

Avertissement :

Ce document unique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

'Fraise de Plougastel'

Numéro de référence UE: DRAFT-FR-027148 - -

1. Dénomination(s)

'Fraise de Plougastel'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0810 10 - Fraises

0811 10 90 - autres

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

La « Fraise de Plougastel » est un fruit du genre *Fragaria L.*, réputé pour son potentiel gustatif. Elle est issue des variétés sélectionnées par les

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Fraise de Plougastel »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 11 avril 2026*

producteurs de l'aire pour la qualité des fruits dans les conditions de culture à Plougastel.

La fraise de Plougastel est cueillie manuellement, à maturité. La maturité est appréciée au travers de la couleur homogène du fruit.

A maturité,

- les fraises de variétés de couleur rouge ont un taux de blanc, c'est-à-dire la proportion de surface blanche par rapport à la surface du fruit, inférieur à 5% ;
- les fraises de variétés de couleur blanche prennent une couleur crème homogène et les akènes deviennent orangé à rouge.

Un contenant de récolte peut contenir des fruits non conformes en couleur dans la limite de 10 % maximum sur le nombre de fruits.

La « Fraise de Plougastel » est commercialisée sous deux formes :

- **La fraise de bouche** sous forme fraîche, de catégorie extra ou de catégorie 1: elle porte une collerette verte et fraîche. Elle est brillante, exempte de souillures et de bonne tenue après la récolte. La bonne tenue est définie par l'absence à J+2 (J étant le jour de récolte) de marques, de moisissures ou de coulures. Le poids maximal par unité de vente est de 3 kg
- La **fraise destinée à la transformation**, avec ou sans collerette, commercialisée
- Soit fraîche
- Soit congelée ou surgelée

Elle peut être de catégorie Extra, 1 ou 2. Le poids maximal par unité de vente est de 10 kg.

Une unité de vente ne contient qu'une seule variété.

Les variétés autorisées sont les suivantes :

Anablanca	Clery Demoiselle : Plared 1308	Jocelyne	Marvella : MAR 118
Anaïs	Dream	Joly	Murano
Anabelle	Favori	Malling Centenary	Noémie

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Fraise de Plougastel »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 11 avril 2026*

Charlotte	Florice	Mara des Bois	Sonsation
Ciflorette	Gariguette	Malwina	22L01
Cijosée	Janiss : Manon des fraises	Magnum : Marionnet 97	22L04
Cirafine		Mariguette : Marionnet 99	

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

-

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La culture, la récolte et le premier conditionnement ont lieu dans l'aire géographique. Le premier conditionnement a lieu dans l'aire géographique pour assurer le maintien de la qualité de ces fruits fragiles.

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

Le premier conditionnement de la « Fraise de Plougastel » est réalisé dans l'aire géographique définie. En effet, la fraise est un produit très fragile et il convient de réduire au maximum les manipulations qui nuisent à sa qualité et à sa conservation. Aussi les fraises destinées à être commercialisées fraîches sont conditionnées directement en unité de vente au consommateur. Celles qui sont congelées/surgelées peuvent être déconditionnées pour la réalisation de cette opération puis reconditionnées une fois congelées/surgelées et donc moins sensibles aux manipulations.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Fraise de Plougastel »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 11 avril 2026*

Nom de l'IGP « Fraise de Plougastel » : les dimensions aussi bien en largeur qu'en hauteur des caractères de toute autre mention figurant sur l'étiquetage ne sont pas supérieures à celles des caractères du nom de l'IGP.;

Pour les fraises destinées à la transformation qu'elles soient fraîches, congelées ou surgelées, la mention obligatoire « destiné à la transformation » figure en gras sur les documents suivants :

- Étiquettes ;
- Bons de livraison ;
- Factures.

5. Description succincte de l'aire géographique

Le périmètre de l'aire géographique englobe le territoire des communes suivants, sur la base du code officiel géographique de 2026 :

Département du Finistère :

Communes prises en totalité : Plougastel-Daoulas, Loperhet, Daoulas, Logonna-Daoulas

Communes prises en partie (parties situées au sud de la RN 165) : Dirinon, L'Hôpital-Camfrout, Hanvec

6. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

- réputation
- qualité donnée
- autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien entre la « Fraise de Plougastel » et son aire géographique repose d'une part sur une réputation indéniable construite depuis le XIXe siècle, et d'autre part sur sa qualité. Si dans les années 1990, les producteurs ont dû faire évoluer la méthode

d'obtention et se tourner vers la technique des jardins suspendus pour répondre aux enjeux de main d'œuvre, la « Fraise de Plougastel » doit toujours sa qualité aux conditions climatiques de la péninsule de Plougastel et au savoir-faire des producteurs pour obtenir une fraise de qualité.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de production correspond à la péninsule de Plougastel, territoire à la pointe du Finistère, niché au fond de la rade de Brest, situé entre les deux fleuves : l'Elorn et l'Aulne. L'aire se caractérise par une très forte proximité avec la mer : Le territoire de Plougastel est entouré de mer sur les trois quarts de son périmètre. Cette situation littorale lui permet de bénéficier du phénomène de la brise marine qui chasse les nuages vers l'intérieur des terres et influence favorablement l'ensoleillement.

Son climat océanique est caractérisé par des températures douces en hiver et modérées en été (rarement plus de 25°C), une humidité élevée, une pluviométrie abondante et un ensoleillement généreux en été. La proximité de la mer a un impact sur ces températures modérées et sur l'hygrométrie élevée. Ces conditions se révèlent particulièrement favorables de juin à septembre, alors que les autres bassins de production de fraises français subissent des conditions climatiques plus sévères, rendant la production difficile.

Le territoire historique de production de la « Fraise de Plougastel » a été formalisé par arrêté préfectoral le 14/01/1998 suite à l'Opération Groupée d'Aménagement Foncier réalisée dans le cadre du « plan de relance de la Fraise de Plougastel ».

Le territoire se démarque également par une forte densité de haies et talus qui contribuent à préserver la biodiversité. Ces haies et talus réduisent la force du vent et sont un atout pour la précocité de la production. En servant d'habitat aux insectes, ils contribuent à favoriser la pollinisation et la lutte biologique naturelle sous les abris.

Facteurs humains

La production de fraises à Plougastel remonte au XIXe siècle. Les premiers fraisiers avaient été introduits en Europe en 1714 par François Amédée Frezier, de retour du Chili : les plants de fraisiers blancs sauvages (*Fragaria chiloensis*) avaient été fournis à six jardins botaniques en Angleterre, en Hollande et en France, le seul endroit où les plants ont réussi à fructifier est la presqu'île de Plougastel en 1740.

Les maraîchers locaux les ont ensuite croisés avec des variétés rouges nord-américaines, obtenant un fruit inédit, à la fois, gros, sucré et aromatique. Ces plants croisés ont donné naissance aux fraises modernes cultivées en Europe.

Dès 1894, la production s'intensifiant, les fraisculteurs s'organisent pour la production et la commercialisation. Cette culture devient la principale source

d'enrichissement pour les habitants de Plougastel. Mais la rudesse du métier, la raréfaction de la main d'œuvre familiale, les maladies et la dégénérescence des plants ainsi que le développement de l'urbanisation conduisent progressivement au déclin de la production de fraises. A la fin des années 1980, la « Fraise de Plougastel » ne représente plus que 900 tonnes par an.

Dans les années 1980-1990, la technique de production de fraises en jardin suspendu commence à se développer. Cela permet de s'affranchir des problèmes sanitaires dans les sols et améliore les conditions de travail.

Le « plan de relance de la fraise de Plougastel » en 1997 a permis d'accompagner les producteurs dans l'adaptation de leurs méthodes culturales, tout en conservant l'exigence de qualité, et a ainsi contribué à redynamiser la production. Sans le développement des nouvelles techniques culturales, la production de fraise n'existerait quasiment plus aujourd'hui.

Cette évolution des pratiques a nécessité une adaptation des techniques et le développement d'un nouveau savoir-faire associé à la production sous abri. Ce savoir-faire comprend la maîtrise de la température et de l'humidité dans les serres grâce à la manipulation des ouvrants pour répondre aux besoins de la plante et le peignage des hampes florales en début de saison pour favoriser la pollinisation des fleurs et un développement harmonieux des fruits grâce à une bonne exposition. Les producteurs ont par ailleurs sélectionné une liste de variétés pour leur haut potentiel gustatif dans les conditions climatiques de Plougastel. Certaines variétés sont remontantes dans les conditions de l'aire, comme la Gariguette, d'autres ont des périodes de fructification plus tardives et décalées. Le recours à plusieurs variétés permet d'étendre la saison de commercialisation sur une période allant du 1^{er} mars au 31 octobre.

6.2. Spécificité du produit

La spécificité de la « Fraise de Plougastel » repose sur le choix des variétés utilisées - les producteurs ont sélectionné des variétés qui expriment pleinement leur potentiel gustatif dans les conditions de culture à Plougastel – et la récolte à la main à pleine maturité de fruits présentant une bonne tenue après récolte. La bonne tenue après récolte est définie par l'absence de marques et de moisissures sur les fruits deux jours après récolte. La maturité est indiquée par la coloration homogène du fruit : taux de blanc limité à 5% pour les variétés de couleur rouge, crème avec des akènes orangés à rouges pour les variétés dites blanches. Ces variétés blanches font partie de l'histoire de la Fraise de Plougastel.

Ces spécificités ont permis à la « Fraise de Plougastel » d'acquérir une réputation aujourd'hui indéniable.

6.3. Lien causal

Le territoire de Plougastel, berceau historique de la fraise en France, bénéficie d'un ensemble de conditions climatiques spécifiques, intimement liées à sa position géographique.

Le fraisier qui est une plante de sous-bois a trouvé à Plougastel lors de son introduction en Europe au XVIII^e siècle les conditions adaptées à ses besoins, à savoir l'humidité et des températures douces caractéristiques du climat océanique de l'aire. Les nuits fraîches permettent une croissance et un mûrissement lent des fruits, ce qui favorise l'expression du potentiel gustatif des variétés utilisées. Les températures dépassent rarement les 25°C en été, température qui provoque l'arrêt de la production dans les autres bassins français.

La filière s'est développée au XIX^e siècle tant en volumes qu'en renommée, la « Fraise de Plougastel » a acquis et jouit d'une solide réputation. Celle-ci est clairement établie au travers de la bibliographie et de l'iconographie (affiches, cartes postales anciennes, publicité, ...).

On peut citer pour illustrer cette réputation quelques écrits et ouvrages anciens ou plus récents : Le courrier de Metz du 27/05/1899 relate « C'est en 1872 qu'a commencé cette exportation des fraises de Plougastel sur Plymouth et Southampton [...] les fraises se ressentaient de la chaleur excessive qu'y entretenait la chaufferie [...]. Ces considérations, jointes au développement que prenait chaque année l'exportation des fraises, décidèrent les expéditeurs de Plougastel syndiqués depuis 1897, à affréter des navires spéciaux pour le transport de leurs produits ». La vie illustrée (n° 38 du 06/07/1899) indique « Mais en ce moment, où le temps des expéditions va cesser pour l'Angleterre, les cultivateurs de Plougastel vendent leurs fraises en gros aux confiseurs, réalisant, de ce côté encore, de beaux bénéfices [...] succès de ce commerce fructueux, les expéditeurs et cultivateurs des fraises de Plougastel se sont syndiqués pour leur propre compte, et sont devenus expéditeurs en affréant des steamers à aménagement spécial et à marche rapide, qui font des voyages continus entre Brest-Plymouth et Manchester ». Ces extraits traduisent à la fois le développement de la filière, sa prospérité et l'étendue de la réputation de la Fraise de Plougastel, Metz étant située en Lorraine donc relativement loin de Plougastel et de la Bretagne. Plus récemment, un ouvrage intitulé "Les fraises de Plougastel" (QUINTIN Marie-Joseph et Hervé, éditions Alan Sutton, Saint-Cyr-sur-Loire, 2004, 126 p.) retrace l'histoire de la « Fraise de Plougastel » des origines aux temps modernes.

Cette réputation s'est construite sur une histoire originale, des conditions climatiques spécifiques et un savoir-faire local construit au fil du temps.

Au cours du XIX^e siècle, la production de « Fraise de Plougastel » s'est développée. Les producteurs se sont organisés, la commercialisation s'est élargie au niveau national et international.

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Fraise de Plougastel »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 11 avril 2026*

Dans les années 1920 à 1950, la production est à son apogée, elle occupe près d'un quart de la surface de la presqu'île de Plougastel et atteint 6 000 tonnes en 1937. Outre la vente comme fruit de bouche, trois usines de confiture tournent à plein régime. Plougastel est alors la deuxième région productrice en France. La réputation de la « Fraise de Plougastel » est à cette époque tout autant économique que gastronomique.

Avec le déclin de la production à partir des années 1960, les volumes ont baissé mais l'image de la « Fraise de Plougastel » est restée. Aussi depuis la relance de la production dans les années 1980-1990, la « Fraise de Plougastel » a désormais acquis un statut de produit emblématique de la Bretagne. Elle est très largement citée et mise en avant en tant qu'élément du patrimoine gastronomique breton (et français). Elle a par exemple été citée par Cyril Lignac, chef français réputé, dans sa rubrique sur RTL du 3 avril 2024 : « A Plougastel, on fait des fraises sublimes ».

Dans les années 1980-1990, en effet, le déclin de la production avec notamment la raréfaction de la main d'œuvre a imposé de faire évoluer les pratiques pour améliorer les conditions de travail et se protéger de conditions climatiques pouvant gâter les fruits.

C'est alors que la production sous abri et en jardins suspendus s'est largement développée. Cependant, conscients que le succès repose sur la réputation de la « Fraise de Plougastel », les producteurs se sont attachés à adopter des pratiques permettant d'obtenir un fruit à la hauteur de cette réputation. Ce savoir-faire s'exprime au travers des variétés sélectionnées, de la technique du peignage qui favorise la pollinisation et la fructification, de la manipulation des ouvrants pour réguler température et humidité dans la serre et de la récolte manuelle. Les fruits sont récoltés à pleine maturité par du personnel formé, le conditionnement directement à la cueillette confèrent à la « Fraise de Plougastel » une bonne tenue après récolte.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges