

- Variétés sélectionnées : Gariguettes - Ciflorette - Darselect - Elsanta - Charlotte - Mara des Bois - Cléry
- Irrigation et fertilisation raisonnées
- Limitation des hautes températures sous abris
- Apports de pollinisateurs
- Tri-qualitatif à la récolte
- Protection des fruits en post-récolte

### PRODUIT SAIN ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

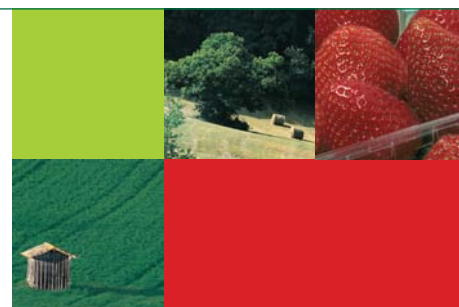
- Parcelles saines
- Plants CAC et certifiés
- Protection raisonnée des cultures (voir encadré)
- Analyse de résidus
- Irrigation et fertilisation raisonnées
- Gestion des déchets de l'exploitation (voir encadré)

### TRACABILITÉ DEPUIS LA PARCELLE

- Enregistrement de toutes les opérations culturales
- Traçabilité complète jusqu'à la station

## Bilan des contrôles en production

Pour la campagne 2006, les contrôles en production, réalisés dans le cadre du cahier des charges "Qualité Sud-Ouest", montrent que le nombre de non-conformité se réduit pour la troisième année consécutive ; non-conformité par producteur : 0,5. Depuis plusieurs années, les fraiseuriers engagés dans la démarche qualité font des efforts pour améliorer la qualité de leur production. Ils adaptent leur mode de culture pour répondre aux exigences des consommateurs à la recherche de goût, soucieux de leur santé mais aussi préoccupés par la protection de l'environnement.



## Le fait marquant 2006 : réglementation sur les produits phytosanitaires

L'arrêté "MELANGES" du 13 mars 2006 définit les règles administratives d'interdiction de mélanges des produits phytosanitaires sur la base des classements toxicologiques et des phases de risques des produits. Si vous n'avez pas cette fiche, elle est à votre disposition dans votre OP ou n'hésitez pas à contacter Myriam Carmentran, conseillère fraise de la Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne au 05 53 77 83 41.

## Collectes

Emballages Vides des Produits Phytosanitaires : 20 au 24 novembre 2006.

Produits phytosanitaires non utilisables : 29 et 30 novembre 2006.

Plastiques non recyclables: 3 jours en décembre 2006 (Plastique PVC, mélanges, plastiques très souillés,...). Les dates seront fixées courant septembre.

Plastiques recyclables: consulter votre Organisation de Producteurs (des collectes pourront être organisées sur leur site) ou amener au centre de tri de Nicole ouvert toute l'année gratuitement. Pour tous renseignements, contactez Maryse Lespès au 05 53 77 83 17.

# Charlotte

Lancée sur le marché en 2003, Charlotte est la dernière née de l'obteneur Ciref Création Variétale : description par l'obteneur et témoignage d'un producteur.

### Description

Charlotte a acquis une reconnaissance certaine pour son excellente qualité gustative, avec son goût sucré peu acide et ses arômes charpentés à forte note de fraise des bois. Elle est adaptée au marché d'expédition grâce à sa bonne conservation et la tenue de ses fruits rouge sang, fermes, à l'épiderme solide. Charlotte est aussi appréciée par les producteurs pour son calibre et sa facilité de cueillette. C'est une plante vigoureuse et rustique qui est peu exigeante en éléments fertilisants. Les akènes peuvent dans certaines conditions être saillants. Concernant la sensibilité à l'oïdium elle se situe entre Mara des bois et Cirafine, cette dernière restant une référence en terme de tolérance.

### Itinéraire technique

Charlotte nécessite une conduite sur l'année complète avec des itinéraires techniques qui varient selon le créneau et le type de plants choisis.

- **Les plants mottes et les plants frais** sont intéressants avec une plantation d'automne (15 Sept-15 Oct). Ils produisent sur la totalité de l'année suivante, aussi bien en sol qu'en hors sol et avec une entrée en production plus lente et plus faible que celle observée avec celle des trayplants. Charlotte, variété vigoureuse, ne doit pas faire l'objet d'un effleurage en automne pour éviter qu'elle ne parte trop en végétation.
- **Les trayplants** avec une période de production visée, peuvent être utilisés en hors sol en plantation précoce de Février.
- **Les plants frigos** peuvent être mis en place dès Février pour le hors sol et en Mars-Avril pour le sol, ils ont une production sur l'année qui peut parfois être prolongée l'année suivante.

Charlotte est une variété qui réagit bien à des nettoyages réguliers. Il faut réduire la ferti-irrigation les jours suivants l'effeuillage, étant donné que la demande de la plante est réduite. En général, la conduite doit être basse en Ec et avec un faible niveau d'azote.

**Michel Jurquet** est producteur de fraise à Villeneuve sur Lot. Le GAEC de La Brugette est principalement constitué de 6 ha de serres multichapelles. Depuis 2 ans la variété Charlotte est cultivée au sein de l'exploitation, il nous fait part de son expérience.

### Comment Charlotte s'inscrit-elle dans votre stratégie d'exploitation ?

Nous avons besoin d'une variété de fraise ronde dès le début de la campagne. Charlotte est une fraise ronde intéressante gustativement malgré des ajustements à faire sur notre itinéraire technique. Nous avons choisi Charlotte car elle s'insère bien dans notre calendrier de travail et elle est bien perçue par la grande distribution. Les plants frigos ont été plantés le 1er février. Ils ont été récoltés à partir du 1er Avril. Le calme en production au mois de Mai ne nous dérange pas, car nous récoltons Gariguettes à ce moment. La première remontée s'est faite en Juin avec un bon rendement. Nous sommes satisfaits de Charlotte avec 6,5 kg/m<sup>2</sup> fin Septembre et espérons atteindre les 8 kg/m<sup>2</sup> en fin de saison. De plus, elle possède une vitesse de cueillette élevée. Par exemple au mois de juillet, elle s'élevait à 8 kg/heure. Charlotte nous permet d'étaler le calendrier de récolte, ce qui facilite la gestion des effectifs.

### Quelles sont les spécificités de Charlotte et comment l'avez vous cultivée ?

Cette année, nous avons cultivé Charlotte en lutte raisonnée. Jusqu'en Juillet tout s'est très bien déroulé mais par la suite il y a eu présence de thrips et d'oïdium, ce qui a fragilisé la culture.

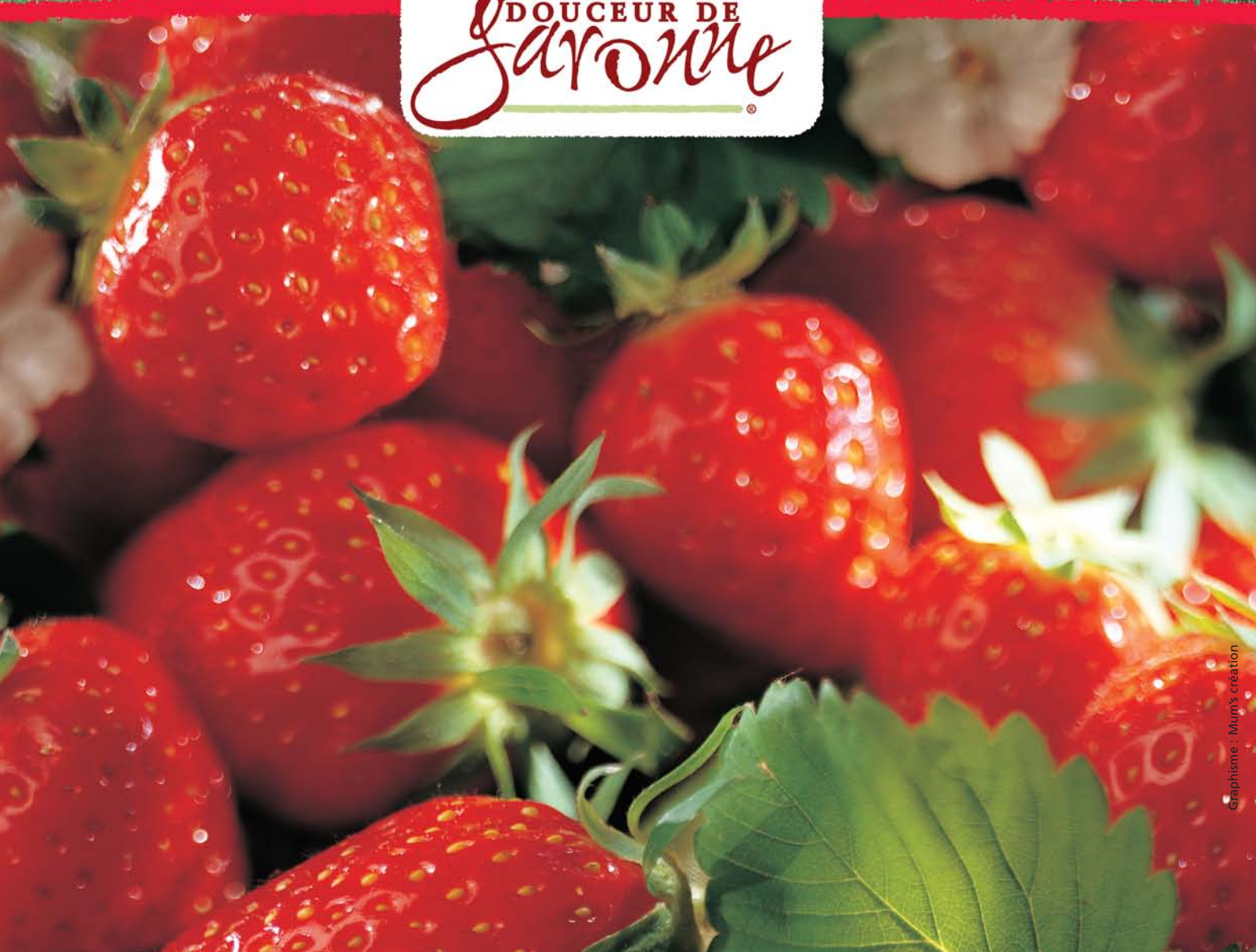
Charlotte se démarque par ses bonnes qualités gustatives et une belle présentation. Avec un tel produit, nous ne craignons pas l'Espagne. Pour Charlotte, nous avons un très bon retour en clientèle même si parfois elle peut manquer de brillance. En tant que nouvelle variété, Charlotte doit encore confirmer ses qualités. Aujourd'hui, il nous faut des quantités pour entrer sur un marché plus large.

Les 2 points à retenir de Charlotte sont : le succès auprès des consommateurs et son étalement de la production, deux points essentiels pour le fraiseur qui doit penser à étaler sa production et être présents plus longtemps avec de bonnes qualités visuelles et gustatives.

**Philippe Chartier et Camille Desoblin**  
CIREF Création Variétale



*Goût du terroir...*  
*...et du savoir-faire.*



Graphisme : Mum's création