Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Fraise du Périgord »
homologué par l'arrêté du 28 juin 2017 relatif à l'homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Fraise du Périgord », *JORF du 1er juillet 2017*
Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation N°27-2017

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP)
Mairie de Vergt,
24 380 VERGT,
Tel : 06 22 06 25 73
Courriel : contact@fraiseduperigord.com

Nature et composition : association de producteurs et expéditeurs de « Fraise du Périgord »

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) NOM DU PRODUIT

« Fraise du Périgord»

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Fraise du Périgord » est cultivée en pleine terre et cueillie à maturité.
La « Fraise du Périgord » est issue des variétés sélectionnées pour leur potentiel gustatif par la Commission interprofessionnelle d'agrément des variétés du groupement. Une unité de vente ne contient que des fraises de la même variété.
La « Fraise du Périgord » est saine, non déformée, brillante et exempte de souillure. Elle présente un taux de sucre minimum (degré Brix) fixé par période de récolte et par variété. La coloration, le calibre et la maturité sont homogènes.
La « Fraise du Périgord » se présente sous la forme fraîche ou surgelée.
Les fraises fraîches comportent obligatoirement une collerette fraîche et verte. Elles sont présentées de façon soignée, quel que soit le type de conditionnement utilisé. Elles présentent également une coloration homogène, caractéristique de la variété et conforme à la grille d'agréage. Elles sont de catégorie extra ou I.
Les fraises surgelées sont entières ou découpées, équeutées ou non équeutées.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de la « Fraise du Périgord » comprend une grande partie du département de la Dordogne et quelques communes limitrophes du département du Lot, soit 395 communes ci-après énumérées et dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 02 février 2017.

Dordogne :

Communes entières: Agonac, Ajat, Allas-les-Mines, Allemans, Alles-sur-Dordogne, Annesse-et-Beaulieu, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Aubas, Audrix, Auriac-du-Périgord, Azerat, (La)Bachellerie, Badefols-sur-Dordogne, Baneuil, Bardou, Bars, Bassillac, Bayac, Beaumontois en Périgord, Beaupouyet, Beauregard-et-Bassac, Beauronne, Beleymas, Berbiguières, Bergerac, Bertric-Burée, Besse, Beynac-et-Cazenac, Bézenac, Biras, Biron, Blis-et-Born, Boisse, (La)Boissière-d'Ans, Borrèze, Bosset, Bouillac, Boulazac Isle Manoire, Bouniagues, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bourgnac, Bourniquel, Bourrou, Bouzic, Breuilh, Brouchaud, (Le)Bugue, (Le)Buisson-de-Cadouin, Bussac, Calès, Calviac-en-Périgord, Campagnac-lès-Quercy, Campagne, Campsegret, Capdrot, Carlux, Carsac-Aillac, Carves, (La)Cassagne, Castelnaud-la-Chapelle, Castels, Cause-de-Clérans, Cazoulès, Celles, Cénac-et-Saint-Julien, Cendrieux, Cercles, Chalagnac, Champcevinel, Chancelade, (Le)Change, Chantérac, Chapdeuil, (La)Chapelle-Aubareil, (La)Chapelle-Gonaguet, Chassaignes, Château-l'Évêque, Chavagnac, Chourgnac, Cladech, Clermont-de-Beauregard, Colombier, Coly, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Cornille, Coulaures, Coulounieix-Chamiers, Cours-de-Pile, Coursac, Coutures, Coux-et-Bigaroque-Mouzens, Couze-et-Saint-Front, Creyssac, Creysse, Creyssensac-et-Pissot, Cubjac, Daglan, Doissat, Domme, (La)Dornac, Douchapt, Douville, (La)Douze, Douzillac, Échourgnac, Église-Neuve-d'Issac, Église-Neuve-de-Vergt, Escoire, Eygurande-et-Gardedeuil, Eyliac, (Les)Eyzies-de-Tayac-Sireuil, Fanlac, (Les)Farges, Faurilles, Faux, Festalemps, (Le)Fleix, Fleurac, Florimont-Gaumier, (La)Force, Fossemagne, Fouleix, Fraisse, Gabillou, Gardonne, Gaugeac, Ginestet, (La)Gonterie-Boulouneix, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Grignols, Grives, Groléjac, Grun-Bordas, Hautefort, Issac, Issigeac, Jaure, Jayac, (La)Jemaye, Journiac, Lacropte, Lalinde, Lamonzie-Montastruc, Lamonzie-Saint-Martin, Lanquais, (Le)Lardin-Saint-Lazare, Larzac, Lavalade, Lavaur, Laveyssière, (Les)Lèches, Léguillac-de-Cercles, Léguillac-de-l'Auche, Lembras, Limeuil, Limeyrat, Liorac-sur-Louyre, Lisle, Lolme, Loubejac, Lunas, Lusignac, Manaurie, Manzac-sur-Vern, Marcillac-Saint-Quentin, Marnac, Marquay, Marsac-sur-l'Isle, Marsalès, Marsaneix, Maurens, Mauzac-et-Grand-Castang, Mauzens-et-Miremont, Mayac, Mazeyrolles, Ménesplet, Mensignac, Meyrals, Milhac-d'Auberoche, Molières, Monbazillac, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monpazier, Monplaisant, Monsac, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagnac-la-Crempse, Montagrier, Montaut, Montferrand-du-Périgord, Montignac, Montpon-Ménestérol, Montrem, Mouleydier, Moulin-Neuf, Mussidan, Nabirat, Nadaillac, Naussannes, Neuvic, Notre-Dame-de-Sanilhac, Orliac, Orliaguet, Parcoul-Chenaud, Paulin, Paunat, Paussac-et-Saint-Vivien, Pays de Belvès, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrillac-et-Millac, Peyzac-le-Moustier, Pezuls, (Le)Pizou, Plaisance, Plazac, Ponteyraud, Pontours, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Prats-du-Périgord, Pressignac-Vicq, Prigonrieux, Proissans, Queyssac, Rampieux, Razac-sur-l'Isle, Ribagnac, Ribérac, (La)Roche-Chalais, (La)Roque-Gageac, Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac, Sadillac, Sagelat, Saint-Agne, Sainte-Alvère-Saint-Laurent-Les-Bâtons, Saint-Amand-de-Coly, Saint-Amand-de-Vergt, Saint-André-d'Allas, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-Cumond, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Aquilin, Saint-Astier, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Aulaye-Puymangou, Saint-Avit-de-Vialard, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Barthélemy-de-Bellegarde, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Capraise-de-Lalinde, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Chamassy, Saint-Cirq, Saint-Crépin-d'Auberoche, Saint-Crépin-et-Carlucet, Sainte-Croix, Saint-Cybranet, Saint-Cyprien, Saint-Étienne-de-Puycorbier, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Saint-Félix-de-Villadeix, Sainte-Foy-de-Belvès, Sainte-Foy-de-Longas, Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Geniès, Saint-Georges-Blancaneix, Saint-Georges-de-Montclard, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Germain-du-Salembre, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Geyrac, Saint-Hilaire-d'Estissac, Saint-Jean-d'Ataux, Saint-Jean-d'Estissac, Saint-Jean-d'Eyraud, Saint-Julien-de-Crempse, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Laurent-des-Hommes, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Léon-sur-l'Isle, Saint-Léon-sur-Vézère, Saint-Louis-en-l'Isle, Saint-Maime-de-Péreyrol, Saint-Marcel-du-Périgord, Saint-Marcory, Sainte-Marie-de-Chignac, Saint-Martial-d'Artenset, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Martin-des-Combes, Saint-Martin-l'Astier, Saint-Méard-de-Drône, Saint-

Méard-de-Gurçon, Saint-Médard-de-Mussidan, Saint-Michel-de-Double, Saint-Michel-de-Villadeix, Sainte-Mondane, Sainte-Nathalène, Saint-Nexans, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-d'Ans, Saint-Pardoux-de-Drône, Saint-Pardoux-et-Vielvic, Saint-Paul-de-Serre, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Pierre-de-Chignac, Saint-Pompont, Saint-Privat-des-Prés, Saint-Rabier, Sainte-Radegonde, Saint-Rémy, Saint-Romain-de-Monpazier, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-Lalande, Saint-Séverin-d'Estissac, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Saint-Vincent-de-Cosse, Saint-Vincent-Jalmoutiers, Saint-Vincent-le-Paluel, Salignac-Eyvigues, Salles-de-Belvès, Salon, Sarlat-la-Canéda, Savignac-de-Miremont, Savignac-les-Églises, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Sergeac, Servanches, Simeyrols, Siorac-de-Ribérac, Siorac-en-Périgord, Soulaures, Sourzac, Tamniès, Temple-Laguyon, Thenon, Thonac, Tocane-Saint-Apre, Tourtoirac, Trélissac, Trémolat, Tursac, Urval, Vallereuil, Valojoulx, Vanxains, Varennes, Verdon, Vergt, Vergt-de-Biron, Veyrignac, Veyrines-de-Domme, Veyrines-de-Vergt, Vézac, Villamblard, Villefranche-du-Périgord, Villetoureix et Vitrac.

Commune en partie : Brantôme en Périgord *(pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Saint-Julien-de-Bourdeilles au 1er janvier 2016)*.

Lot :

Communes entières: Anglars-Nozac, Fajoles, Gourdon, Léobard, Masclat, Milhac, Payrignac, Rouffilhac et Saint-Cirq-Madelon.

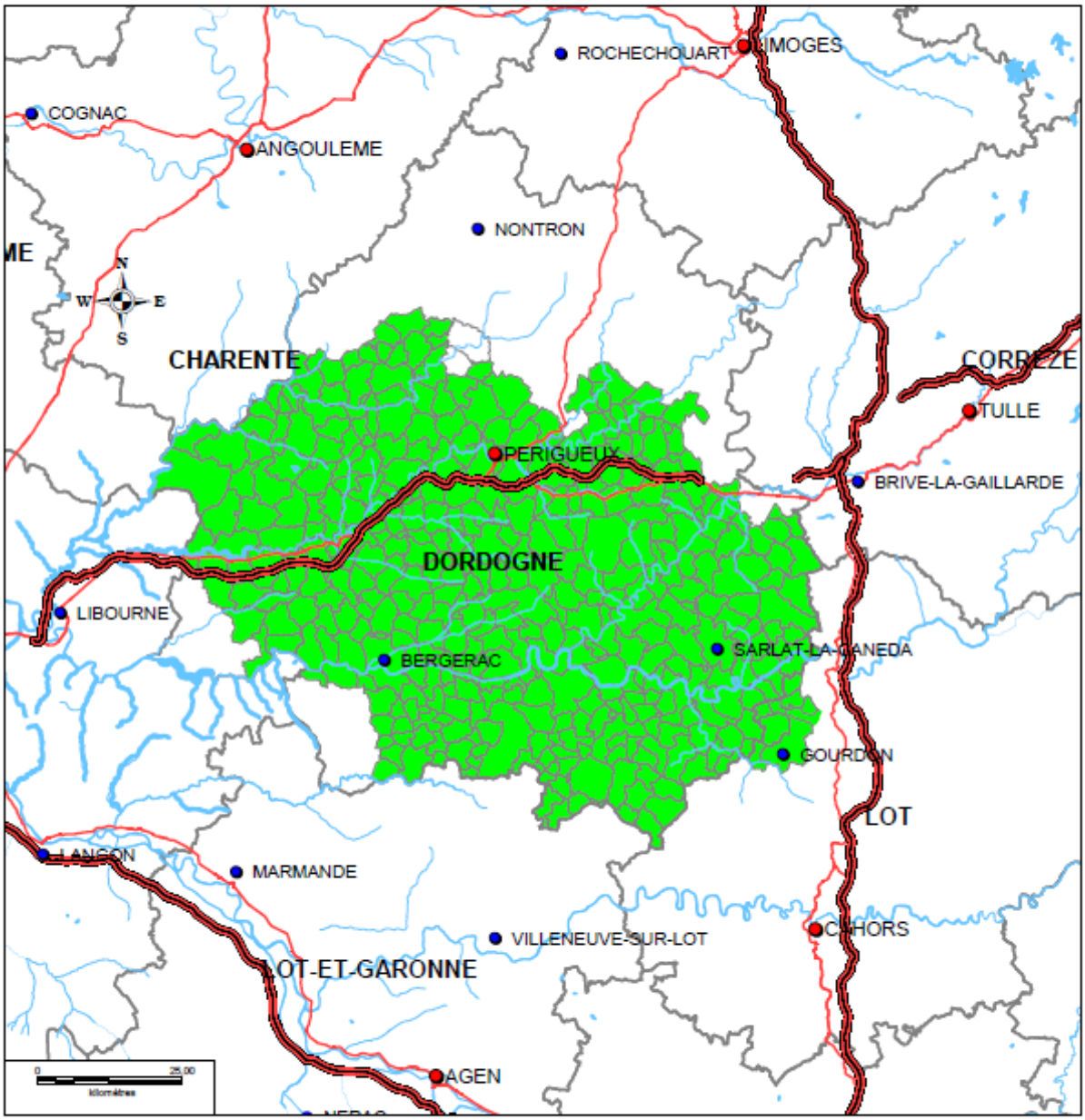
La « Fraise du Périgord » commercialisée en frais est conditionnée dans l'aire géographique définie. En effet, les fraises sont récoltées directement dans leur unité de vente car la fraise est un produit très fragile et il convient d'éviter toutes manipulations inutiles du produit, qui nuisent à sa qualité et à sa conservation. De plus le conditionnement dans l'aire facilite la traçabilité et le contrôle des produits.

La « Fraise du Périgord » peut être surgelée à l'extérieur de l'aire géographique. La « Fraise du Périgord » surgelée peut être conditionnée à l'extérieur de l'aire géographique.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

AIRE GEOGRAPHIQUE
IGP FRAISE DU PERIGORD





Limites administratives
Limites départementales
Préfectures

Réseaux
Routes nationales
Autoroutes

IGP "FRAISE DU PERIGORD"
Aire géographique

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 12/2016

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

A partir de la récolte, une traçabilité ascendante et descendante des lots est assurée, elle a pour but de pouvoir:

- Remonter du consommateur au producteur ;
- Permettre au producteur de retrouver les parcelles culturales en récolte à une date donnée ;
- Retrouver des lots au niveau de la commercialisation à partir d'un numéro de lot producteur.

Un lot de fraises se définit comme la quantité de produit provenant d'un seul producteur, récoltée sur une demi-journée sur une seule parcelle culturale et issue d'une seule variété.

4.1. Le cahier d'exploitation

Les pratiques culturales de chaque parcelle sont enregistrées, quel que soit le support utilisé (papier ou informatique), dans le cahier d'exploitation. Cet enregistrement permet de connaître l'ensemble des opérations et des interventions effectuées sur chaque parcelle culturale.

Les parcelles culturales sont recensées annuellement avant mise en culture dans ce cahier.

4.2. Le bon d'apport

Pour chaque lot de fraises livré, il est établi par le producteur un bon d'apport qui comporte obligatoirement :

- le nom ou code du producteur
- la date de récolte
- la variété
- le type de conditionnement et le nombre d'unités
- le numéro ou la référence de la parcelle culturale.

4.3. La fiche d'agréage

Pour chaque lot de fraises livré, l'agréeur établit une fiche d'agréage qui comporte obligatoirement :

- le nom ou code du producteur,
- la date de récolte et l'heure de livraison,
- la variété,
- le type de conditionnement et le nombre d'unités
- le numéro ou la référence de la parcelle culturale
- le taux de sucre
- la température des fruits
- l'identification de l'agréeur
- la note d'agréage sur chacun des critères de la grille d'agréage
- l'agrément IGP « Fraise du Périgord »

Chaque lot est identifié par le numéro de la fiche d'agréage établie à la réception du lot.

4.4. L'unité de vente en frais au consommateur

Chaque unité de vente consommateur porte un numéro permettant d'identifier le producteur.

4.5. Le bon de livraison et/ou la facture

Le bon de livraison et/ou la facture assurent la traçabilité de la station vers le client y compris pour les fruits destinés à la surgélation.

Ils comportent : le numéro de la fiche d'agréage (numéro de lot), le nom de la variété, le type de conditionnement, la quantité, la date et l'heure d'expédition.

4.6. La surgélation

Le transformateur dispose d'une comptabilité matière.

Chaque lot surgelé est identifié par une fiche de stockage qui comprend :

- Numéro de la palette dans l'unité de surgélation
- Numéro de palette du client (s'il y en a)
- Numéro de bon de livraison
- Nom du produit /variété
- Nombre de colis
- Poids net après surgélation
- Date et heure de surgélation
- DDM

4.7 Archivage des documents

Les documents assurant la traçabilité de chaque lot doivent être archivés au minimum pendant deux ans par l'ensemble des opérateurs concernés.

SCHEMA DE TRACABILITE

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE
LIVRAISON	-Bon d'apport pour chaque lot Un lot de fraises se définit comme la quantité de produit provenant d'un seul producteur, récoltée sur une demi-journée sur une seule parcelle culturale et issue d'une seule variété
AGRÉAGE	- Établissement d'une fiche d'agréage par lot Chaque lot est identifié par le numéro de la fiche d'agréage établie à la réception du lot.
EXPEDITION	Bon de livraison et/ou la facture
SURGELATION	Bon de livraison et/ou facture Comptabilité matière fiche de stockage

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Recensement des parcelles culturales

Une parcelle culturale est définie par un ensemble d'abris qui ont une même conduite (quel que soit le type de plant) en termes de fertilisation, d'irrigation et de traitements phytosanitaires et dont chaque abri est pourvu d'un système d'irrigation localisée. A l'intérieur d'une parcelle culturale, on ne doit retrouver qu'une seule variété.

Les parcelles culturales sont sélectionnées et recensées chaque année.

Les producteurs réalisent annuellement avant la mise en culture, l'inventaire des parcelles culturales destinées à la culture de « Fraise du Périgord », avec le technicien délégué par le groupement.

Le technicien prend en compte les critères suivants : sols soigneusement sélectionnés en fonction de leurs caractéristiques pédoclimatiques (sol sableux, filtrants, non calcaires). Les terrains choisis sont facilement réchauffables et non inondables et présentent des sols comprenant un pH acide favorable à la culture de la fraise.

Une régénération des parcelles avant chaque nouvelle plantation, pour pallier les problèmes d'épuisement des sols ou de monoculture liés aux précédents culturaux, peut s'effectuer :

- soit par la pratique des rotations culturales. Dans ce cas, le temps de mise au repos des sols est au moins égal à la durée d'implantation de la fraiseraie.

- soit par le traitement des sols. La préparation des sols privilégie dans la mesure du possible les désinfections douces (à la vapeur notamment). En cas de traitement des sols, les produits utilisés figurent sur la liste des produits référencés par le groupement.

5.2 Fertilisation – Irrigation – Protection phytosanitaire

- Fertilisation

Avant chaque plantation, les producteurs établissent ou font établir par un technicien délégué du groupement, un plan général d'amendement et de fertilisation.

Il est établi à partir des résultats d'une analyse complète de sol (analyse de la fertilité), réalisée pour chaque nouvelle parcelle installée en fraiseraie. Cette analyse indique l'anhydride phosphorique assimilable (P2O5), la potasse (K2O), la magnésie (MgO) et la chaux (CAO) disponibles dans le sol ainsi que le pH.

- Irrigation

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.
L'irrigation par un système d'arrosage localisé est obligatoire.

- Protection phytosanitaire

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 le groupement.

5.3 Matériel végétal et mode de production

- Le matériel végétal

La « Fraise du Périgord » est produite à partir de :

- plants certifiés
- variétés inscrites sur la liste des variétés sélectionnées par le groupement.

Les variétés sont sélectionnées par une Commission Interprofessionnelle d'Agrément des variétés sur les critères suivants évalués lors de l'expérimentation de la nouvelle variété par les producteurs:

- Aspect : Couleur, forme, brillance et calibre,
- Taux de sucre : 6 à 6.5° Brix au minimum selon les variétés,
- Aptitude à la conservation,
- Bonne qualité gustative.

Cette commission, composée de 7 personnes comprenant une majorité de producteurs et des expéditeurs, se réunit une fois par an au minimum afin de déterminer les modifications à apporter à la liste des variétés sélectionnées : nouvelles variétés ou retrait de variétés inscrites. Les décisions sont prises à la majorité des membres présents.

Les modifications de la liste sont portées à la connaissance des opérateurs, de l'organisme de contrôle et de l'INAO avant le début de la campagne de plantation suivante par le groupement.

La densité de plantation des plants de fraisiers est inférieure ou égale à 6 pieds par m² abrité.

- Le mode de production

Il s'agit d'une culture en pleine terre réalisée sous abris au plus tard au moment de la floraison.

Les fraisiers sont cultivés en butte pour renforcer le caractère drainant des sols.

5.4 Récolte

Cette étape comprend la cueillette, la mise en unité de vente des fruits et leur transport vers la station.

- Cueillette à maturité des fraises.

La maturité des fruits est déterminée à partir d'observations visuelles des fruits. Les fraises récoltées doivent avoir atteint, de façon homogène, la couleur caractéristique de la variété.

- Protection des fruits contre les trop grandes variations de température.

La cueillette n'est pas effectuée lorsque la température extérieure dépasse 28°C avant le 15 Juin et 30°C après le 15 Juin, si les abris ne sont pas tempérés.

- Conditionnement des fruits.

Les fraises sont récoltées manuellement directement dans leur unité de vente, d'un poids maximal de 10kg net. Afin d'éviter l'écrasement des fruits, les fraises sont rangées sur 3 couches maximum.

Une unité de vente ne contient que des fraises de la même variété et de la même catégorie.

Le délai entre la récolte et la livraison des fruits en station est au maximum d'une demi-journée.

5.5 Réception et expédition

- Taux de sucre par variété et par période

Chaque lot de fraises est soumis à un contrôle du taux de sucre qui permet de vérifier que les fraises présentent le taux de sucre minimum défini dans un tableau des taux de sucre minimaux par variété et par période.

Ce tableau est tenu à jour à chaque changement de la liste des variétés autorisées. Ces modifications sont portées à la connaissance des opérateurs, de l'organisme de contrôle et de l'INAO par le groupement.

Les lots de fraises dont l'analyse du taux de sucre est conforme sont ensuite soumis à la procédure d'agréage.

- Agréage

Une note d'agréage est attribuée à chaque lot de produit.

Les caractéristiques qualitatives des fraises notées sont la coloration, la fermeté, le calibre, la brillance, la présentation, la forme (la présence de défauts), l'état sanitaire, l'humidité des fruits (l'aspect fraise sèche / mouillée). La somme des notes attribuées pour chaque critère constitue la note d'agréage.

Le lot de fraises doit obtenir un total de 9 sur 15 au minimum pour pouvoir bénéficier de l'IGP « Fraise du Périgord » sans aucune note à 0, -1 ou - 2.

- Mise au froid systématique des fruits après réception.

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

Afin de préserver les fraises d'un stress thermique qui provoquerait des altérations irréversibles de la qualité, la vitesse de réfrigération des fruits doit être adaptée à leur température à réception.

Ainsi si la température des fraises à réception est supérieure à 20°C, il est interdit de les placer dans un module de pré réfrigération dynamique ventilé à + 2°C +4°C. En effet les fruits doivent être entreposés soit dans une chambre froide " statique " réglée à + 6°C, soit dans une chambre froide à ventilation mécanique réglée à 10-12°C pour permettre une diminution lente et régulière de leur température.

La durée d'entreposage des fraises après réception en station est au maximum de 48 heures.

La température des fraises à l'expédition est comprise entre 6 et 12 °C.

5.6. Transport

Le transport des fraises s'effectue sous régime de froid.

5.7 Surgélation

Les fraises agréées en IGP destinées à la surgélation sont surgelées dans un délai de 72 heures maximum après réception en station; elles sont conservées au froid pendant ce délai.

Les fraises sont surgelées soit directement dans leur conditionnement de récolte, soit en "billes" sur un tapis de surgélation. Dans ce dernier cas, une fois surgelées, les fraises sont ensuite conditionnées.

La DDM des fraises surgelées est de 2 ans.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

L'aire géographique de l'IGP « Fraise du Périgord » correspond à l'aire historique de production de la fraise en Périgord dans laquelle les fraiseraies se sont implantées sur des terrains particulièrement adaptés à cette culture.

L'aire géographique de production de l'IGP « Fraise du Périgord » couvre principalement le centre et le sud/sud-est du département de la Dordogne ainsi qu'une très petite partie du département du Lot limitrophe au sud-est du département de la Dordogne.

Sur le plan géologique, le substratum appartient à 2 grands types de formations : les calcaires du crétacé et les sables et argiles à graviers du Sidérolithique.

Les calcaires se sont déposés dans la partie nord et est de la zone au cours de l'ère secondaire, la formation affleurant dans tout le Périgord central appartient au Campanien.

Les formations détritiques continentales du Sidérolithique se sont déposées plutôt au centre et à l'ouest de la zone à l'ère tertiaire. Elles constituent en particulier le substratum des forêts de la Double et du Landais. Ces formations sablo-argileuses, provenant du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central, vont donner des formations beaucoup plus sensibles à l'érosion quaternaire et constituent un paysage de croupes mollement ondulées.

L'ensemble de ces formations a subi des remaniements superficiels importants en raison du recouvrement de la zone par des limons éoliens.

Sur le plan pédologique et du fait du remaniement par les limons éoliens, la zone porte des types de sols aux caractéristiques assez comparables du type sols bruns lessivés à pseudogley. En absence de pente, l'hydromorphie devient rapidement une limite pour la mise en culture du fraisier. Les teneurs en argile étant souvent faibles dans l'horizon supérieur, ces sols sont considérés comme des sols peu fertiles. Ils contiennent rarement du calcaire actif et ont donc un pH légèrement acide.

Les caractéristiques pédo-géologiques de la zone de production lui confèrent un relief vallonné à l'ouest, plus accidenté à l'est où l'on peut noter la présence quasi-permanente de la forêt. Compte tenu des contraintes agronomiques des sols, la mise en valeur de ces parcelles initialement recouvertes de taillis de châtaignier, n'a pu se faire que par l'intermédiaire d'une plante ayant un enracinement superficiel, avec des besoins en eau et en minéraux modérés. La particularité de cette région est la présence quasi permanente de la forêt intimement mêlée aux parcelles cultivées, souvent sur des parcelles préalablement déboisées sur des coteaux bien exposés.

Largement ouvert vers l'Océan, le Périgord est soumis dans son ensemble à un climat océanique atténué. La température moyenne est de 12° C environ, sans grandes amplitudes annuelles. La pluviométrie est assez abondante : 800 à 900 mm par an.

La culture de la fraise apparaît en Dordogne à la fin du XIXème siècle mais de façon très limitée. C'est après la seconde guerre mondiale qu'une véritable fraisiculture s'installe sur les sols légers, sablonneux et acides des coteaux d'Eglise-Neuve de Vergt.

La production se développe d'abord sur l'ensemble du canton de Vergt puis sur les cantons voisins; la production passe de 50 tonnes en 1946 à 200 tonnes en 1950 et 500 tonnes en 1955. A partir de cette période, bon nombre de négociants s'installent à Vergt et autour de Vergt et commercialisent la « Fraise du Périgord » partout en France et l'expédient vers l'Allemagne et l'Angleterre.

Rapidement, dans les années 1960, les producteurs se rendent compte qu'il faut renouveler les plantations qui déclinent assez vite suite à l'épuisement des sols. Dès lors, afin de disposer de sols neufs, ils commencent à défricher des taillis de châtaigniers et se rendent compte que ces sols humiques conviennent parfaitement à la fraisiculture : la production atteint 1.000 tonnes en 1960.

En 1969, est créé le Marché de la Fraise de Vergt qui permet de fixer des cours, de traiter rapidement et au comptant les ventes: la production est alors de 4.000 tonnes. Le marché devient plus exigeant et les producteurs s'attachent à valoriser leur production par l'amélioration constante de sa qualité. C'est ainsi qu'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 ..., puis le 24 Mars 1973, la commission départementale interprofessionnelle qui a pour objectif de promouvoir la qualité de la « Fraise du Périgord » et de généraliser la dénomination « Fraise du Périgord ».

En 1974, le Conseil Municipal de Vergt crée une École municipale de la Fraisiculture qui assurera un enseignement théorique et un enseignement pratique avec champs et serres d'expérimentation.

L'Union Interprofessionnelle de la « Fraise du Périgord » (UIFP) est créée en 1988 ; elle regroupe les producteurs, les coopératives, le marché au cadran de Vergt et les expéditeurs privés.

En 1994, l'UIFP entreprend de mettre en place une véritable discipline de production avec la création d'un cahier des charges spécifique « Fraise du Périgord » et des contrôles qualité assurés par un organisme certificateur. La « Fraise du Périgord » devient en 2003 la première fraise en Europe à obtenir une IGP.

L'ancienneté de la production et la mise en place de structures professionnelles spécifiques ont permis le développement de pratiques partagées à la base des savoir-faire des producteurs de « Fraise du Périgord » en matière de sélection des parcelles (nature des sols) et des variétés (variétés gustatives), de maîtrise de la culture (buttes, abris) et de la récolte (récolte manuelle directement dans les unités de conditionnement). Ces usages de production permettent d'obtenir une fraise de qualité dont les conditions de stockage avant expédition sont également encadrées compte tenu de sa fragilité.

6.2. Spécificités du Produit

La « Fraise du Périgord » se caractérise par la qualité de sa présentation et ses qualités organoleptiques.

C'est une fraise cultivée en pleine terre et cueillie à maturité, issue des variétés sélectionnées pour leur potentiel gustatif qui présente un taux de sucre minimum (degré Brix) fixé par période de récolte et par variété. La « Fraise du Périgord » est saine, non déformée, brillante. Elle présente une coloration, un calibre et une maturité homogène. La « Fraise du Périgord » est présentée en unité de vente ne contenant que des fraises de la même variété.

Elle bénéficie d'une réputation ancienne.

6.3. Lien causal

Le lien causal est fondé sur la qualité et la réputation de la « Fraise du Périgord ».

Les conditions pédoclimatiques de l'aire sont propices à la production de « Fraise du Périgord ». Elle est cultivée en général sur des coteaux, souvent 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 sont sélectionnés en fonction de leurs caractéristiques : sols filtrants plutôt sableux, à pH légèrement acide et dépourvus de calcaire actif. Les fraisiers sont cultivés en butte pour renforcer le caractère drainant des sols et éviter l'asphyxie de la plante. Une fertilisation et une irrigation localisée compte tenu de la nature des sols est mise en place et parfaitement maîtrisées pour répondre aux besoins de la plante.

Largement ouvert vers l'Océan, le Périgord est soumis dans son ensemble au climat océanique. Les fraises bénéficient ainsi de températures douces sans amplitudes importantes, ce qui permet une croissance et une maturation homogène des fruits. La culture en pleine terre réalisée sous abri, au plus tard au moment de la floraison, permet ainsi au consommateur de trouver sur les étals la « Fraise du Périgord » pendant au moins 6 mois de l'année, d'avril à octobre.

De plus, cette longue période de production permet de fidéliser les ramasseurs dont la compétence en matière de récolte, est essentielle à la qualité du produit. Les fraises fraîches sont en effet récoltées manuellement directement en unité de vente au consommateur en apportant le plus grand soin à leur présentation, à leur forme et à leur couleur. La conduite sous abris des fraiseraies protège les fruits des aléas climatiques (vent violent, pluie, grêle), garantit leur propreté, leur brillance et permet d'obtenir un gain thermique, gage de précocité et d'étalement de la saison de production. Elle permet également de protéger la fraise des trop grosses chaleurs susceptibles également d'altérer le fruit. Dans ce cas le producteur doit cueillir les fraises pendant les périodes les plus fraîches et les protéger de la chaleur au fur et à mesure de la cueillette. Une attention particulière est apportée aux températures de récolte et

de stockage. La fraise ainsi obtenue peut ensuite être surgelée mais dans un délai compatible avec le maintien de ses caractéristiques.

La « Fraise du Périgord » bénéficie d'une réputation attestée par une meilleure valorisation ancienne. Elle s'est donc imposée sur les différentes places de commercialisation comme en atteste la mercuriale relevée dans un journal du 31 Mai 1974 « 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 ».

La « Fraise du Périgord » a également suscité la création d'une confrérie et d'un concours de la « Fraise du Périgord » qui participent à la promotion de cette production ancrée depuis plus d'un siècle sur son territoire.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

D**irection générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)**.
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les étiquettes apposées sur les unités de vente comportent obligatoirement :

- Le nom de l'IGP : « Fraise du Périgord »
- « Certifié par » : complété du nom de l'organisme certificateur

Chaque unité de vente consommateur porte un numéro permettant d'identifier le producteur.

Pour les fraises commercialisées fraîches, chaque unité de vente consommateur fermée (couvercle, film) comporte le logo défini par le groupement et mis à disposition de l'ensemble des opérateurs. Pour les unités de vente consommateur non fermées conditionnées en plateaux, c'est soit l'unité de vente soit le plateau qui comporte le logo défini par le groupement et mis à disposition de l'ensemble des opérateurs.

L'étiquetage des fraises surgelées comporte les mêmes informations que l'étiquetage des produits frais, plus la température de conservation et la DDM.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points à contrôler	Valeurs de références	Méthode d'évaluation
Inventaire des parcelles	- Localisation dans la zone IGP - Recensement annuel des parcelles culturales	Contrôle documentaire et/ou visuel
Variétés	Appartenance à la liste des variétés retenues	- Contrôle documentaire et/ou visuel
Agréage	1/Taux de sucre minimum 2/ Note grille d'agréage 3/ respect du délai d'entreposage	Contrôle documentaire et/ou visuel
Surgélation	- Mise en œuvre de fruits IGP - Respect du délai de surgélation	Contrôle documentaire et/ou visuel