

La fraise du Périgord

La fête de la Fraise est organisée, chaque année dans les rues de Vergt, le troisième dimanche de mai.

Le dimanche 18 mai 2014, les producteurs périgourduins y présents se font une joie de vous faire déguster l'incomparable saveur de leurs Gariguettes, Cigaline, Darselect, Cirafine, Charlotte et autres Mara des Bois autour du stand de l'Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord et des producteurs locaux

Ils sont là pour vous faire connaître leur production, leur savoir-faire et vous expliquer tous les atouts que la production met en œuvre pour vous garantir un produit d'une exceptionnelle qualité.

La Fraise du Périgord est cultivée sur les coteaux boisés du Périgord, abritée des intempéries sous de grands tunnels plastiques, elle est plantée en juillet pour être cueillie au printemps suivant.

Les 5 à 6 000 tonnes produites tous les ans par les 200 producteurs en Dordogne en font le second département français, juste derrière notre voisin du Lot et Garonne. La fraise du Périgord est reconnue depuis 2004 par le sigle de qualité officiel qu'est l'I.G.P. (Identification Géographique Protégée) délivré par la Commission Européenne et qui constitue un signe de qualité.

Cette certification vous garantit, au travers d'un cahier des charges strict et respecté par l'ensemble des producteurs, une qualité optimale à l'image de l'ensemble des productions issues du terroir du Périgord.

La Fraise du Périgord labellisée IGP est déclinée en 8 variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives. Elle est présente sur les marchés de fin avril à mi-octobre.

VARIÉTÉ	ASPECT	CHAIR
Gariguettes	Rouge vif, très brillante et forme allongée	Juteuse, fondante et moyennement ferme
Cirafine	Rouge vif, très brillante et forme allongée	Juteuse, moyennement ferme et parfois un peu fibreuse
Darselect	Rouge brique à pourpre, brillance moyenne à forte, forme conique, longue ou courte	ferme et juteuse
Cléry	Rouge vif, très brillante et forme conique	Juteuse et moyennement ferme
Donna Rouge	brique, brillante et forme allongée	Chair ferme
Candiss	Rouge orangée, bonne brillance et forme arrondie	Juteuse et moyennement ferme
Mara des bois	Rouge vif, brillance moyenne à forte et forme irrégulière	Moyennement ferme et juteuse
Charlotte	Rouge orangé, bonne brillance et forme arrondie	Ferme

Les fraiculteurs vous invitent à des visites de leurs exploitations pour vous montrer comment, avec des efforts quotidiens, ils arrivent à vous proposer une fraise qui réjouit les papilles des petits mais aussi des grands.

Par ailleurs, la Confrérie de la Fraise du Périgord, dont le Grand Maître est Bernard Plantevin, le monsieur fraise de la Chambre d'Agriculture de Dordogne, assure de la meilleure façon, la promotion de ce produit noble, véritable carte d'identité du "Pays de l'Homme".

Elle a été créée par le Conseiller Général actuel, monsieur Jean-Pierre SAINT-AMAND, il y a quelques années.

Il faut signaler que depuis 2007, un plan départemental Fraise du Périgord est mis en place par le Conseil général. Il a été le premier plan à inclure les normes respectueuses de l'Environnement et a permis d'apporter près de 800 000 € de soutien à notre filière.

La Recherche et les nouvelles cultures

L'utilisation d'"auxiliaires intégrés" permet de lutter efficacement contre les maladies et les parasites, tout en limitant l'emploi des produits phytosanitaires classiques.

Le CIREF (Centre Interrégional de Recherche et d'Expérimentation de la Fraise) de DOUVILLE recherche de nouvelles variétés à la fois qualitatives et résistantes aux maladies.

De nouveaux systèmes de production en "jardins suspendus" se sont multipliés depuis quelques années dans notre département. Aujourd'hui ce mode de culture représente 25% de la production de fraises.

Ce type de culture permet de surmonter quelques uns des problèmes liés à la fraisculture, notamment, la disponibilité en main d'œuvre avec une moindre pénibilité du travail et le recours à des itinéraires techniques spécifiques, facilitant l'étalement du calendrier de production.

Sans remettre en cause le potentiel qualitatif que représente ce type de culture, les fraises qui en sont issues ne peuvent pas pour l'instant, bénéficier de l'appellation "IGP Fraises du Périgord".

Gageons que le Périgord saura rester attaché au savoir-faire des hommes du terroir pour produire des fraises répondant aux différentes attentes du consommateur.

