

Cahier des Charges label rouge n° LA 16/08 « Fraise »

Caractéristiques certifiées contribuant à la qualité supérieure:

- Variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives,
- Cueillette à maturité optimale.

Demandeur : AIFLG

(Association interprofessionnelle de la fraise du Lot-et-Garonne)

Agropole - Bât. Alphagro – Hall C – BP 222 – 47931 AGEN Cedex 9

Tél : 05 53 77 24 48 / Fax : 05 53 77 24 49 / e-mail : aiflg@wanadoo.fr

Organisme certificateur : QUALISUD

Adresse sociale : Qualisud – B.P.102- Agropole – 47 000 AGEN

Adresse administrative : 15 avenue de Bayonne – 40500 SAINT SEVER

Tel : 05 58 06 15 21 / Fax : 05 58 75 13 36 / e-mail : Qualisud@wanadoo.fr

S O M M A I R E

I. NOM DU DEMANDEUR	P 3
II. NOM DU LABEL ROUGE	P 3
III. DESCRIPTION DU PRODUIT	P 3 à 14
IV. TRACABILITE	P 15 à 18
V. METHODE D'OBTENTION / METHODES D'EVALUATION	P 19 à 31
VI. ETIQUETAGE	P 31
VII. DEFINITIONS ET ANNEXES	P 32 à 33

I - NOM DU DEMANDEUR

AIFLG

(Association interprofessionnelle de la fraise du Lot-et-Garonne)

Agropole - Bât. Alphagro – Hall C – BP 222 – 47931 AGEN Cedex 9

Tél : 05 53 77 24 48 / Fax : 05 53 77 24 49 / e-mail : aiflg@wanadoo.fr

II – NOM DU LABEL ROUGE

Fraise

III – DESCRIPTION DU PRODUIT

III- A : Définition du produit

Le présent cahier des charges s'applique à des fraises commercialisées à l'état frais (variétés sélectionnées pour le Label Rouge) répondant aux critères de la catégorie extra (conforme au règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraises) excepté le calibre, conditionnées dans des unités de vente consommateur d'un poids maximum de 2 kilos.

Lors de la récolte, les fraises Label Rouge sont toujours soigneusement rangées dans les unités de ventes consommateurs et sont maintenues dans leur conditionnement d'origine jusqu'au consommateur.

Les variétés de fraises de forme allongée (type Gariguettes) sont présentées en une seule couche lorsqu'elles sont conditionnées en plateau 2 kg et soigneusement rangées dans les unités de vente de grammages inférieurs.

Les variétés de fraises de forme ronde sont soigneusement rangées, ce qui les différencie de fraises vrac commercialisées en conditionnement standard.

Les unités de vente consommateur de type barquette sont munies d'un couvercle ou filmées.

Les fraises Label Rouge sont des fraises de forme régulière, d'un calibre minimum de 22 mm, cueillies au stade optimal de maturité et dont la coloration est typique de la variété.

Au niveau gustatif, elles sont intenses en sucre, en arôme de fraise et en odeur de fraise.

III- B : Domaine d'application

L'identification avec le Label Rouge est exclusivement réservée aux fraises issues de parcelles référencées, conformes aux règles de production et de conditionnement définis dans le présent cahier des charges.

Seules les variétés sélectionnées et listées par l'ODG sont autorisées dans le cadre du Label Rouge.

Les fraises Label Rouge peuvent provenir des deux modes de production : production sol et culture sur substrat. En effet, des analyses sensorielles réalisées par le Ctifl et par Agrotest, laboratoire d'analyse sensorielle, ont permis de vérifier que le mode de production n'avait pas d'incidence sur les qualités gustatives de la fraise.

Selon des tests sensoriels réalisés par le Ctifl (centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), des fraises cultivées en production sol présentent les mêmes caractéristiques sensorielles que des fraises cultivées sur substrat. De même, d'après les résultats d'analyses réalisées par Agrotest en 2004, « les écarts descriptifs et les écarts d'appréciation observés entre les différents lots de fraises sont plus liés à la nature des variétés qu'au mode de production ».

III- C : Comparaison avec le produit courant

III - C1 : Justification de la demande

Dans les années 60, les cultures maraichères constituent l'essentiel de la production sur le département du Lot et Garonne. Au cours des années 70, le développement de la mécanisation libère de la main d'œuvre. Parallèlement, la diminution de cultures traditionnelles telles que le haricot et le petit pois, devenues peu rentables, libèrent des parcelles. Ainsi, la disponibilité en main d'œuvre et en surfaces amènent les producteurs à s'intéresser à la culture de la fraise. Les surfaces de fraise sur le Lot et Garonne progressent jusqu'en 1987. Le marché de la Fraise s'effectue alors au niveau français mais aussi à l'exportation vers l'Allemagne, la Belgique et les Pays bas.

Dès la fin des années 80, avec l'entrée de l'Espagne dans l'Europe, la fraise française est fortement concurrencée par la fraise espagnole. La concurrence se fait ressentir également sur des marchés à l'export.

Au milieu des années 90, les crises se succèdent suite aux importations massives de fraises espagnoles sur le marché français.

Dans ce contexte de crise et d'incertitude pour l'avenir de la culture de fraise, un audit est réalisé en 1997. Selon ses conclusions, la production de fraise du Lot-et-Garonne a bien sa place sur le marché malgré la pression concurrentielle de l'Espagne et du Maroc.

Conscients de la nécessité d'engager de nouvelles actions pour obtenir une meilleure valorisation de leur produit, des professionnels de la filière Fraise du Lot-et-Garonne décident dès 1998 de s'organiser en interprofession de première mise marché en créant l'Association Interprofessionnelle de la Fraise du Lot-et-Garonne : l'aiflg. Cette association regroupant des organisations de producteurs et des structures commerciales de la filière fraise du Lot-et-Garonne représente 60% de la production du Lot-et-Garonne soit 7 400 tonnes.

Dès la mise en place de l'Interprofession, les professionnels définissent une politique qualité visant à améliorer l'image des fraises auprès des consommateurs mais aussi des chefs de rayon des GMS.

Plusieurs axes de travail sont retenus par l'Interprofession :

- restreindre le choix variétal en sélectionnant des variétés pour leur qualité gustative,
- développer de nouvelles techniques pour améliorer les pratiques culturales et les conditions de récolte,
- mettre en place un cahier des charges définissant des règles de production et d'expédition communes pour l'ensemble des opérateurs,
- harmoniser les pratiques d'agrèage entre les différentes stations d'expédition,
- organiser un contrôle tiers des opérateurs afin de s'assurer du respect des règles définies dans le cahier des charges.

Un travail de sélection de variétés parmi la gamme existante est réalisé sur 5 ans avec le Ctifl et le CIREF, centres régionaux d'expérimentation de la fraise. Ce travail a permis de restreindre le choix variétal à 5 variétés au lieu de 16 en 1997. Parmi ces 5 variétés, la variété la plus cultivée est Gariguette.

De plus, une étude consommateurs réalisée en 2001 par le Ctifl dans le cadre de la Commission Economique Ctifl/Interfel/Oniflhor a confirmé la notoriété de Gariguette auprès des consommateurs.

Cette étude a également mis en évidence la nécessité de faire progresser la connaissance des variétés à partir de leurs caractéristiques morphologiques et gustatives : il s'agit de rendre l'offre plus claire pour le consommateur.

Parallèlement à ce travail de choix variétal, un travail de sensibilisation est mené par l'Interprofession auprès des producteurs et des opérateurs commerciaux.

Cette sensibilisation de l'ensemble de la filière sur un choix variétal mais aussi sur la nécessité de définir des règles communes du stade production jusqu'au stade expédition a abouti dès 1999 à la mise en place d'une démarche Qualité : la démarche Qualité Sud-Ouest.

Cette démarche est basée sur le respect d'un cahier des charges avec mise en œuvre d'un contrôle tiers.

En 2004, le marché de la fraise française étant toujours fortement concurrencé par les importations en provenance d'Espagne (75% des importations) mais aussi du Maroc et, plus récemment d'Allemagne, les professionnels de l'Aiflg souhaitent différencier leur production par la sélection variétale.

Avec près de 50% des surfaces cultivées, la variété Gariguette devient la variété phare du Lot et Garonne. L'identification par un Label Rouge de fraises issues de variétés « gustatives » telles que Gariguette ou Ciflorette permettrait aux professionnels de différencier leur production par rapport à des fraises concurrentes et donc de la valoriser auprès des consommateurs et des chefs de rayons.

De plus, la réalisation de contrôles tiers en 2004 au niveau des producteurs, mais aussi des stations de conditionnement / expédition engagées dans la démarche « Qualité Sud-ouest » a permis de conclure à une faisabilité technique de mise en œuvre d'une démarche Label Rouge sur la Fraise.

L'orientation de la filière fraise vers un signe officiel de qualité a pour principaux objectifs de :

- contribuer à une meilleure valorisation du produit par une identification officielle de ses caractéristiques,
- clarifier l'offre auprès du consommateur en lui proposant un produit de qualité supérieure identifié en tant que tel grâce au Label Rouge,
- se démarquer des fraises d'importations,
- proposer une segmentation de l'offre aux chefs de rayons
- pérenniser la production de fraise, production qui occupe une place prépondérante dans l'économie locale.

III - C2 : Tableaux comparatifs

Dans les tableaux ci-après, la fraïse candidate au Label Rouge est comparée à de la fraïse d'importation, fraïse concurrente commercialisée sans référence variétale particulière définie comme étant le « produit courant ». 2/3 des fraïses consommées en France sont des fraïses d'importation commercialisées sans mention de la variété. Il s'agit de fraïses de catégorie I telles que définies par la norme européenne de commercialisation en vigueur (conforme au règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraïses).

1-a) : Tableau comparatif des caractéristiques de la Fraïse Label Rouge par rapport au produit courant en production sol

Etape	« Produit courant »	Fraïse Label Rouge
Choix des parcelles	critère d'exclusion non défini	Exclusion de Parcelles situées en zone asphyxiante (sol non drainant)
Choix variétal	Choix possible parmi toutes les variétés inscrites dans le catalogue officiel du CTPS	Variétés sélectionnées et listées par l'ODG
Qualité du plant	Certification des plants non obligatoire	Certification des plants ou stolons issus de plants certifiés obligatoire
Fertilisation	Analyse de sol non obligatoire	Raisonnement des apports de fertilisants sur la base des analyses de sol avant plantation (analyses de moins de 5 ans) et des observations en cours de culture
Irrigation	Irrigation non différenciée par variété Absence d'observations et/ou de mesures préalables	Irrigation différenciée par variété Déclenchement selon observations et mesures
Protection des cultures	Traitements phytosanitaires non systématiquement justifiés Pratiques non encadrées par un technicien habilité	Interventions non systématiques Justification du déclenchement des interventions Encadrement par un technicien agréé par l'ODG
Pollinisation sous abris	introduction non systématique d'insectes pollinisateurs (abeilles ou bourdons)	Utilisation systématique d'insectes pollinisateurs (abeilles ou bourdons) Protection des pollinisateurs lors des traitements : retrait ou couverture des ruches et/ou utilisation de produits compatibles avec la présence de pollinisateurs (cf. document annuel en annexe VI))
Suivi des interventions	enregistrement des interventions culturales facultatif	Enregistrement obligatoire des interventions culturales sur un cahier cultural

Etape	« Produit courant »	Fraise Label Rouge
Qualité de récolte	Formation du personnel de récolte non obligatoire Tri selon les exigences réglementaires (conforme au règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraises) Récolte possible toute la journée quelque soit les conditions climatiques	Formation du personnel responsable de la gestion des chantiers de récolte Tri selon les critères qualitatifs définis pour le Label Rouge Récolte lorsque la température extérieure (Données Météo départementale sous abris) est inférieure à 25°C Récolte des fraises directement en unités de vente consommateur soigneusement rangées
Livraison en station	Absence de recommandation	Apports par demi-journée de récolte
Gestion des déchets d'exploitation	Pas de gestion spécifique des déchets d'exploitation	Tri, récupération et participation aux filières de valorisation des déchets

1-b) : Tableau comparatif des caractéristiques de la Fraise Label Rouge par rapport au produit courant en production sur substrat

Etape	Produit courant	Fraise Label Rouge
Choix variétal	Choix possible parmi toutes les variétés présentes dans le catalogue officiel du CTPS	Variétés sélectionnées et listées par l'ODG :
Qualité du plant	Certification des plants non obligatoire	Certification des plants ou stolons issus de plants certifiés obligatoire
Qualité du substrat	Respect de la réglementation	Conforme à la norme NF U 44-551
Pollinisation sous abris	Pas d'introduction systématique d'insectes pollinisateurs (abeilles ou bourdons)	Utilisation d'insectes pollinisateurs (abeilles ou bourdons) Protection des pollinisateurs lors des traitements : retrait ou couverture des ruches et/ou utilisation de produits compatibles avec la présence de pollinisateurs (cf. annexe VI)
Floraison	Mise en place de supports non obligatoire	Mise en place de supports de feuilles et de supports de hampes florales afin de dégager les fleurs de la végétation (peignage des hampes florales)
Fertirrigation	Pas d'obligation concernant la fréquence des mesures à réaliser à l'apport et au drainage pour les solutions nutritives	Mesure du pH et de la CE de la solution nutritive deux fois par semaine / Etalonnage du pH mètre et du conductimètre une fois par an Contrôle du volume de solution drainée une fois par semaine

Etape	Produit courant	Fraise Label Rouge
Protection phytosanitaire	Désinfection des abris non obligatoire	Désinfection des abris obligatoire en cas de problème phytosanitaire
Protection des cultures	Traitements phytosanitaires non systématiquement justifiés Pratiques non encadrées par un technicien habilité	Protection raisonnée : -justification du déclenchement des interventions -Encadrement par un technicien agréé par l'ODG
Suivi des interventions	Enregistrement des interventions culturales facultatif	Enregistrement obligatoire des interventions culturales sur un cahier cultural
Qualité de récolte	Pas de formation obligatoire du personnel de récolte Tri selon les exigences réglementaires (conforme au règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraises) Récolte possible toute la journée	Formation du personnel responsable de la gestion des chantiers de récolte Tri selon les critères qualitatifs définis pour le Label Rouge Récolte lorsque la température extérieure (Données Météo départementale sous abris) est inférieure à 25°C Récolte des fraises directement en unités de vente consommateur soigneusement rangées
Livraison en station	Absence de recommandation	Apports par demi-journée de récolte
Gestion des déchets d'exploitation	Pas de gestion spécifique des déchets d'exploitation	Tri, récupération et participation aux filières de valorisation des déchets

2- : Tableau comparatif des caractéristiques de la Fraise Label Rouge par rapport au produit courant au niveau station

Etape	Produit courant	Fraise Label Rouge
Agréage	Pas d'agrégation systématique des lots à la réception	Agréage systématique des lots réceptionnés par du personnel qualifié en vue d'une classification ou non en Label Rouge
Formation des agréateurs	Pas de formation obligatoire des agréateurs	Formation des agréateurs obligatoire
Classification des lots	Fraises de catégorie I (conforme au règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraises)	Sélection des lots conformes aux exigences qualitatives du Label Rouge
Délai réception-expédition	Pas de délai entre réception et expédition	Délai entre réception et expédition de :

		-36 H maximum en semaine -60 H maximum suite aux week-end et jours fériés
Système de traçabilité	Pas d'obligation de remonter à l'origine parcellaire	Système de traçabilité permettant de remonter à la parcelle

3- : Caractéristiques relatives à la « fraise Label Rouge » :

Critère	Produit courant	Fraise Label Rouge
Conformité variétale	Aucune restriction concernant le choix variétal Toutes les variétés inscrites au catalogue officiel sont autorisées	Variétés sélectionnées et listées par l'ODG:
Goût	Niveaux qualitatifs variables selon le choix variétal	Fraises issus de variétés sélectionnées par analyse sensorielle sur la base de descripteurs jugés pertinents : flaveur, parfum, sucre, acidité
Classification (catégorie)	Catégorie I telle que définie dans le règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraises	Fraises répondant aux critères de la catégorie « Extra » du règlement CE fixant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes-partie 7 : norme de commercialisation applicable aux fraises, excepté le calibre
Brillance	Brillante à terne	Brillante (lien avec l'état de fraîcheur)
Aspect des fruits	Pratiquement exempts de terre	Exempts de terre
Etat sanitaire	Fruits pratiquement exempts de parasites et/ou d'attaques de parasites ou de maladies	Fruits exempts de parasites et/ou d'attaques de parasites ou de maladies
Coloration	Coloration et forme caractéristiques de la variété Hétérogénéité de coloration admise : La présence d'une petite plage blanche n'excédant pas 1/10 ^{ième} de la surface du fruit est tolérée.	Coloration typique de la variété : Niveau de coloration défini pour chaque variété en référence au code couleur du Ctifl (échelle 1 à 8) Coloration homogène : -Plage blanche sur le fruit non admise
Forme des fruits	Forme caractéristique de la variété	Forme caractéristique de la variété : un support visuel commun sur la forme des variétés est mis à disposition des opérateurs (Document Ctifl « reconnaître les variétés de fraise »).
Calibre	Calibre minimum = 18 mm	Calibre minimum = 22 mm Homogénéité de calibre obligatoire dans l'unité de vente consommateur

Teneur en sucre (indicateur de maturité)	Pas d'exigence concernant la teneur en sucres Absence d'IR minimum	Mesure du taux de sucre par échantillonnage : IR minimum (Norme CEMAGREF) = 7 avant le 30/04 = 7,5 du 1 au 31/05 = 8 après le 31/05
Température « à cœur » des fraises	Pas d'exigence concernant la température « à cœur » des fraises	Si la température extérieure (Données Météo départementales sous abri) est supérieure ou égale à 25°C, la température « à cœur » des fraises doit être inférieure à 25°C (mesure par échantillonnage à la réception en station)
Présentation des fruits	Conditionnement permettant une protection convenable du produit	Présentation soignée obligatoire : fruits toujours soigneusement rangés dans des unités de vente consommateur
Conditionnement	Pas d'obligation de poids minimum ni de type de conditionnement	Unités de vente consommateur de 2 kilos maximum
Traçabilité	Traçabilité du producteur au point de vente	Traçabilité garantie du producteur jusqu'au consommateur

III - C3 : Eléments justifiant de la qualité supérieure

A) Bonnes pratiques de culture :

Les principales caractéristiques de l'itinéraire culturel se situent au niveau des pratiques suivantes :

- choix variétal
- protection phytosanitaire
- pollinisation
- fertirrigation (culture sur substrat)
- récolte

➤ **Choix variétal :**

Certaines des caractéristiques de la Fraise Label Rouge sont liées au choix variétal, critère absent dans la définition du produit courant. Seules les variétés sélectionnées par le groupement et inscrites sur une liste sont autorisées en Label Rouge alors que toutes les variétés, quel que soit leur potentiel gustatif, sont autorisées en produit courant.

L'inscription de nouvelles variétés sur la liste des variétés autorisées pour le Label Rouge ne peut se faire que selon une procédure définie. Elles doivent répondre à des critères qualitatifs visuels et gustatifs qui seront évalués selon un protocole déterminé (cf. variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives / pages 12 à 13).

➤ Protection phytosanitaire :

Dans le cas d'une culture sur substrat, le producteur doit prendre en compte l'état sanitaire des abris avant d'implanter la culture de fraisières. Dans l'éventualité d'un problème phytosanitaire, il procède au préalable à une désinfection de l'abri en période de vide sanitaire (absence de toute culture).

Concernant l'utilisation de produits phytosanitaires, le producteur s'engage à respecter les règles suivantes :

- Tout déclenchement d'une intervention phytosanitaire sur une parcelle doit être justifié par une observation en culture et/ou par un bulletin technique
- Les produits utilisés bénéficient d'une autorisation de mise sur le marché (AMM). Une liste des produits phytosanitaires bénéficiant d'une AMM est diffusée chaque année au producteur par l'ODG. Cette liste précise notamment les modalités d'utilisation des produits (dose/ha, délais avant récolte).
- Le producteur applique la règle d'alternance des familles chimiques en se référant aux enregistrements des précédentes interventions sur le cahier cultural (cf. annexe VII)
- L'introduction de ruches permettant d'optimiser la pollinisation donc la qualité des fruits implique l'utilisation de produits compatibles avec la présence d'insectes pollinisateurs. Pour toute intervention, le producteur se réfère à la liste annuelle afin de s'assurer de cette compatibilité
- Toute intervention phytosanitaire est enregistrée sur le cahier cultural (cf. annexe VII)
- Le producteur assure la gestion des déchets (emballages de produits phytosanitaires vides et/ou produits non utilisables)

➤ Pollinisation :

La pollinisation a une incidence directe sur la qualité des fruits : une mauvaise pollinisation est directement responsable de la déformation des fruits.

Deux interventions permettent d'optimiser la pollinisation :

- l'introduction d'insectes pollinisateurs (ruches)
- Le « peignage » des hampes florales pratiqué en cultures sur substrat.

Cette pratique de « peignage » permet le dégagement des fleurs de la végétation et par conséquent facilite leur accès par les insectes pollinisateurs.

➤ Fertirrigation :

Concernant la culture sur substrat, la fréquence des mesures réalisées pour la conduite de la fertirrigation (mesures de pH, de CE, du volume de solution drainée) ainsi que leur enregistrement sur le cahier cultural (cf. annexe VII) garantissent une maîtrise de la fertirrigation. Les éléments nutritifs sont apportés à la plante en fonction de ses besoins réels liés au stade de développement des plants. Ces besoins sont différents selon les stades : stade végétatif, stade de floraison / fructification.

➤ Récolte :

Une des étapes clés étant la récolte, le professionnalisme des cueilleurs est déterminant pour préserver la qualité des fruits. Des techniques culturales telles que le peignage des hampes florales pratiqué en culture sur substrat joue un rôle important au niveau de la qualité des fraises récoltées en favorisant leur accessibilité par les cueilleurs. Le peignage des hampes facilite également la sélection des fruits lors de la cueillette en évitant les oublis de fraises qui seraient récoltées en sur maturité lors de la cueillette suivante. Le rangement des fruits en unités de vente consommateur est aussi une étape qui nécessite un savoir faire et une rigueur de la part du personnel de cueillette.

Les conditions de température au moment de la cueillette ont un impact sur la qualité du fruit. Lorsque les températures extérieures dépassent 25°C (Données Météo départementale sous abris), les fruits sont fragilisés (ramollissement de la partie charnue du fruit lié à la dégradation des cellules) et deviennent plus sensibles aux manipulations. Ainsi, le risque de mâchures s'accroît avec la montée en température lors de la cueillette. Pour réduire ce risque de mâchures, le présent cahier des charges prévoit un seuil de température au-delà duquel les fraises ne doivent pas être récoltées.

Les conditions de récolte optimale décrites ci-dessus ainsi qu'une maîtrise des délais entre réception et expédition de 36 heures maximum en semaine et de 60 heures maximum suite aux week-end et jours fériés permettent de garantir la qualité du produit Label Rouge jusqu'au point de vente.

Par ailleurs, le travail de cueillette en production hors sol est facilité dans la mesure où la récolte à hauteur d'homme diminue la pénibilité.

B) Variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives

La liste des variétés retenues pour la production en label rouge est tenue à jour par le groupement. A la date d'homologation du présent cahier des charges, les variétés autorisées sont :

- Gariguette
- Ciflorette
- Charlotte

La liste des variétés autorisées est révisée selon la procédure suivante :

La sélection de nouvelles variétés pour le Label Rouge est réalisée par un groupe d'experts à la demande de l'ODG

Ce groupe d'experts est composé de

- Un représentant du Ctifl,
- Un représentant du Ciref,
- Un représentant de Invenio
- Deux producteurs représentant le collège « Producteurs » de l'AIFLG
- Deux commerciaux représentant le collège « Expéditeurs » de l'AIFLG
- Deux techniciens de structures adhérant à l'AIFLG
- Deux Responsables Qualité de structures adhérant à l'AIFLG

Pour chaque variété, les experts examinent:

- ✓ les résultats d'essais conduits par les centres d'expérimentation régionaux dans le cadre du réseau national de jugement variétal sur la base d'un protocole commun
- ✓ les résultats des tests de classement de variétés nouvelles réalisés conformément à la norme ISO 8587 par le jury d'analyse sensorielle du Ctifl
- ✓ les résultats d'observations effectuées en production et/ou en station par les techniciens et responsables qualité.
- ✓ les résultats du test hédonique réalisé selon les modalités du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du label rouge LA n° 16/08 « Fraise » validé par l'INAO (Comparaison de fraises de la variété faisant l'objet de l'examen produites dans le respect du cahier des charges du label rouge avec le produit courant de comparaison) ;

Seules les variétés dont les caractéristiques correspondent à celles retenues pour le Label Rouge (cf. Tableau A ci-dessous) sont sélectionnées pour le Label Rouge.

Tableau A : Critères de sélection des variétés de Fraise Label Rouge

Critères de sélection	Valeur cible	Seuil d'acceptabilité
Variété	Variété inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés établi par le CTPS	Pas de seuil - Inscription au catalogue officiel obligatoire
Qualité sanitaire des plants	Certification des plants	Aucun seuil – Certification obligatoire
Protection phytosanitaire	Tolérance aux maladies	Moyennement sensible à tolérante à au moins deux maladies
Coloration	Coloration typique de la variété Homogénéité de coloration	Catégorie extra et I majoritaire : 80% minimum
Forme	Forme caractéristique de la variété Homogénéité de forme	Catégorie extra et I majoritaire : 80% minimum
Calibre	Calibre supérieur ou égal à 22 mm	Minimum 80 % de fraises ayant un calibre minimum de 22 mm
Critères physico-chimiques	Taux de sucre minimum	IR minimum : 7.5 % Brix
Critères sensoriels	Descripteurs sensoriels : Flaveur, odeur, sucres, acidité	Le test de classement est réalisé par rapport aux descripteurs pertinents afin de positionner la variété « candidate » à la sélection Label Rouge par rapport à une variété témoin définie par le groupe d'experts Fraise parmi les variétés listées pour le Label Rouge
	Test hédonique : Appréciation de la qualité supérieure par un jury de dégustateurs naïfs	Test hédonique réalisé selon les modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure validé par l'INAO. Conformité des résultats selon les dispositions de ce dossier.

Le groupe d'experts soumet les résultats de son analyse à l'ODG, qui décide, conformément à ses statuts, quelles variétés seront inscrites sur la liste des variétés autorisées en Label Rouge.

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.

C) cueillette à maturité optimale :

L'étape de cueillette est une étape clé dans la sélection du produit Label Rouge. Elle ne peut être réalisée que par du personnel spécialisé.

Les fraises récoltées à maturité optimale ont atteint un taux de sucre minimum (IR minimum de 7 avant le 30 avril, de 7.5 avant le 31 mai et IR de 8 au-delà du 31 mai) ainsi qu'un niveau de coloration typique de la variété. Compte tenu de la fragilité des fraises à ce stade de leur développement, elles doivent être manipulées avec précaution et rangées directement en unité de vente consommateur afin d'éviter trop de manipulations qui altéreraient leur fermeté (marquages).

Chaque critère qualitatif (calibre, coloration, forme, taux de sucre, brillance,...) fait l'objet d'une notation sur une fiche spécifique lors de l'agrèage en station (cf. fiche d'agrèage en annexe II).

Le professionnalisme des cueilleurs aura une incidence directe sur la notation de certains critères qualitatifs (présentation des fruits, homogénéité de calibre et de coloration, fermeté) lors de l'agrèage en station.

Le résultat des notations aboutit à une classification ou non en Label Rouge.

IV - TRAÇABILITE

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<p>Pratiques culturales</p>	<p>Chaque producteur qualifié tient à jour un cahier cultural sur lequel sont notées les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Nom et adresse du producteur ✓Année de production ✓Nom du technicien habilité chargé de la qualification et du suivi du producteur ✓Dates des visites de contrôle interne du technicien ✓Identification des parcelles (code, commune, lieu-dit, numéro cadastral) ✓variété, type de plants, densité, date de plantation, nombre de plants, type d'abris, ✓interventions phytosanitaires ✓enregistrements relatifs à la fertilisation et à l'irrigation pour la production sol ✓enregistrements relatifs à la ferti-irrigation et au renouvellement des solutions nutritives pour la conduite sur substrat 	<p>Cahier cultural</p>
<p>Apport des fraises en station</p>	<p>Une liste des producteurs qualifiés et des parcelles référencées dans la démarche Label Rouge est présente au poste de réception.</p> <p>Un lot correspond à un producteur, une date et une heure d'apport, une variété, une parcelle ou sous parcelle.</p> <p>Chaque lot livré en station doit être identifié par un bon d'apport ou une fiche d'agrèage comportant les indications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identification de la station - numéro d'ordre - nom du producteur ou un code l'identifiant - variété - code parcelle/ou code sous parcelle - date et heure d'apport - nombre total de plateaux apportés - poids de l'unité de vente consommateur <p>Dès réalisation de l'agrèage, le bon d'apport ou la fiche d'agrèage est complétée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la note d'agrèage - le classement du lot (« Label », « autre ») <p>Un exemplaire du bon d'apport ou de la fiche d'agrèage est remis au producteur qui le conserve 3 mois après la fin de la campagne. Un exemplaire est conservé par la station.</p>	<p>Liste producteurs qualifiés et parcelles référencées</p> <p>Bon d'apport ou Fiche d'agrèage</p>

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Apport des fraises en station	<p>Chaque palette composant le lot est identifiée dès réception par une fiche palette ou par un autre document qui comporte au moins les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le numéro du bon d'apport ou de la fiche d'agréege - Le nom du producteur ou un code l'identifiant. - La variété - La date et l'heure d'apport - Le nombre de plateaux sur la palette - La note d'agréege 	Fiche palette
Agréage	<p>Chaque lot issu d'une parcelle référencée en Label Rouge fait l'objet d'un agréege. L'agréegeur applique la procédure d'agréege mise en place pour le Label Rouge. Il réalise une notation des différents critères qu'il enregistre sur la fiche d'agréege. La notation de chaque critère permet d'établir une note globale d'évaluation de la qualité du lot et de procéder à son classement soit en Label Rouge soit dans une autre catégorie commerciale.</p> <p>Il complète le bon d'apport avec au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le résultat de l'agréege - le classement du lot en « Label Rouge » ou dans une autre catégorie. <p>Il reporte également sur chaque fiche palette le résultat de l'agréege et le classement du lot.</p> <p>La fiche d'agréege sur laquelle figure la totalité des renseignements relatifs à l'agréege est conservée par la station 3 mois après la fin de la campagne.</p>	Fiche palette Réception Fiche d'agréege
Conditionnement en station Expédition	<p>En station, chaque lot « Labellisable » est traité séparément des autres lots.</p> <p>A tout moment, il doit conserver son identification.</p> <p>Pour tous les lots conditionnés en Label Rouge, les éléments de traçabilité permettant de remonter au producteur et à la parcelle d'origine figurent sur l'unité de vente consommateur.</p>	Unités de vente consommateur

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Distribution	Le numéro ou le code barre figurant sur le conditionnement (unité de vente) permet de retrouver le code producteur et l'origine parcellaire	
Comptabilité matière	<p>Chaque station habilitée tient une comptabilité matière « entrées » et « sorties » des fraises.</p> <p>Pour chaque lot provenant d'une parcelle référencée en Label Rouge, les informations suivantes doivent être précisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> -date d'apport -poids du lot réceptionné -poids du lot agréé -poids du lot étiqueté et expédié en Label Rouge. 	Statistiques des entrées et sorties
Comptabilité des moyens de marquage	<p>Chaque station tient une comptabilité des moyens de marquage.</p> <p>Les quantités totales utilisées sont enregistrées par journée de conditionnement</p>	 <p>Cahier d'enregistrement des moyens de marquage</p>

Schéma de traçabilité de la Fraise Label Rouge

ETAPES

Apport en station

Tout lot réceptionné en station est identifié par une fiche spécifique comportant un numéro unique (bon d'apport ou fiche d'agréeage).

Chaque palette constituant le lot est identifiée par une fiche palette qui reprend le numéro de la fiche d'identification.

Agréage des lots

Chaque lot issu d'une parcelle référencée en Label Rouge fait l'objet d'un agréeage.

L'agréeur remplit une fiche d'agréeage sur laquelle il note différents critères qualitatifs. La notation de ces différents critères permet d'établir une note globale concernant le niveau qualitatif du lot.

Le résultat de l'agréeage et le classement du lot sont reportés sur la fiche palette.

Conditionnement / Expédition

Une codification (numéro unique ou code barre) est apposée sur l'unité de vente consommateur (UVC) afin de retrouver l'origine parcellaire (lien avec le bon d'apport ou la fiche d'agréeage).

Point de vente

Le numéro ou le code barre figurant sur le conditionnement (unité de vente) permet de retrouver le code producteur et l'origine parcellaire

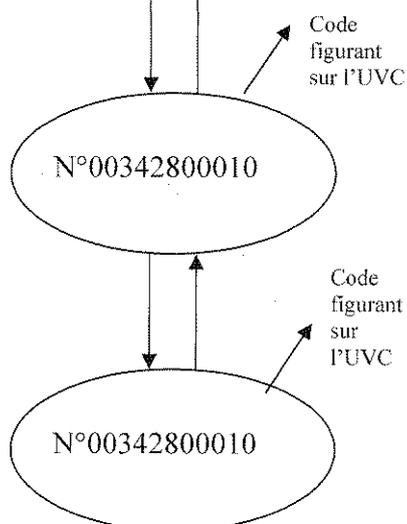
ELEMENTS DE TRACABILITE

BON D'APPORT OU FICHE D'AGREAGE N°0004362

- identification de la station.
- nom ou code producteur
- variété.
- code parcelle/ou sous parcelle
- date et heure d'apport.
- nombre total de plateaux apportés
- poids des UVC

FICHE PALETTE N°0004362

- nom ou code producteur
- variété.
- date et heure d'apport.
- nombre de plateaux sur la palette.
- note d'agréeage
- classification : **Label Rouge** ou autre



V – METHODE D’OBTENTION**V I) SCHEMA DE VIE****V-I A) ITINERAIRE CULTURAL****En Production sol**

Implantation de la culture
Préparation du sol
Choix des plants
Choix variétal
Plantation
Fertilisation
Irrigation
Pollinisation
Protection phytosanitaire
Récolte
Livraison en station

En culture sur substrat

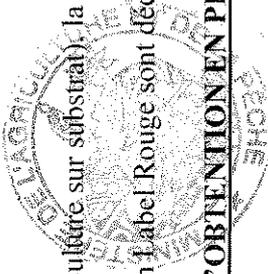
Choix des équipements, abris et substrat
Choix des plants
Choix variétal
Plantation
Fertirrigation
Pollinisation
Floraison
Protection phytosanitaire
Récolte
Livraison en station

V-I B) STATION

Réception
Agréage
classification
Stockage
Conditionnement
Expédition
Transport

V – METHODE D'OBTENTION (suite)

Quel que soit l'itinéraire choisi par le producteur (production sol ou culture sur substrat) la production de fraises Label Rouge se caractérise par le respect de règles spécifiques par rapport à une production standard.
Les caractéristiques spécifiques concernant la production de fraises en Label Rouge sont décrites dans les tableaux ci-après.



V-II A) METHODE D'OBTENTION EN PRODUCTION SOL

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Implantation de la culture	Situation des parcelles	Parcelles situées en zone non asphyxiante (sol non drainant entraînant une asphyxie du système racinaire des plants)
Implantation de la culture	Etat sanitaire	Absence de résidus de métaux lourds en cas d'épandage de boues dans les 2 ans avant plantation
Préparation du sol	Développement racinaire de plants	Culture sur buttes*

* Commentaire : la culture sur buttes a pour objectif de favoriser le développement racinaire des plants grâce à un meilleur drainage du sol et à un effet de réchauffement plus rapide du sol. Elle permet aussi de limiter les risques de pourriture grâce à une meilleure aération des fraisiers et elle réduit les risques de souillures des fruits par de la terre.

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Choix des équipements	Conditions de culture	Abris hauts : ensembles constitués de verre ou de matière plastique, souples ou rigides, fixes ou mobiles, chauffées ou non chauffées, sous lesquels on peut se tenir debout. Exemples d'abris hauts : tunnels 5 mètres,...
Choix des plants	Qualité sanitaire des plants ou des stolons	Certification des plants ou stolons issus de plants certifiés
Choix variétal	Variétés sélectionnées	Liste ODG
Plantation	Densité de plantation par type de plants	Densité de plantation : -plants Frigo et mottes : 5 à 8 plants / mètre linéaire -tray/plants : 8 à 10 plants / mètre linéaire

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Fertilisation	Raisonnement des apports de fertilisants	Avant plantation, fumure de fond à partir d'une analyse chimique de sol de moins de 5 ans (recherche des teneurs en N, P, K, Ca, Mg, matière organique) ou d'une analyse par extrait à l'eau pour les abris En cours de culture, fumure de couverture à partir de l'observation des plants (vigueur, système racinaire)
Irrigation	Raisonnement de l'irrigation du stade floraison à fin de récolte	Estimation de l'état hydrique du sol avec du matériel approprié (tarière, tensiomètre, sonde, ...) ou bulletin ACMG Système d'irrigation indépendant pour chaque variété afin d'adapter l'irrigation en fonction des besoins en eau spécifiques de la variété
Pollinisation	Qualité des fruits (forme, calibre)*	Introduction d'insectes pollinisateurs (ruches) dès apparition des premières fleurs
Pollinisation	Protection des insectes pollinisateurs lors d'interventions phytosanitaires	Retrait ou couverture des ruches et/ou utilisation de produits phytosanitaires compatibles avec la présence de d'insectes pollinisateurs

*Commentaire : La pollinisation a une incidence directe sur la qualité des fruits : le nombre d'akènes (ovules fécondés) et leur homogénéité de répartition conditionnent la forme et le calibre des fraises. En culture sous abris fermés, la pollinisation par les insectes est la plus efficace : le transport du pollen est assuré à 88 % par les insectes (Données CIREF, 1999)

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Protection phytosanitaire	Justification du déclenchement des traitements phytosanitaires	Observations en cultures (stade de sensibilité des plants, pression parasitaire) et/ou bulletin technique
Protection phytosanitaire	Respect du document annuel relatif aux traitements phytosanitaires	Application de produits bénéficiant d'une AMM (liste annuelle des produits) Connaissance des modalités d'application (dose, délai) Alternance des familles chimiques
Protection phytosanitaire	Gestion des déchets	Dans l'attente d'une collecte par une filière spécialisée, stockage des produits non utilisables ou périmés dans leur emballage d'origine dans un lieu dédié à cet effet Rinçage des emballages vides et stockage dans un lieu spécifique afin de limiter les risques sur l'environnement et les personnes

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Récolte	Qualité du produit récolté	Respect des critères minimum pour les fraises Label Rouge : - Calibre $\geq 22\text{mm}$ - Niveau de coloration typique de la variété - Aspect brillant des fruits - état sanitaire - Absence de défauts rédhibitoires (défauts de forme et d'aspect, fruits mal rangés, présentation hétérogène en coloration et calibre)
Récolte	Conditions de récolte	Respect du seuil de température extérieure de 25°C (Données Météo départementale sous abris) pour l'organisation des chantiers de récolte Récolte en unités de vente consommateur d'au maximum 2 kilos Présentation soignée : fruits rangés, homogènes en coloration et calibre
Livraison en station	Conditions de récolte	Température « à cœur » des fraises $\leq 25^\circ\text{C}$ (mesure par échantillonnage lorsque la température extérieure atteint ou dépasse les seuils de température)
Livraison en station	Planification des apports	Apports par demi-journée de récolte
Gestion des déchets de l'exploitation	Respect de l'environnement	Récupération et stockage des déchets plastiques (couvertures et paillages) dans des lieux dédiés à cet effet dans l'attente d'une collecte ou d'un transfert sur un site agréé Récupération des substrats d'origine minérale par le fabricant ou le fournisseur et utilisation en tant qu'amendements des substrats d'origine organique Utilisation des filières existantes de collectes spécifiques ou de valorisation

V – II B) METHODE D'OBTENTION EN CULTURE SUR SUBSTRAT

La culture sur substrat permet d'adapter l'alimentation hydrominérale des plantes en fonction de leurs exigences nutritives et d'éviter ainsi des situations de stress. Une analyse de l'eau d'irrigation est indispensable pour déterminer sa composition en éléments minéraux mais aussi pour mesurer le pH dont la valeur influe directement sur l'absorption des éléments minéraux. Le réajustement du pH et des teneurs en minéraux à partir des résultats d'analyses de l'eau permet de réaliser des solutions nutritives adaptées aux besoins des plantes, besoins liés principalement au stade végétatif et au climat.

Deux types de solutions nutritives sont utilisés : une en phase végétative, l'autre en phase de floraison et de fructification. Les compositions de ces deux solutions nutritives ainsi que les bases de calcul sont données par le Ctifl.

Des mesures régulières du pH et de la conductivité électrique (CE) sont nécessaires à la conduite de la fertirrigation. Des variations du pH comprises entre 5 et 7 n'ont aucune incidence sur le développement des plants et la production de fruits. La conductivité électrique (CE) permettant d'évaluer l'intensité d'absorption de l'eau et des éléments minéraux doit être ajustée (valeurs oscillant entre 1.5 et 2.2) en cas de dérive. En effet, des variations importantes de la CE peuvent avoir des conséquences importantes sur la production des fruits. Par exemple, une augmentation de la CE en phase de floraison peut provoquer l'avortement de fleurs.

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Choix des équipements	Conditions de culture	Abris hauts : ensembles constitués de verre ou de matière plastique, souples ou rigides, fixes ou mobiles, chauffées ou non chauffées, sous lesquels on peut se tenir debout. Exemples d'abris hauts : serres verre, multichapelles....
Choix des abris	Etat sanitaire des abris Assainissement des abris en cas de problème phytosanitaire	Désinfection en période de vide sanitaire avec des produits homologués
Choix du substrat	Qualité du substrat	Conformité du substrat à la norme NF U 44-551
Choix des plants	Qualité sanitaire des plants ou des stolons	Certification des plants ou stolons issus de plants certifiés
Choix variétal	Variétés sélectionnées	liste ODG
Plantation	Densités de plantation	Densité de plantation : 8 à 16 plants/mètre linéaire
Fertirrigation	Apports de solutions nutritives adaptées au stade de développement des plants : -stade végétatif -stade de floraison, fructification	Quantités d'engrais à apporter calculées en fonction : -des résultats d'analyse de l'eau (teneur en minéraux, pH, conductivité électrique) -du stade de développement des plants

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Fertirrigation	Optimisation de l'absorption de l'eau et des éléments minéraux par la plante	<p>Etaonnage du pHmère et du conductimètre une fois par an</p> <p>Mesure du pH et de la conductivité électrique de la solution nutritive 2 fois par semaine à l'apport et au drainage :</p> <p>Conductivité électrique (CE) comprise entre 1.5 et 2.2 -pH compris entre 5 et 7</p> <p>Modifications des paramètres d'injection et de concentration des solutions nutritives</p> <p>Contrôle du volume de solution drainée (pourcentage) 1 fois par semaine</p>
Pollinisation	Qualité des fruits (forme, calibre)*	Introduction d'insectes pollinisateurs (ruches) dès apparition des premières fleurs
Pollinisation	Protection des insectes pollinisateurs lors d'interventions phytosanitaires	Retrait ou couverture des ruches et/ou utilisation de produits phytosanitaires compatibles avec la présence de d'insectes pollinisateurs (cf. liste positive)

Commentaire : La pollinisation a une incidence directe sur la qualité des fruits : le nombre d'akènes (ovules fécondés) et leur homogénéité de répartition conditionnent la forme et le calibre des fraises. En culture sous abris fermés, la pollinisation par les insectes est la plus efficace : le transport du pollen est assuré à 88 % par les insectes (Données CIREF, 1999)

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Floraison	Qualité des fruits (forme, coloration, calibre, état sanitaire)	Dégager les fleurs de la végétation par la mise en place de supports de feuilles et de supports de hampes florales (peignage des hampes).

Commentaire : Le « peignage » des hampes florales a un rôle déterminant sur la qualité des fruits :

- ✓ il optimise la pollinisation en facilitant l'accès des insectes pollinisateurs,
- ✓ il permet un maintien des fruits en bon état sanitaire grâce à une meilleure aération du feuillage,
- ✓ il facilite la sélection des fruits lors de la cueillette (notamment en évitant les oublis de fruits qui seraient récoltés en sur-maturité lors de la cueillette suivante)

Étape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Protection phytosanitaire	Justification du déclenchement des traitements phytosanitaires	Observations en cultures (stade de sensibilité des plants, pression parasitaire) et/ou bulletin technique
Protection phytosanitaire	Respect du document annuel relatif aux traitements phytosanitaires	Application de produits bénéficiant d'une AMM (liste annuelle des produits) Connaissance des modalités d'application (dose, délai) Alternance des familles chimiques
Protection phytosanitaire	Gestion des déchets	Dans l'attente d'une collecte par une filière spécialisée, stockage des produits non utilisables ou périmés dans leur emballage d'origine dans un lieu dédié à cet effet Rinçage des emballages vides et stockage dans un lieu spécifique afin de limiter les risques sur l'environnement et les personnes
Récolte	Qualité du produit récolté	Respect des critères minimum pour les fraises Label Rouge : -Calibre ≥ 22mm -Niveau de coloration typique de la variété -Aspect brillant des fruits -état sanitaire -Absence de défauts réhibitoires (défauts de forme et d'aspect, fruits mal rangés, présentation hétérogène en coloration et calibre)
Récolte	Conditions de récolte	Respect du seuil de température extérieure de 25°C (Données Météo départementale sous abris) pour l'organisation des chantiers de récolte Récolte en unités de vente consommateur d'au maximum 2 kilos Présentation soignée : fruits rangés, homogènes en coloration et calibre
Livraison en station	Conditions de récolte	Température (seuil) des fraises ≤ 25 °C (mesure par échantillonnage lorsque la température extérieure atteint ou dépasse les seuils de température)
Livraison en station	Planification des apports en stations	Apports par demi-journée de récolte

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Gestion des déchets de l'exploitation	Respect de l'environnement	<p>Récupération et stockage des déchets plastiques (couvertures et paillages) dans des lieux dédiés à cet effet dans l'attente d'une collecte ou d'un transfert sur un site agréé.</p> <p>Récupération des substrats d'origine minérale par le fabricant ou le fournisseur et utilisation en tant qu'amendements des substrats d'origine organique</p> <p>Utilisation des filières existantes de collectes spécifiques ou de valorisation</p>

V – II C) STATIONS DE CONDITIONNEMENT

Chaque lot réceptionné par une station habilitée fait l'objet d'un agrège conformément à une procédure spécifique (cf. annexe I). L'agrège est réalisé par du personnel qualifié ayant suivi au moins une session de formation dispensée par l'aiflg.

Le lot, identifié par un numéro d'apport, est défini de la façon suivante : un producteur, une parcelle, une variété.

L'évaluation des critères réalisée à partir d'une fiche d'agrège commune (cf. annexe II) est identique entre toutes les stations.

L'agrèeur s'assure que le lot provient d'une exploitation qualifiée et d'une parcelle référencée à partir d'une liste présente au poste d'agrège.

L'agrège permet d'identifier les lots de fraises conformes aux caractéristiques du Label Rouge par rapport aux lots non Labellisés.

L'agrège des fraises porte sur la vérification visuelle des critères suivants : variété, coloration, brillance, calibre, forme, présentation des fruits, fermeté (marquages), état sanitaire, humidité des fruits, type d'emballage ainsi que sur la mesure du taux de sucre
L'agrèeur vérifie également que la variété correspond à une variété sélectionnée pour le Label Rouge

Concernant l'agrège visuel des lots, l'agrèeur évalue chaque critère selon un barème figurant sur la fiche d'agrège (note de 0 à 3).

Critère « coloration » : Il évalue l'homogénéité de coloration, coloration qui doit être typique de la variété (code couleur Ctriff- coloration I à 8).

Une coloration homogène légèrement plus claire ou plus foncée est admise en Label Rouge.

Critère « brillance des fruits » : Seuls les fruits brillants, critère de fraîcheur, sont admis en Label Rouge.

Critère « Calibre » : Le calibre minimum est de 22 mm pour le Label Rouge. Les fruits doivent être homogènes en calibre par unité de vente consommateur.

Critère « forme » : La forme des fraises Label Rouge est typique de la variété. Toutefois de légers défauts de forme sont admis.

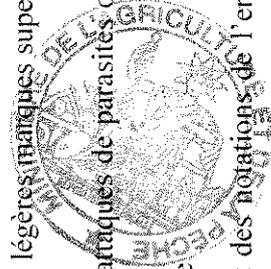
Critère « présentation et aspect des fruits » : Des fruits bien rangés, une présentation et un aspect correct des fruits en unités de vente consommateur sont obligatoire pour une commercialisation en Label Rouge.

Critère « Fermeté » : Les fruits sont fermes ou de fermeté correcte. Les fruits présentant de légères ~~marques~~ ^{marques} superficielles, considérés comme étant des fruits de fermeté correcte sont admis en Label Rouge

Critère « Etat sanitaire des fruits » : Les fruits doivent être exempts de parasites et/ou d'~~attaques de parasites~~ ^{attaques de parasites} ou de maladies pour être commercialisés en Label Rouge

Critère « Humidité des fruits » : Les fruits légèrement mouillés sont exclus du Label Rouge

Une note attribuée pour chaque critère est enregistrée sur la fiche d'agrège. Le résultat des notations ~~de~~ ^{de} l'ensemble des critères correspond à une note globale à partir de laquelle le lot est orienté ou non en Label Rouge.



Seuls les lots dont la note d'agrégation est supérieure ou égale à 12 et dont le taux de sucre est supérieur ou égal au seuil minimum défini pour la période sont retenus pour la Labellisation.

Pour mesurer le taux de sucre, l'agréateur prélève 10 à 20 fruits représentatifs du lot. Il réalise un broyat des fraises sans les sépales et mesure l'indice réfractométrique (IR) à l'aide d'un réfractomètre à partir d'une goutte de broyat.

Pour être sélectionné en Label Rouge, la mesure du taux de sucre par échantillonnage doit être d'au minimum 7 avant le 30 avril, d'au minimum 7.5 avant le 31 mai et d'au minimum 8 après le 31 mai

Étape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Réception	Identification des lots lors des apports en station	Lots issus d'exploitations qualifiées et de parcelles référencées
Agrégation	Qualification des agréateurs Harmonisation des méthodes d'agrégation entre stations	Formation spécifique annuelle des agréateurs Procédure d'agrégation commune
Agrégation des lots issus de parcelles référencées	Appréciation de la qualité des lots (agrégation) par rapport à chaque critère défini pour le Label Rouge (cf. fiche d'agrégation)	Procédure d'échantillonnage et d'agrégation de chaque lot issu d'une parcelle référencée Label Rouge (cf. annexe I) - IR minimum (7 avant le 30/04, 7.5 avant le 31/05 ; 8 après le 31/05) - calibre minimum de 22 mm - niveau de coloration homogène et typique de la variété - aspect des fraises (forme, état sanitaire, fermeté, brillance) - température à cœur < 25°C (mesure par échantillonnage lorsque la température extérieure atteint ou dépasse les seuils de température) - présentation en unité de vente consommateur de 2 kilos maximum
Classification	Identification des lots agréés « Label Rouge »	Identification spécifique des lots conformes au Label Rouge après agrégation
Stockage	Respect des températures de stockage	Température des chambres froides comprises entre 8 et 12°C pour le marché national et 4 à 6°C pour l'international
Stockage	Respect des règles de stockage pour les lots conformes au Label Rouge	Séparation dans les chambres froides des lots conformes au « Label Rouge » par rapport aux autres lots

Commentaire : Les palettes de fraise conformes aux critères du Label Rouge sont identifiées après agréage. Elles sont orientées vers la zone d'expédition ou stockées dans des chambres froides, séparément des palettes de fraises « non Labellisables », à des températures comprises entre 8 et 12°C pour le marché national et 4 à 6°C pour l'international.

La durée de stockage entre la réception et l'expédition des lots ne doit pas excéder 36 heures en semaine et 60 heures suite aux week-end et jours fériés.

Les fraises Label Rouge sont conditionnées dans des unités de ventes consommateurs référencées par le ODG. Chaque unité de vente consommateurs comporte les éléments d'identification permettant de retrouver l'origine parcellaire d'un lot (parcelle = lieu-dit, commune, numéro cadastral, variété, précédents culturaux, conduite culturale).

Etape / Point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur cible
Conditionnement	Respect des règles de conditionnement	Unité de vente consommateur de 2 kilos maximum avec couvercle ou film pour les LVC type barquette
Délai réception/expédition	Qualité des fraises après récolte	Respect du délai maximum entre la réception et l'expédition d'un lot : -36 heures en semaine -60 heures suite aux week-end et jours fériés
Transport	Conditions de températures pour un maintien de la qualité des fruits pendant le transport	Transport frigorifique

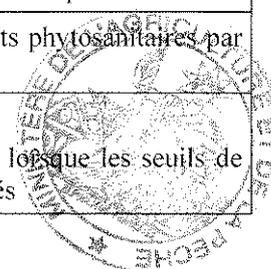
V –III) METHODES D’EVALUATION**A) En production sol**

Etape / Point à contrôler	Méthode(s) d'évaluation
Implantation de la culture / Etat sanitaire	Analyses de métaux lourds en cas d'épandage de boues dans les 2 ans avant plantation
Choix des plants	Facture d'achat des plants et/ou justificatifs de certification des plants
Choix des variétés	Factures d'achats des plants et/ou justificatifs de certification des plants
Fertilisation	Résultats d'analyses Enregistrements sur le cahier cultural
Irrigation	Enregistrements sur le cahier cultural
Pollinisation	Mise en place de ruches (enregistrement sur le cahier cultural)
Protection phytosanitaire	Cahier cultural (enregistrements des interventions phytosanitaires) Analyses résidus par échantillonnage chez 20% des producteurs
Protection phytosanitaire	Documents justifiant de la collecte des déchets phytosanitaires par une filière spécialisée
Récolte / qualité du produit récolté	Agréage par échantillonnage Mesure de la température à cœur des fraises lorsque les seuils de température extérieure sont atteints ou dépassés

B) En production sur substrat

Etape / Point à contrôler	Méthode(s) d'évaluation
Choix des plants	Facture d'achat des plants et/ou justificatifs de certification des plants
Choix des variétés	Factures d'achats des plants et/ou justificatifs de certification des plants
Fertirrigation	Résultat de l'analyse de l'eau avant mise en culture (une fois par an)
Fertirrigation	Feuilles de calcul déterminant les quantités d'engrais à apporter Enregistrement date d'apport, code parcelle et composition des solutions nutritives (cahier cultural) Fiche de renouvellement des solutions nutritives spécifiques (cahier cultural)
Fertirrigation	Enregistrement une fois par an de l'étalonnage du pHmètre et du conductimètre (cahier cultural) Enregistrement deux fois par semaine des différentes mesures : pH, CE, % de solution drainée (cahier cultural) Enregistrement du renouvellement de la solution nutritive (cahier cultural)
Pollinisation	Mise en place de ruches (enregistrement sur le cahier cultural)
Floraison	Mise en place de supports de feuilles et de supports de fleurs (peignage des hampes florales)

Etape / Point à contrôler	Méthode(s) d'évaluation
Protection phytosanitaire des parcelles	Cahier cultural (enregistrements des interventions phytosanitaires) Analyses résidus par échantillonnage chez 20% des producteurs
Protection phytosanitaire des parcelles	Documents justifiant de la collecte des déchets phytosanitaires par une filière spécialisée
Récolte / qualité du produit récolté	Agréage par échantillonnage Mesure de la température à cœur des fraises lorsque les seuils de température extérieure sont atteints ou dépassés



C) Station de conditionnement

Etape / Point à contrôler	Méthode(s) d'évaluation
Identification	Liste des producteurs qualifiés et codes des parcelles référencées
Apports par demi-journée	Enregistrement des heures d'apports
Agréage par du personnel qualifié	Attestation de formation
Agréage des lots issus de parcelles référencées	Bon d'apport / agréage Documents et procédures relatifs à l'agrégage
Traçabilité	Bon d'apport / Fiche d'agrégage
Stockage	Enregistrement des températures
Délai Réception / Expédition	Enregistrement heure de réception et heure d'expédition

VI – ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquette doit comporter :

- le logo du Label Rouge dans le respect de la charte graphique en vigueur
- le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 16/08
- les caractéristiques certifiées précédées de la mention « Caractéristiques certifiées contribuant à la qualité supérieure » et présentées dans l'ordre suivant :
 - o Variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives,
 - o Cueillette à maturité optimale
- le nom et l'adresse de l'ODG. Concernant le nom de l'ODG, seul l'acronyme AIFLG est utilisé.

VIII – DEFINITIONS ET ANNEXES

VIII 1) DEFINITIONS

ACMG : Association Climatologique de la Moyenne Garonne

Conductivité électrique (CE) : capacité à laisser passer un courant électrique. Exprimée en milli-Siemens (mS), la conductivité électrique peut être mesurée à l'aide d'un conductivimètre.

CIREF : Centre Interrégional de Recherche et d'Expérimentation de la Fraise

Ctifl : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

CTPS : Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées

ODG : organisme de Défense et de Gestion du Label Rouge

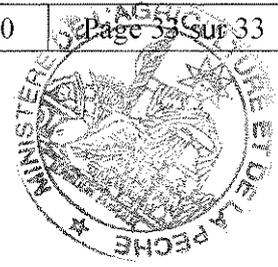
Substrat : élément d'ancrage racinaire se substituant au sol (origine minérale ou organique)

Plants frigo : plants avec racines nues issus de pépinières en production sol et stockés au frigo avant plantation

Plants mottes / Trayplants : plants produits à partir d'un stolon (organe de reproduction végétative du fraisier) repiqués sur mottes de tourbe.

Les plants mottes peuvent être plantés dès obtention alors que les trayplants sont plantés après passage en frigo.

UVC : unité de vente consommateur



VIII 2) ANNEXES

Annexe I	Procédure d'agréege
Annexe II	Fiche d'agréege
Annexe III	Cahier cultural

Aiflg	Label Rouge Fraise	Référence FRA / PR 305	
	PROCEDURE D'AGREAGE	Mise à jour le 06/08/08	Page 1 / 1

PROCEDURE D'AGREAGE

PRELEVEMENT D'UN ECHANTILLON :

Le prélèvement est réalisé sur un lot* issu d'une exploitation qualifiée et d'une parcelle référencée (cf. liste des producteurs qualifiés et parcelles référencées) et satisfaisant au niveau aspect général (homogénéité de calibre et de coloration, présentation correcte des fruits).

Prélever 10 à 20 fruits représentatifs du lot.

METHODE D'AGREAGE :

A partir de l'échantillon prélevé, procéder à l'agrèage du lot sur la base des critères retenus dans le cahier des charges (C.f. Caractéristiques relatives aux fraises Label Rouge pages 9 et 10 du cahier des charges).

◇ Notation des critères visuels :

➤ **utiliser le barème figurant sur la fiche d'agrèage (Document DE 305).**

Critère « coloration » : Evaluer l'homogénéité de coloration, coloration qui doit être typique de la variété (coloration 1 à 4 du code couleur Ctifl). Une coloration homogène légèrement plus claire ou plus foncée est admise en Label Rouge.

Critère « brillance des fruits » : seuls les fruits brillants, critère de fraîcheur, sont admis en Label Rouge.

Critère « Calibre » : le calibre minimum est de 22 mm pour le Label Rouge. Les fruits doivent être homogènes en calibre par unité de vente consommateur.

Critère « forme » : La forme des fraises Label Rouge est typique de la variété. Toutefois de légers défauts de forme sont admis.

Critère « présentation et aspect des fruits » : Des fruits bien rangés ou lités, une présentation et un aspect correct des fruits en unités de vente consommateur sont obligatoire pour une commercialisation en Label Rouge.

Critère « Fermeté » : Les fruits sont fermes ou de fermeté correcte. Les fruits présentant de légères marques superficielles, considérés comme étant des fruits de fermeté correcte sont admis en Label Rouge

Critère « Etat sanitaire des fruits » : Les fruits doivent être exempts de parasites et/ou d'attaques de parasites ou de maladies pour être commercialisés en Label Rouge

Critère « Humidité des fruits » : Les fruits légèrement mouillés sont exclus du Label Rouge

* Définition d'un lot : un producteur, une parcelle, une variété, un numéro d'apport

Aiflg	Label Rouge Fraise	Référence FRA / PR 305	
	PROCEDURE D'AGREAGE	Mise à jour le 06/08/08	Page 2 / 1

◇ **Mesure du taux de sucre :**

L'agréateur réalise un broyat des fraises avec les sépales et mesure l'indice réfractométrique à l'aide d'un réfractomètre.

Seuls sont labellissables les lots dont la mesure du taux de sucre correspond à un IR minimum de :

- 7 avant le 30 avril
- 7.5 avant le 31 mai
- 8 après le 31 mai



Après notation des différents critères, seuls les lots ayant obtenus une note globale supérieure ou égale à 12 et un taux de sucre conforme au seuil ci-dessus pourront être orientés vers le conditionnement en label rouge.

* Définition d'un lot : un producteur, une parcelle, une variété, un numéro d'apport

**FICHE D'AGREAGE - ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DE LA FRAISE DU LOT-ET-GARONNE -
Fiche Agréage - DE 305 -**

Identification de la Station :**N° du bon d'apport :****Code parcelle :**

Nom ou code du producteur :

Date :

Nombre total de plateaux dans le lot : x kg = kg

Heure d'apport :

Nbre de palettes :

Nom de la variété :

 250 g (270 g)Poids des barquettes bonnon respecté

Critères	Niveaux d'évaluation	Barème	Démarche Qualité	Note
Coloration (selon les caractères de la variété)	- Coloration homogène et typique de la variété (Procédure agréage PR 305) et recommandé par la station	3	XXXXX	
	- Coloration homogène légèrement plus claire ou légèrement plus foncée	2	XXXXX	
	- < 10% de fruits de coloration trop claire ou trop foncée et / ou coloration hétérogène	1		
	- > 10% de fruits trop hétérogènes en maturité et / ou coloration insuffisante	0		
Brillance des fruits	- Brillants	1	XXXXX	
	- Ternes	0		
Calibre	- ≥ minimum respecté homogène (Procédure agréage PR 305)	2	XXXXX	
	- ≥ minimum respecté hétérogène (Procédure agréage PR 305)	1		
	- Calibre ≤ 18 mm et calibre excessif	0		
Homogène = au moins 70 % de fruits de même grosseur				
Forme (selon les caractères de la variété)	- Typique de la variété	2	XXXXX	
	- Légers défauts de forme	1	XXXXX	
	- Légers défauts de forme avec moins de 10 % de fruits ayant des défauts plus importants	0		
Présentation et aspect des fruits	- Fruits bien rangés (ronde) ou lités (Gariguettes) et aspect correct	2	XXXXX	
	- Présentation et aspect des fruits corrects	1	XXXXX	
	- Présentation non soignée et/ou défauts d'aspect des fruits	0		
Fermeté (selon les caractères de la variété)	- Absence de marques (fruits fermes)	3	XXXXX	
	- Légères marques superficielles (fruits de fermeté correcte)	2	XXXXX	
	- Tendance au marquage (fruits fragiles)	1		
	- Fruits fragiles, dans la limite de l'acceptable pour un lot de catégorie I	0		
Etat sanitaire des fruits	- Fruits exempts de parasites et/ou d'attaques de parasites ou de maladies	2	XXXXX	
	- Fruits pratiquement exempts de parasites et/ou d'attaques de parasites ou de maladies	1		
	- Fruits présentant des parasites et/ou des attaques de parasites ou de maladies	0		
Humidité des fruits	- Légèrement mouillés	-1		

Observations :**TOTAL****I. R.* =**

* Label Rouge : IR≥7 avant le 30/04 ; IR≥7,5 avant le 31/05 ; IR≥8 après le 31/05

Causes du retrait du marché du frais :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Présence de maladies ou pourritures | <input type="checkbox"/> Fruits gravement déformés, fruits fendus |
| <input type="checkbox"/> Fruits issus de pieds dépérissants | <input type="checkbox"/> Fruits équeutés ou sans calice |
| <input type="checkbox"/> Plateaux très sales et barquettes sales | <input type="checkbox"/> Fruits très mouillés |
| <input type="checkbox"/> Fardage | <input type="checkbox"/> Calibre inférieur à la norme |
| <input type="checkbox"/> Fruits immatures ou de maturité excessive | <input type="checkbox"/> Fermeté insuffisante |

 Label Rouge

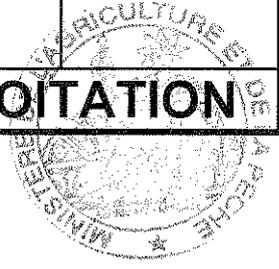
(N≥12 + IR compris entre 7 et 8 selon la période)

 Label Rouge

Attente mesure IR pour classement

 Cat. I HORS Démarche Qualité **Cat. II**

MAJ : Juillet 2013	Cahier Cultural	Page : 01/08
FICHE D'IDENTIFICATION DE VOTRE EXPLOITATION		



SAISON 20.. – 20..

Variétés sélectionnées

Structure de commercialisation :

Producteur : Code :

Adresse :

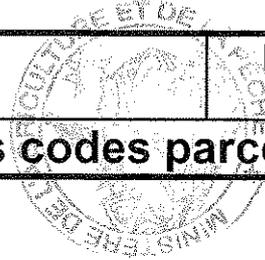
.....

Téléphone : Fax :

E-mail :

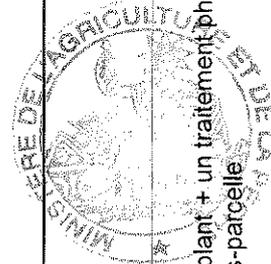
Suivi technique :

MAJ : Juillet 2013	Cahier Cultural	Page : 02/08
Plans parcelles avec positionnement des codes parcelles		



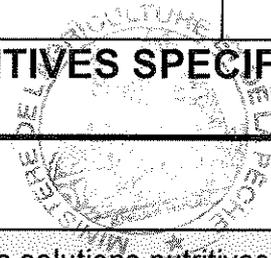
MAJ : Juillet 2013	Cahier Cultural	Page : 03/08
IDENTIFICATION DU PARCELLAIRE		

Code Parcelle (1)	Code sous-parcelle (2)	Référencement qualité	Précédents culturaux	COMMUNE et LIEU-DIT	N° CADASTRE
			n-1		
			n-2		
			n-3		
			n-1		
			n-2		
			n-3		
			n-1		
			n-2		
			n-3		
			n-1		
			n-2		
			n-3		
			n-1		
			n-2		
			n-3		
			n-1		
			n-2		
			n-3		



(1) une parcelle = un lieu + une variété + une conduite culturale (un type de plantation + un type de sol + une date de plantation + un traitement phytosanitaire...)
 (2) si après le début de la récolte, il y a traitement sur une partie de la parcelle seulement, rediviser la parcelle en sous-parcelle

MAJ : Juillet 2013	Cahier Cultural	Page : 08/08
RENOUVELLEMENT DES SOLUTIONS NUTRITIVES SPECIFIQUE HORS SOL		



Date	Code parcelle	Composition des solutions nutritives