



Communiqué de presse - 21 mars 2024

LA FRAISE LABEL ROUGE EST DE RETOUR SUR LES ÉTALS !

Elle sonne l'arrivée du printemps en apportant **un festival de saveurs et de couleurs aux assiettes ! La saison 2024** aura un goût particulier car, cette année, cela fait **15 ans** que le Label Rouge se glisse sur les barquettes de fraises **Gariguettes, Ciflorette, Charlotte et Mariguette**. Pour cet anniversaire, la Fraise Label Rouge a été revisitée **en version sucrée et salée** par deux grands noms de la cuisine française : **Oxana Cretu et Philippe Conticini**.



Un cahier des charges strict pour garantir une qualité supérieure

Depuis 15 ans, le Label Rouge Fraise c'est la garantie de la qualité supérieure et de parfums intenses typiques des variétés labellisées. 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 !

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'agréage garantissant le taux de sucre pour obtenir un fruit intense à l'arôme incomparable.

Cette qualité supérieure est travaillée lors des différentes étapes de production (80 au total), 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.

Cultivées dans le Lot-et-Garonne, la Fraise Label Rouge représente le savoir-faire des 103 producteurs passionnés qui cultivent ainsi ces 4 variétés.

- CUEILLETTE À MATURITÉ OPTIMALE
- RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
- VARIÉTÉS SÉLECTIONNÉES POUR LEURS CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES
- TAUX DE SUCRE MINIMUM
- COULEUR TYPIQUE DE LA VARIÉTÉ

4 variétés gourmandes pour tous les goûts !

GARIGUETTE

Obtention du Label en 2009



pour la fraîcheur !

Cette variété de saison annonce le printemps ! 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.

CIFLORETTE

Obtention du Label en 2009



pour la douceur !

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

Signes particuliers : parée d'une belle robe rouge orangée.

CHARLOTTE

Obtention du Label en 2010



pour la passion !

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.

Signes particuliers : sa rondeur qui évoque un cœur.

MARIGUETTE

Obtention du Label en 2021



pour la saveur !

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 Gariguettes. 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 Gariguettes, cette fraise se pare du rouge vif de la Mara des Bois.

OÙ LES TROUVER ET QUAND ?

RÉSUMÉ DES SAISONNALITÉS

	JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
LA GARIGUETTE												
LA CIFLORETTE												
LA CHARLOTTE												
LA MARIQUETTE												

LES METTEURS EN MARCHÉ

- **France Food** : 47190 AIGUILLON • 05 53 79 65 78
- **Paysan 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
- **Périgord Fruits** : 28380 LACROPTE • 05 53 35 50 50

La saison 2024 est lancée !

Cette année, la saison s'annonce très belle grâce à des températures douces tout au long de l'hiver qui ont permis un taux de sucre très élevé et donc une qualité assez exceptionnelle du fruit. Produire un fruit de qualité supérieure séduit également de plus en plus de producteurs, passant ainsi de 7 en 2009 à 103 en 2024.



Pour Sylvie Delaurier, *présidente de l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne*, ce constat est une grande fierté. « Nous avons fait de notre filière une filière solide, qui a su aller chercher et maintenir la valeur ajoutée pour notre produit. Nous avons réussi notre pari de nous démarquer par le goût pour offrir aux consommateurs une fraise d'excellence. Malgré la complexité du métier de paysans aujourd'hui, nous devons maintenir ce cap, tous ensemble pour continuer à évoluer et consolider nos exploitations. »

Les belles rouges en cuisine !

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 pour chaque variété !** La fraise se décline dans tous les plats, de l'entrée au dessert.

ZOOM SUR LES JOLIES CRÉATIONS GOURMANDES ÉLABORÉES EN 2024 PAR LA CHEFFE OXANA CRETU DU RESTAURANT INIMA À BORDEAUX ET LE CHEF PÂTISSIER PHILIPPE CONTICINI QUI OFFICIE À PARIS.

Visuels HD et déroulés de recettes 2024 [disponibles ici](#)

