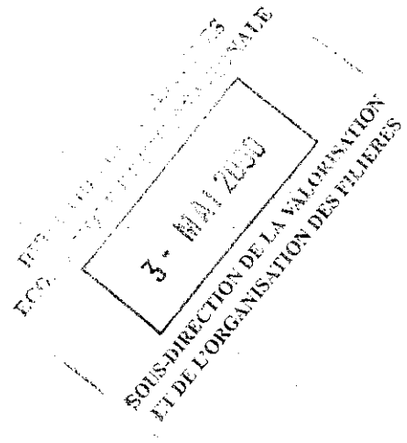


CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« FRAISE DU PERIGORD »

révision 2

SOMMAIRE

1 – PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR DE L'ENREGISTREMENT DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « FRAISE DU PERIGORD » 2

3 - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE 3

4 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 4

5 - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT 9

5.1 - LISTE DES PRODUCTEURS DE L'AIRE DELIMITEE 9

6 - DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DU PRODUIT 10

6.3 - CUEILLETTE DES FRAISES 12

6.4 - AGREAGE DES FRUITS A RECEPTION 12

6.5 - CONDITIONNEMENT ET EXPEDITION 13

6.6 - RECOMMANDATIONS POUR LA COMMERCIALISATION 13

7 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 14

7.1–UNE REPUTATION HISTORIQUE ET ACTUELLE 14

7.2– UNE CARACTERISTIQUE PARTICULIERE LIEE AU PRODUIT 18

7.3 – DES QUALITES DETERMINEES 19

7.4 – UNE PRODUCTION ECONOMIQUEMENT IMPORTANTE 19

8 - REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE 20

9 - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES A LA MENTION IGP 20

BIBLIOGRAPHIE 21

GLOSSAIRE 22

ANNEXES 23

1 – PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR DE L'ENREGISTREMENT DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « FRAISE DU PERIGORD »

La demande d'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée « Fraise du Périgord » définie par le présent cahier des charges est effectuée par l'**Union Interprofessionnelle de la fraise du Périgord**, qui constitue un groupement tel que défini par le règlement CEE du Conseil n° 2081/92.

1) Adresse

UIFP
Mairie de Vergt,
24 380 VERGT,

2) Mission

L'UIFP a été créée en 1994 sous la forme d'une association loi 1901.
Elle a pour mission principale la mise en place d'une politique qualité pour l'ensemble de la filière «Fraise du Périgord », politique initiée dès 1994 et qui se poursuit jusque dans la concrétisation de la démarche d'indication géographique protégée.

L'UIFP a également pour mission d'assurer une meilleure connaissance du marché (mise en place d'un observatoire des volumes) et d'assurer la promotion de la fraise du Périgord.

3) Composition

L'UIFP est composée de 2 collèges :
- Le collège des producteurs : sont membres de ce collège l'Association de Défense des producteurs de fraises de Dordogne et les 3 organisations de producteurs reconnues pour la fraise du Périgord (SOCAVE, UPERLI, PERILOT)
- Le collège des expéditeurs : sont membres de ce collège 6 expéditeurs de fraises du Périgord (PICON, PASQUET, CHINOURS, SOCAVE S.A., SOVECOPE, JAUBERTIE).

L'UIFP regroupe environ 85 % de la production de fraises de la zone géographique considérée.

2 - NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

L'Indication géographique Protégée définie par le présent cahier des charges est :

« FRAISE DU PERIGORD »

3 - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

La denrée alimentaire correspond au chapitre 8 : fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melons de la liste prévue à l'article 38 du Traité de Rome.

1) Définition du produit

définition du dictionnaire : fruit rouge, dont la partie comestible est un réceptacle épanoui en masse charnue qui porte des akènes.

2) Description des caractéristiques physico-chimiques

La Fraise du Périgord doit répondre à plusieurs caractéristiques physico chimiques :

- L'aspect doit être brillant,
- La coloration (rouge vif), le calibre et la maturité doivent être homogènes,
- La forme doit être homogène, sans défaut de forme (type « crêtes de coq »,...)

Ces trois critères peuvent varier d'une variété à l'autre, compte tenu des spécificités de chacune.

- La fraise doit être ferme au toucher
- Les fraises doivent êtres absentes de pourriture ou de traces de maladie
- Le taux de sucre doit être conforme aux consignes établies (fonction de la période et de la variété)

Les variétés plantées sont **exclusivement des variétés sélectionnées par une Commission Interprofessionnelle d'Agrément des variétés pour leur qualité gustative**.

Toute nouvelle variété inscrite sur la liste des variétés pouvant bénéficier de l'IGP fera l'objet d'un avenant à l'IGP.

Les variétés retenues à partir de la reconnaissance de l'IGP sont :
- pour la production du début du printemps au 31 Octobre : Gariguette, Elsanta, Darselect, Seascape et Mara des Bois,
- pour la production du 15 Juin au 31 Octobre : Selva.

De **catégories Extra ou I**, elles sont présentées à la vente en barquettes.

Les fraises du Périgord, cueillies à maturité ont un taux de sucre mesuré par l'indice réfractométrique supérieur ou égal à un minimum différent selon les variétés et les périodes. Les fraises ont donc atteint un **degré de développement et de maturité** conformes aux usages loyaux et constants du commerce.

Elles font l'objet d'un **agréage très strict** sur la maturité, la coloration, la fermeté, le calibre, la brillance, la présentation, la forme, les défauts; seules celles qui ont les niveaux qualitatifs suffisants (absence de pourriture, de maladies, de fruits immatures ou à maturité dépassée, de fruits gravement déformés, terne, mous ou ayant un calibre inférieur à la norme, barquettes fardées) ont droit à l'appellation FRAISE DU PERIGORD.

4 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les figures 1 et 2 pages 7 et 8 présentent l'**aire géographique de production de la FRAISE DU PERIGORD**.

Cette aire géographique comprend une grande partie du département de la Dordogne et quelques communes limitrophes du département du Lot.

Cette zone correspond à la « zone historique » de production de FRAISE DU PERIGORD, zone dans laquelle les fraiseraies se sont implantées depuis une cinquantaine d'années sur des terrains particulièrement adaptés à leur culture.

Le département de la Dordogne apparaît comme une région de transition entre les derniers contreforts du Massif Central et les premières plaines du Bassin Aquitain d'une part, entre les Causses de Corrèze et du Lot et les champagnes charentaises d'autre part.

La particularité de ce département (3e de France par son étendue) **est la présence quasi permanente de la forêt intimement mêlée aux parcelles cultivées**.

4. 1. – CONTEXTE GEOLOGIQUE

La zone délimitée de production de FRAISE DU PERIGORD couvre principalement le Centre et le Sud/Sud-Est du département de la Dordogne, ainsi qu'une très petite partie (quelques communes) du département du Lot limitrophe du Sud-Est du département de la Dordogne.

Cette zone est caractérisée par des sols calcaires d'origine secondaire recouverts de plaquages argilo-siliceux, ce qui lui donne son caractère.

La **caractéristique géologique** de cette zone liée à un relief vallonné voire accidenté et la **présence quasi-permanente de la forêt** démarque la zone de production de Fraise du Périgord des autres principales régions de production européennes dans lesquelles les fraises sont cultivées dans de grandes vallées sur des sols plats et sablonneux (Vallée de la Garonne, du Rhône et de la Loire pour la France, plaine alluvionnaire d'Huelva pour l'Espagne).

En effet, la grande majorité des fraises du Périgord sont cultivées sur des côteaux, situés entre 100 et 300 m d'altitude, généralement sur des parcelles qui ont été préalablement déboisées, c'est-à-dire avec des sols « neufs » et exposées au soleil pour une bonne maturité. Les sols sélectionnés pour les plantations sont généralement d'un PH entre 5,5 et 6,8 avec 10 à 15 % d'argile et 35 à 60 % de sable fin et de gravier, et totalement dépourvus de calcaire actif. D'ailleurs, compte tenu de l'espace agricole disponible dans la zone, l'Interprofession incite les producteurs de fraises du Périgord à favoriser les rotations culturales afin de disposer de sols neufs.

Ces caractéristiques sont déterminantes pour la qualité de la fraise obtenue, en termes de qualité gustative, teneur du fruit et présentation.

4. 2. – CLIMAT REGIONAL

Pays de transition sur le plan géographique, la Dordogne l'est aussi sur le plan climatique.
Largement ouvert vers l'Océan, le Périgord est soumis dans son ensemble au **climat tempéré et régulier**.
La température moyenne est de 12° environ.

Ainsi, les fraises bénéficient de températures sans amplitudes importantes, ce qui permet une croissance et une maturation homogène des fruits.

La pluviométrie est assez abondante : 800 à 900 mm par an.

4. 3. – DELIMITATION

Cette aire géographique comprend :

- **32 cantons du département de la Dordogne,** présentés dans le tableau 1 ci dessous et sur la figure 2 page 8.
- **les 51 communes de Dordogne limitrophes de ces cantons**, présentées dans le tableau 2 page 6 et sur la figure 2 page 8
- **9 communes du département du Lot,** présentées dans le tableau 2 page 6 et sur la figure 2 page 8.

TABLEAU 1 - LISTE DES 32 CANTONS DE LA DORDOGNE FAISANT PARTIE DE LA ZONE IGP

Les numéros sont ceux des cantons, repris sur la figure 2 représentant la zone IGP.

NOM DES CANTONS	NUMERO DES CANTONS
Beaumont	01
Belvès	02
Bergerac	03
Bergerac 2	48
Le Bugue	05
Le Buisson de Cadouin	07
Carlux	08
Domme	10
Issigeac	14
La Force	16
Lalinde	17
Monpazier	20
Montagrier	21
Montignac	22
Montpon-Menesterol	23
Mussidan	24

NOM DES CANTONS	NUMERO DES CANTONS
Neuvic	25
Périgueux Centre	27
Périgueux Nord Est	49
Périgueux Ouest	50
Ribérac	28
Sainte Alvère	29
Saint Astier	30
Saint Aulaye	31
Saint Cyprien	32
Saint Pierre de Chignac	34
Salignac Eyvignes	35
Sarlat la Canedà	36
Thenon	40
Vergt	43
Villamblard	45
Villefranche du Périgord	47

TABLEAU 2 - LISTE DES 51 COMMUNES DE DORDOGNE ET DES 9 COMMUNES DU LOT LIMITROPHES FAISANT PARTIE DE LA ZONE IGP

Les numéros sont ceux des communes de Dordogne, les lettres représentent les communes du Lot. Numéros et lettres sont repris sur la figure 2 représentant la zone IGP.

NOM COMMUNE	N° COMMUNE
Agonac	002
Anglars Nozac	A
Antonne et Trigonant	011
La Bachellerie	020
Bertric Burée	038
Biras	042
Bourdeilles	055
Bourg des Maisons	057
Bussac	069
La Cassagne	085
Cercles	093
Le Change	103
Chavagnac	117
Chourgnac	121
Coly	127
Condat sur Vézère	130
Cornille	135
Coulaures	137
Coutures	141
Cubjac	147
La Dornac	153
Escoire	162
Fajoles	B
Gardonne	194
La Gonterie Boulouneix	198
Gourdon	C
Granges d'Ans	202
Hautefort	210
Lamonzie Saint Martin	225
Le Lardin Saint Lazare	229

NOM COMMUNE	N° COMMUNE
Leguillac de Cercles	235
Léobard	D
Lisle	243
Lusignac	247
Masclat	E
Mayac	262
Milhac	F
Monbazillac	274
Moulin Neuf	297
Payrignac	G
Port Sainte Foy et Ponchapt	335
Ribagnac	351
Rouffilhac	H
Sadillac	359
Saint Aubin de Cadelech	373
Saint Capraise d'Eymet	383
Saint Cirq Madelon	I
Saint Géraud de Corps	415
Saint Julien de Bourdeilles	430
Saint Laurent des Vignes	437
Saint Martin de Gurçon	454
Saint Méard de Gurçon	461
Saint Paul Lizonne	482
Saint Rabier	491
Saint Rémy	494
Sainte Eulalie d'Ans	401
Savignac les Eglises	527
Sencenas Puy de Fourche	530
Temple Laguyon	546
Tourtoirac	555

FIGURE 1

Situation de la zone géographique de la Fraise du Périgord

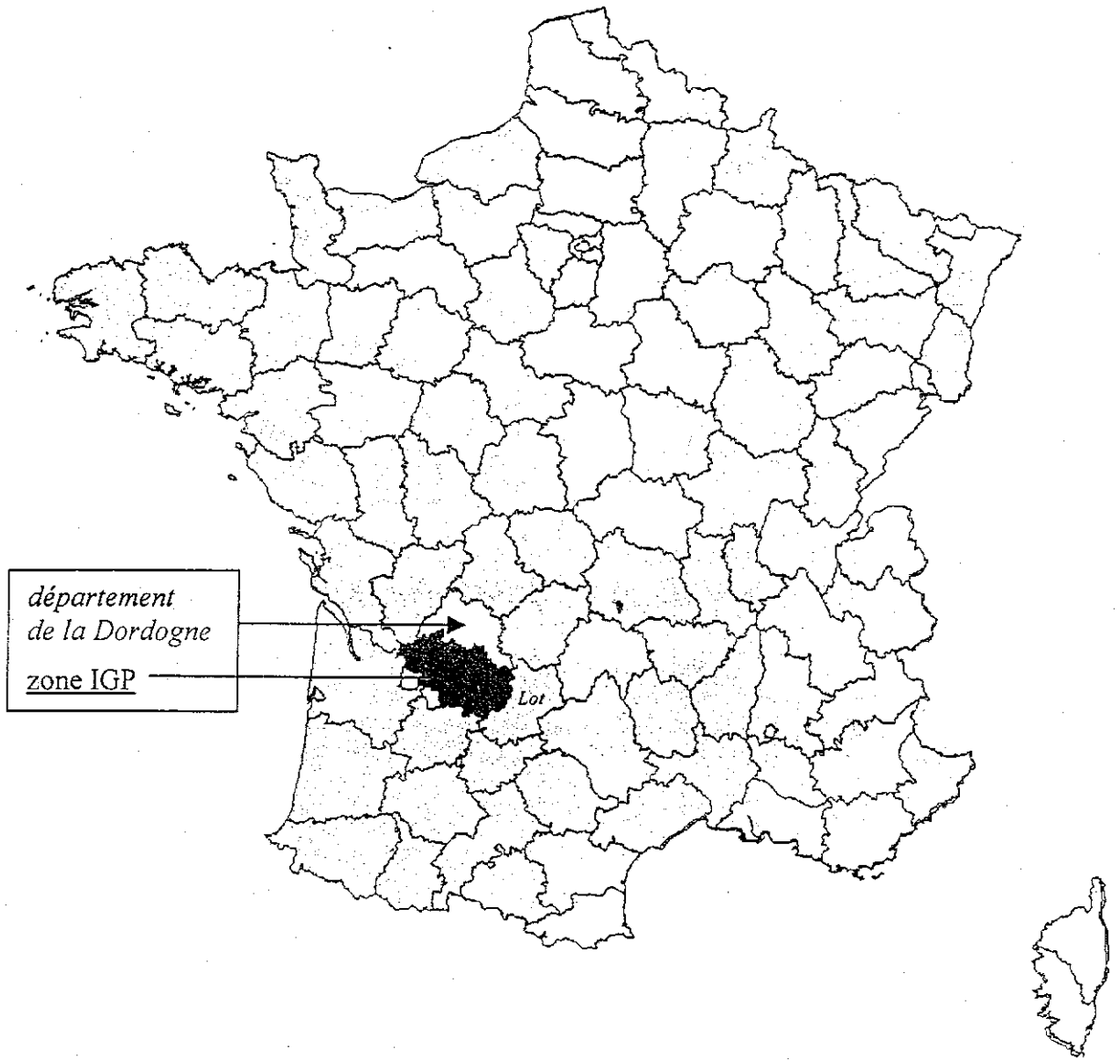
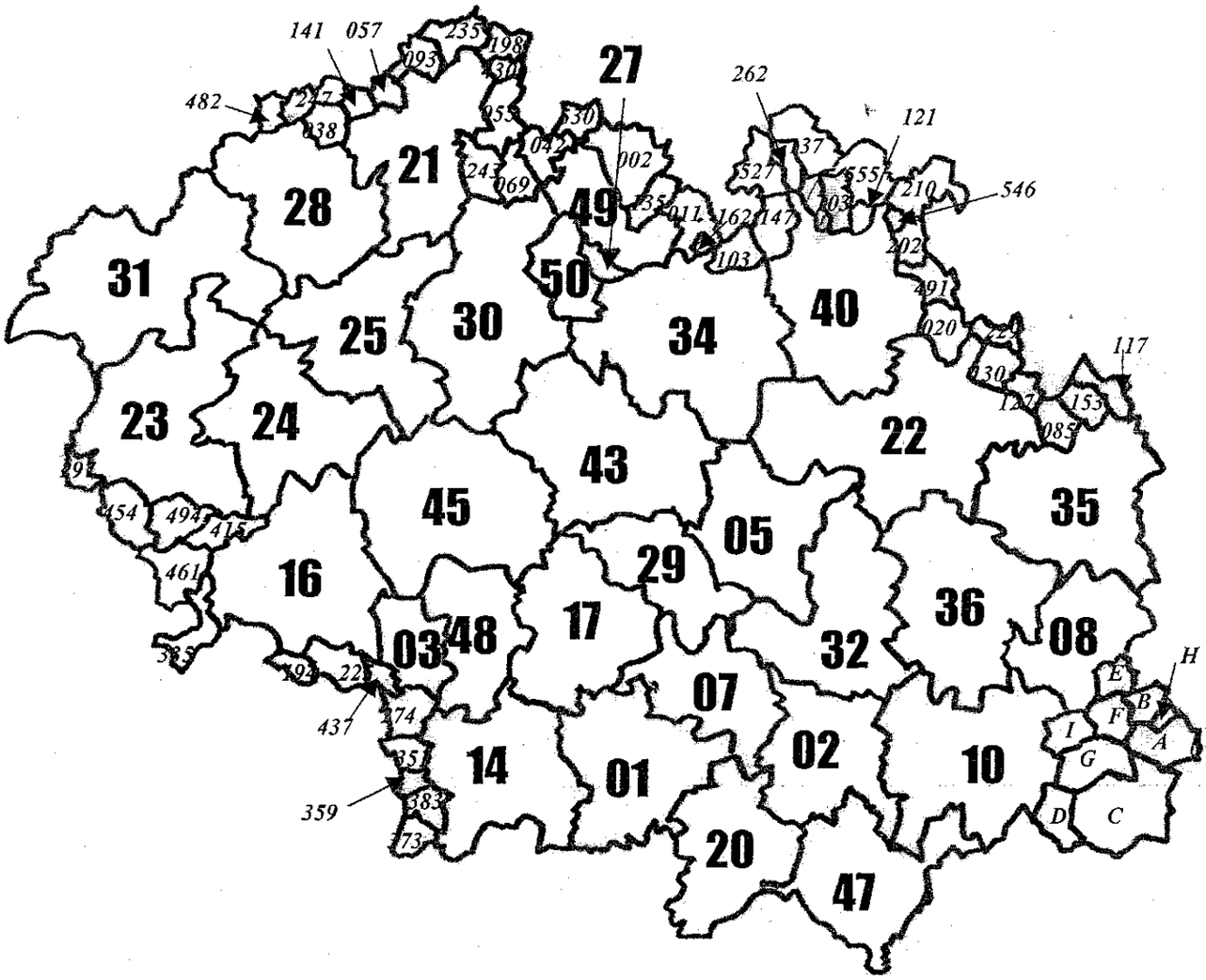


FIGURE 2

DELIMITATION DE LA ZONE IGP : CANTONS DE DORDOGNE ET COMMUNES LIMITROPHES



LEGENDE :

L 'aire géographique comprend :

- •32 cantons du département de la Dordogne (liste dans le tableau 1 page 5) — 20
- •51 communes de Dordogne limitrophes de ces cantons (liste dans le tableau 2 page 6) — 359
- •9 communes du Lot — A (liste dans le tableau 2 page 6)

5 - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

5.1 - LISTE DES PRODUCTEURS DE L'AIRE DELIMITEE

Les producteurs de fraises destinées à l'IGP doivent être situés dans la zone de production précédemment délimitée, et répondre au présent cahier des charges.
Les producteurs sont inscrits sur une liste tenue à jour par les structures de commercialisation.

5.2 – PRODUCTION DANS DES PARCELLES RECENSEES SITUEES DANS L'AIRE DELIMITEE

Les FRAISES DU PERIGORD sont issues de **parcelles sélectionnées et recensées chaque année**.

Les critères de sélection et de recensement des parcelles sont :

- la situation géographique de la parcelle : dans l'aire délimitée
- la caractéristique de la parcelle : sols facilement réchauffables et non inondables

Chaque parcelle recensée destinée à la production de fraises est identifiée par son numéro cadastral.

5.3- TRACABILITE DE LA PRODUCTION A LA COMMERCIALISATION

Les fraises récoltées par des producteurs agréés, dans des parcelles recensées situées dans l'aire délimitée, sont **conditionnées, au moment de la récolte, dans des barquettes identifiées,** portant le N° du producteur.

La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité prévoyant l'identification des palettes par le producteur, par **une fiche livraison palette** renseignée par : le nom et / ou le code du producteur, la date de la cueillette, la variété et la catégorie de fraise récoltée ainsi que par le type de conditionnement (barquettes 500 g ou 250 g) et le nombre.

Avant chargement, les palettes sont identifiées par une fiche palette renseignée par la variété, la date d'expédition et le nombre de colis. Des fiches expédition composées de 2 volets, permettent l'enregistrement des contrôles qualité avant expédition et assurent la traçabilité des lots depuis la station jusqu'au client.
L'identification de chaque barquette permet à tout moment, de la production à la commercialisation, de retrouver le producteur.

6 - DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DU PRODUIT

On trouvera, dans la figure 2 page suivante, le schéma de vie de la FRAISE DU PERIGORD.

6.1 - SELECTION ET PREPARATION DES PARCELLES

Cette étape comprend :

- *la sélection des producteurs et le choix des parcelles*
  selon la zone géographique, la technique culturale, le passé cultural et les caractéristiques pédo-climatiques des sols (en particulier facilement réchauffables et non inondables).

- *la préparation des sols avant plantation.*

  * **La préparation des sols privilégie dans la mesure du possible les rotations culturales (mise au repos des sols) et les désinfections douces** (à la vapeur notamment) :

* L'apport de fumure avant chaque plantation est raisonné (tous les 4 ans et pour chaque parcelle cultivable, un plan général d'amendement et de fertilisation est réalisé, ainsi qu'une analyse complète de sol).

6.2 - CONDUITE DE LA CULTURE

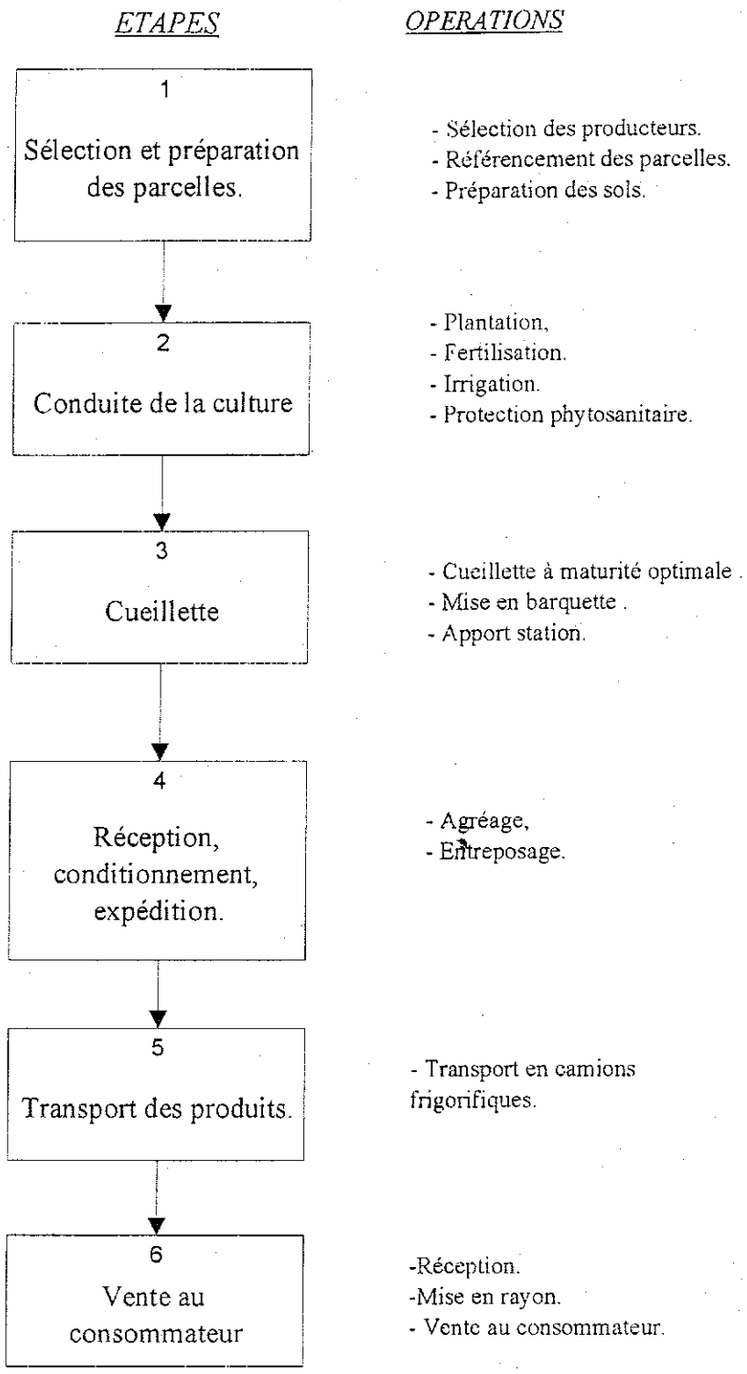
Cette étape comprend la plantation des plants de fraisiers, le développement des végétaux et se termine lorsque les fruits ont atteint la maturité permettant d'effectuer les premières cueillettes.

- ❒ Les plants utilisés sont des plants certifiés. La densité de plantation est inférieure ou égale à 6 pieds par m² abrité.

- ❒ La **protection phytosanitaire est effectuée de façon raisonnée** (limitation et emploi réfléchi des produits de traitement en tenant compte de la pression parasitaire et en privilégiant l'alternance des familles chimiques et l'utilisation d'auxiliaires de culture) avec des produits figurant sur la liste des produits référencés par l'UIFP, remise à jour chaque année avec le concours de la chambre d'agriculture de la Dordogne.

- ❒ **L'irrigation est raisonnée** et adaptée aux besoins des plantations.
  Le service technique du groupement émettra des recommandations sur le type d'arrosage, la fréquence et les débuts d'irrigation qui doivent être mis en œuvre en fonction du stade végétatif des plants et des conditions météorologiques.

FIGURE 2 - SCHEMA DE VIE DE LA FRAISE DU PERIGORD



6.3 - CUEILLETTE DES FRAISES

❒ Les FRAISES DU PERIGORD sont **cueillies à maturité**, déterminée :

- à partir d'observations visuelles des fruits. Les fraises récoltées doivent avoir atteint la couleur caractéristique de la variété.
- et à partir de mesures de taux de sucre, en fonction de la période et de la variété.

❒ La **cueillette des fraises est obligatoirement réalisée sous abri du début de la récolte à mi Juin et de mi Septembre à fin Octobre**.

❒ Le producteur doit respecter les recommandations émises par « FRAISE DE FRANCE » dans son Guide de Bonnes Pratiques, en matière de chaîne du froid.

❒ Les fraises sont **récoltées en barquettes**. Une barquette et un plateau ne contiennent que des fraises de la même variété et de la même catégorie, placées dans des barquettes **équipées de coussins ou de dispositifs équivalents**.

6.4 - AGREAGE DES FRUITS A RECEPTION

Chaque lot de fraises est agréé lors de sa réception en station selon la procédure suivante :

1°/ **Vérification de l'acceptabilité des lots**. Lorsqu'un lot est non conforme, il est automatiquement déclassé vers l'industrie.

2°/ **Vérification de l'aspect des fruits** par l'attribution de notes pour les caractéristiques suivantes : maturité / coloration / fermeté, calibre, brillance, présentation, forme / défauts, fraises sèches/mouillées. La somme des notes attribuées pour chaque critère constitue la note d'agréage qui permet de juger objectivement la qualité des produits (cf. grille d'agréage en annexe 1).

3°/ **Classement des fruits en catégories** (E, A, B, C ou D) selon les notes d'agréage. Les FRAISES DU PERIGORD ont une note d'agréage supérieure ou égale à 9 (catégorie B).

4°/ **Mesure par sondage du taux de sucre** par la mesure au réfractomètre selon le mode opératoire établi par l'Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord.

6.5 - CONDITIONNEMENT ET EXPEDITION

- Après réception et agréage, les FRAISES DU PERIGORD sont **systématiquement placées au froid, dans un hall climatisé à 10-12°C ou dans une chambre froide**.

- Les fraises sont obligatoirement **conditionnées dans un hall climatisé à 12°C maximum**, lot après lot (un lot est défini par une variété, un producteur et une date de cueillette).

- La durée maximale d'entreposage des fraises entre la réception et l'expédition est de 48 heures

- La température des fraises à l'expédition sera de **6 à 12°C.**

- La température des camions assurant le transport des fruits, de la station aux premiers acheteurs, est de 12°C au maximum pour les fraises vendues en France et de 6°C maximum pour les fruits vendus à l'exportation.

6.6 - RECOMMANDATIONS POUR LA COMMERCIALISATION

- Il est recommandé aux acheteurs de programmer les commandes de façon à ce que les fruits restent le moins longtemps possible en stock et en rayon.

- Les fraises doivent être manipulées avec soin lors du déchargement.

- Les FRAISES DU PERIGORD doivent être bien présentées en rayon ; elles doivent être clairement distinguées des autres produits non certifiés.

- Les rayons Fruits et Légumes des GMS peuvent promouvoir et valoriser les FRAISES DU PERIGORD grâce à une PLV ou des brochures informatives.

7 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine géographique de la FRAISES DU PERIGORD repose à la fois sur :

- une réputation historique et actuelle
- une caractéristique particulière liée au produit
- des qualités déterminées
- une production économiquement importante

7.1– UNE REPUTATION HISTORIQUE ET ACTUELLE

7.1.1 - CENT ANS DE PRODUCTION DE FRAISES

Différents articles de presse nous révèlent que la **fraise est apparue en Dordogne en 1895** (voir en Bibliographie les références [1] [2] [3]).

Elle s'est développée dans plusieurs micro-régions, mais de façon très limitée. On la trouve dans la région de Saint Estèphe où elle pousse « naturellement » et à Eglise-Neuve de Vergt où elle a été introduite par des émigrés bretons après la guerre de 1914 ; elle est cultivée entre les rangs de vigne à grands espacements ; il s'agissait de variétés à gros fruits actuellement disparues, vendues sur champ à « l'assiette » ou portées aux marchés locaux en paniers de 20 kg (voir en Bibliographie la référence [4]).

Toutefois, **les débuts d'une véritable fraisiculture sont apparus** sur les coteaux d'Eglise Neuve **peu après la fin de la 2e guerre mondiale dans les années 1946/1950** (voir en Bibliographie la référence [5]).

Trois facteurs ont été déterminants à ce développement :

- la proximité de Périgueux et de ses marchés,
- un moyen de transport, le petit train,
- un terrain favorable et une tradition de maraîchage.

Les sols légers, sablonneux et acides de la commune d'Eglise Neuve de Vergt, étaient favorables au maraîchage d'amateurs. Aussi, certains eurent l'idée d'étendre quelque peu leurs bordures de fraisiers et de porter leur récolte aux marchés du mercredi et du samedi en même temps que leurs légumes. La fraise est le premier fruit rouge de la saison et, à ce titre, il est très demandé. On s'arrachait les paniers de ces précurseurs. Aussi, ils comprirent rapidement l'intérêt de développer cette culture à partir des plants qu'ils produisaient eux-mêmes en récupérant ceux qui se formaient tout au long des stolons ; quelques producteurs commencèrent à établir des petites plantations qui produisaient à la saison 400 à 500 kg de fraises, de la variété M^{ME} MOUTOT, qui étaient essentiellement commercialisées sur le marché dans de grands paniers de châtaignier refendu ou d'osier tressé (les « boueiricous »). Les fruits se vendaient fort bien et de moins en moins aux particuliers, car les détaillants locaux retenaient les paniers de fraises dès leur arrivée sur le marché ; mais le développement de cette production était freiné par le problème du transport du fait de la fragilité du produit.

Au début des années 50, un négociant, M. MAURY, eut l'idée d'aller chercher la récolte dans les fermes avec une camionnette tous les 2 jours, voire quotidiennement s'il y en avait suffisamment ; ça a été **le passage d'expériences de détail à un début de production de masse**.

C'est à partir du milieu des années 50 que la production s'est littéralement développée, d'abord sur l'ensemble du canton de Vergt puis sur les cantons voisins de Villamblard et de St Pierre de Chignac (voir en Bibliographie la référence [6]) ; on estime que la production est passée de 50 tonnes en 1946 à 200 tonnes en 1950 et 500 tonnes en 1955.

A partir de cette période, on vit apparaître bon nombre de négociants à Vergt et autour de Vergt qui commercialisent la Fraise du Périgord sur le marché des Capucins à Bordeaux, aux Halles à Paris, dans le Nord et l'Est de la France et expédient vers l'Allemagne et l'Angleterre.

En 1959, fut créée la 1ère coopérative fraisicole du Périgord aux « Bitarelles » qui regroupait une vingtaine d'adhérents dont elle commercialisait la production.

Rapidement, dans les années 60, les producteurs se rendirent compte qu'il fallait renouveler les plantations qui déclinaient assez vite suite à l'épuisement des sols. Dès lors, **afin de disposer de sols neufs, on commença à défricher des taillis de châtaigniers à l'humus multiséculaire et on se rendit compte que les terrains où se plaît ce taillis conviennent parfaitement à la fraisiculture**. Les petits bois commençant à être peu rentables et le matériel d'arrachage des souches devenant courant, **on assista à une véritable expansion de la fraisiculture à la place de ces taillis peu productifs** ; la production atteignait 1.000 tonnes en 1960.

Ainsi, on peut lire dans une revue agricole de 1962 (voir en Bibliographie la référence [5]) :

« La remarquable réussite de l'opération fraises dans les communes du canton de Vergt et quelques autres cantons voisins mérite d'être citée en exemple, car les éléments de cette réussite sont à la portée de beaucoup d'autres communes : terres libres ou occupées par des bois sans valeur ou des taillis pauvres, présence d'hommes à l'esprit d'initiative, élan de franche coopération, foi en la réussite, puissants moyens mécaniques de désouchage, de défonçage et d'aménagement. A la suite de ces opérations, on découvrit une terre vierge superficiellement couverte d'humus végétal et dont il était facile de faire un sol riche.

..../....

Ces producteurs peuvent aussi être cités en exemple pour la présentation et la commercialisation rationnelle de leur production : beaux fruits fermes et colorés, triés et calibrés, pouvant attendre dans une installation frigorifique deux ou trois jours pour être transportés en petits paniers reposant sur des claies, par des camions partis de Vergt, des Bitarelles ou de Rouffignac vers 15 heures et qui sont aux Halles de Paris vers minuit. D'autres villes : Bordeaux, Lille et Strasbourg apprécient également la Fraise du Périgord qui a aussi pénétré en Suisse, en Belgique et espère être bientôt la Fraise du Marché Commun ».

En 1969, est créé le Marché de la Fraise de Vergt qui permet de centraliser les acheteurs sur un point de vente, de fixer des cours, de traiter rapidement et au comptant et ainsi d'améliorer la qualité des produits destinés à la vente ; la production est alors de 4.000 tonnes.

Ce marché connut son succès essentiellement du fait de l'**image de la Fraise du Périgord** qui s'est imposée sur les différentes places de commercialisation comme l'établit la mercuriale relevée dans un journal du 31 Mai 1974 (voir en Bibliographie la référence [5]) :

« A Rungis, la Fraise du Périgord s'est négociée de 3,50 F à 4,80 F le kg, celle du Lot-et-Garonne de 2,80 F à 3,80 F ».

En 1971, est créé un Syndicat départemental des producteurs de fraises destiné à débattre de questions telles que la concurrence étrangère, les plants, les maladies des fraisiers, etc...

Le **19 Juin 1971, les producteurs du Périgord organisent à Paris une 1ère opération publicitaire « Croquez le Périgord »** en distribuant gratuitement des barquettes aux parisiens en divers points de la capitale.

Le **24 Mars 1973, est créée la Commission Départementale Interprofessionnelle** qui a pour objectif de promouvoir la qualité de la fraise du Périgord et de généraliser l'emploi de l'emballage bois avec la mention « Fraise du Périgord ».

Devant le dynamisme et l'importance de cette culture en Dordogne, **le Congrès International de la Fraise se tient à Périgueux les 4 et 5 Avril 1973** ; au cours de ce Congrès, la fraise du Périgord est mise en avant par bon nombre d'intervenants ; on peut, à titre d'exemple, citer ce passage de l'intervention d'un participant :

« Cultivées amoureusement par une main d'œuvre familiale, la fraise du Périgord pousse au milieu des bois, hors de toute pollution. Elle est recherchée, adulée, c'est la reine, elle a toujours beaucoup de soupirants. Belle oui, mais toujours sérieuse ».

En 1974, le Conseil Municipal de Vergt crée une Ecole municipale de la Fraisiculture qui assurera un enseignement théorique et un enseignement pratique avec champs et serres d'expérimentation ; un **bulletin de liaison est édité** et adressé mensuellement à chaque adhérent.

Le 18 Mai 1975, la Municipalité crée, en liaison avec le Groupement de producteurs du Marché de Vergt, le **1er Concours de la Fraise**, concours qui a été reconduit d'année en année et continue d'exister aujourd'hui.

7.1.2 – UNE NOTORIETE ACTUELLE FORTE

Comme le montrent les différents documents de l'annexe 2 et l'historique de la culture de la fraise, la Fraise du Périgord a déjà une belle histoire derrière elle et reste d'actualité.
Sa notoriété est toujours à l'ordre du jour, comme le montrent les exemples suivants :

- L'encyclopédie des connaissances agricoles souligne la valorisation des terres de Vergt depuis 1958, et la **qualité particulière des fraises issues de cette région.**

- Le bulletin de liaison de l'**Ecole de Fraisiculture** (qui assurait la formation des producteurs) montre le dynamisme de cette filière, avec un souci pour le perfectionnement et la transmission du **savoir-faire des producteurs.**

- Tous les ans, depuis plus de 20 ans, a lieu, à Vergt, le **Concours de la Fraise du Périgord**, au cours duquel sont récompensés les producteurs ayant produit les plus belles fraises. Les articles de presse sur le concours départemental de la fraise (24ème édition en 1998), montrent l'importance économique et culturelle de la Fraise à Vergt.

- Il existe une **Confrérie de la Fraise du Périgord** qui a pour rôle de mettre en avant les qualités de la Fraise du Périgord, à l'occasion de différentes manifestations qui ont lieu en Périgord. Au cours de ces manifestations, il est procédé à l'intronisation, dans la Confrérie, de nombreuses personnalités françaises ou étrangères, l'objectif étant de mieux faire connaître la fraise du Périgord (annexe 2, article de 1996 et intronisation de personnalités dans le Confrérie de la Fraise du Périgord).

- La fraise du Périgord est régulièrement **mise en avant par de nombreux chefs de cuisine** ; ainsi, on peut citer, à titre d'exemple :

  - la présence de la Fraise du Périgord dans des recettes de cuisine : cf en annexe 3 - des recettes à base de Fraise du Périgord de 2 grands chefs : Guy GUENEGO et Roland MAZERE (Saveurs & Terroirs du Sud-Ouest Périgord & Bordelais (voir en Bibliographie la référence [9]).

  - une action de mise en avant de la Fraise du Périgord par la chaîne nationale de restaurants « BISTRO ROMAIN » en 1996 (cf. différents éléments de communication en annexe 4).

- **Test qualitatif sur la Fraise du Périgord**

Dans le cadre d'un audit de la filière Fraise du Périgord, les responsables professionnels ont fait réalisé un **test qualitatif sur les Fraises du Périgord** auprès d'un panel de consommateurs par une société spécialisée, (Test qualitatif Fraise du Périgord - 7 Février 1994 - Agence EPIGONE, 54 Rue de Richelieu, 75001 PARIS).

Ce test avait, notamment, pour objectif d'investiguer l'image des fraises du Périgord, en valeur absolue, et leur positionnement face à la concurrence.

Ce test a démontré sans ambiguïté la notoriété de la Fraise du Périgord auprès des consommateurs et son image de qualité supérieure par rapport aux autres origines.

Ainsi, on peut lire dans les conclusions de l'étude :

« A la fraise d'Espagne, accessible, mais de qualité médiocre et variable, s'oppose d'emblée la qualité des fraises du Sud-Ouest de la France, et ***en particulier, celles du Périgord qui émergent nettement comme la qualité supérieure*** *».*

On trouvera, en annexe 5, la synthèse des résultats de ce test.

- **Les prix de la Fraise du Périgord**

La notoriété de la Fraise du Périgord est reconnue par les **acheteurs qui acceptent de payer des prix supérieurs aux autres origines**.

Le tableau ci-après montre, à titre d'exemple, le différentiel de prix pratiqués, pendant les semaines de pleine production de la Fraise du Périgord, sur le marché de gros de Rungis.

COTATIONS DES FRAISES SUR LE MARCHE DE GROS DE RUNGIS (en FF/Kg)
(Cat. I - Calibre 22 + - Barquette 500 gr.)

ANNEES	SEMAINES / ORIGINES	21	22	23	24	25	26	27	28
	PERIGORD	20,00	18,50	20,40	18,00	-	-	-	-
1996	AUTRES REGIONS FRANCE	17,00	12,50	15,80	14,40	-	-	-	-
	ESPAGNE	11,33	-	-	-	-	-	-	-
	PERIGORD	-	-	-	16,50	20,00	23,60	19,20	18,00
1995	AUTRES REGIONS FRANCE	-	-	-	11,25	17,20	17,60	13,40	10,20
	BELGIQUE	-	-	-	-	-	-	-	14,50
	PERIGORD	-	20,00	21,20	17,00	18,80	16,66	-	-
1994	AUTRES REGIONS FRANCE	-	17,00	15,80	13,20	14,60	11,40	-	-
	ESPAGNE	-	10,50	12,33	10,00	11,00	-	-	-

Source : Cotations du Service des Nouvelles des Marchés - Ministère de l'Agriculture

NB - Ces chiffres concernent la période de pleine production de la fraise du Périgord

Les relevés de prix ci-dessus révèlent sur 3 campagnes que **le différentiel de prix positif accepté par les acheteurs est durable**, ce qui démontre sans ambiguïté la bonne réputation , et donc la notoriété de la Fraise du Périgord.

L'ancienneté de la production (100 ans de culture) et la mise en place d'outils adaptés (1ère coopérative fraisicole, marché de la fraise, Syndicat des producteurs, actions publicitaires, Commission interprofessionnelle, Ecole de fraisiculture, concours de la fraise) ont conduit à la reconnaissance durable d'un véritable savoir-faire des producteurs sur toute la filière fraisicole, de la production à la commercialisation.

7.2– UNE CARACTERISTIQUE PARTICULIERE LIEE AU PRODUIT

La réputation de la Fraise du Périgord s'est installée au fil des années, principalement depuis la fin de la 2ème guerre mondiale.

Au fur et à mesure des saisons, les producteurs ont acquis un savoir faire (autant du point de vue culture que du point de vue qualité de commercialisation) qui a permis au marché de la Fraise du Périgord de se développer en dehors de la région, ainsi qu'à l'étranger (revue agricole de 1962, chapitre 4.).

Ce savoir-faire s'articule autour de plusieurs axes :

- Le degré de spécialisation des fraisiculteurs est assez élevé. Même si la fraise n'est pas la seule production de ces agriculteurs, elle assure la plus grande partie des revenus d'une majorité des exploitations concernées. Cependant, la plupart des fraisiculteurs ne cultive qu'une surface de l'ordre de quelques hectares, voire moins, et ce mode de production conserve donc un caractère artisanal marqué.

- Les producteurs ont mis en place des pratiques culturales spécifiques qui ont pour objectif de valoriser les caractéristiques pédologiques des parcelles et, en particulier, les apports en humus après déboisage des parcelles. Ceci passe principalement par des techniques de rotations culturales adaptées qui permettent la régénération des parcelles avant chaque nouvelle plantation de fraiseraie. Ces pratiques sont privilégiées, dans la mesure du possible.

- Les producteurs cherchent en permanence à étendre leur savoir-faire, en terme de développement de nouvelles techniques culturales et nouvelles variétés de fraises. C'est pourquoi l'U.I.F.P. est un partenaire actif du Centre Interprofessionnel de Recherche et d'Expérimentation de la Fraise (CIREF) dont les stations d'expérimentations sont basées à Lanxade – 24130 Prigonrieux. De la même façon, une demande forte des fraisiculteurs a abouti à la création d'un service d'aide technique spécifique au sein de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne, appelé Appui Technique Spécialisé (ATS).

7.3 – DES QUALITES DETERMINEES

Les qualités de la fraise du Périgord sont essentiellement dues **aux caractéristiques de la zone :**

- **au niveau pédologique ;** les propriétés physiques et chimiques du sol influencent la qualité gustative des fraises obtenues, leur teneur en sucre et leur présentation ; le terroir est l'élément le plus important qui différencie la fraise du Périgord des autres origines.
- **au niveau climatique ;** les températures sont sans amplitudes importantes, ce qui permet une croissance et une maturation homogène des fruits.

De plus, la sélection des variétés est faite suivant 3 critères complémentaires :
- la bonne adaptation au terroir du Périgord,
- une qualité gustative reconnue,
- des caractéristiques physiques permettant une bonne qualité de présentation.

Tous ces éléments, associés à un savoir-faire transmis et amélioré au fil des années, permettent de garantir la fiabilité et la régularité de la qualité des Fraises du Périgord.

7.4 – UNE PRODUCTION ECONOMIQUEMENT IMPORTANTE

La fraise est très importante économiquement en Périgord : 16.000 tonnes cultivées sur 950 ha par 750 producteurs, pour un chiffre d'affaires annuel d'environ 300 millions de francs.

Le Périgord est la 2e région française de production (environ 22 % de la production nationale).

8 - REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

La conformité au présent cahier des charges des produits bénéficiant de l'IGP « FRAISE DU PERIGORD » est garantie dans la cadre juridique prévu par :

- la loi française du 3 Janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricoles et alimentaires,
- la Loi d'Orientation Agricole du 9 juillet 1999,
- l'article L. 640.1. du Titre IV du Livre VI du Nouveau Code Rural.

La conformité des produits bénéficiant de l'IGP est attestée puis contrôlée par l'organisme certificateur QUALICERT, situé 191, avenue Aristide Briand - 94237 CACHAN Cedex.

9 - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES A LA MENTION IGP

Les fraises bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « FRAISE DU PERIGORD » sont commercialisées sous la dénomination de vente protégée.

En plus des mentions réglementaires prévues par la réglementation en vigueur, le produit sera commercialisé avec la mention « Certifié », le nom et l'adresse de l'organisme certificateur et les **caractéristiques certifiées** suivantes :

- Produites en Périgord

- Cueillies à maturité optimale

- Variétés sélectionnées

- Traçabilité garantie du producteur au consommateur.