



LA FRAISE LABEL ROUGE : UN GAGE D'EXCELLENCE

infographie

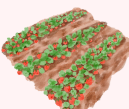
LA PRODUCTION DES FRAISES LABEL ROUGE

557



tonnes produites en
2024
(vs 510 tonnes en 2022)

500



hectares dédiés
à la production

103



producteurs engagés

90M €

de chiffre d'affaires



3000

emplois générés



80%

commercialisées en
grande distribution

UN LABEL EXIGEANT POUR UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

36H

entre la récolte et
l'expédition

+200

contrôles qualité effectués
sur chaque lot

1

analyse sensorielle
réalisée en laboratoire
chaque année

49

critères stricts dans le
cahier des charges



4 À 5

ans pour obtenir le
Label Rouge

LE CAHIER DES CHARGES

1

PRODUCTEURS
adhérents AIFLG

2

PARCELLES
référéncées

3

CONTRÔLES QUALITÉ
taux de sucre, coloration,
goût, forme

4

CONDITIONNEMENT
litées ou soigneusement
rangées dans des
barquettes de 250g, 800g
et 2 kilos

LA PRODUCTION DES VARIÉTÉS ET LEUR SAISONNALITÉ

85% - Gariguette

12% - Mariguette

2% - Ciflorette

1% - Charlotte

JAN FEV MARS AVRIL MAI JUIN JUILLET AOUT SEP OCT NOV DEC

gariguette



ciflorette



mariguette



charlotte



POUVOIR D'ACHAT



60 À 70 KILOS

consommation
pour 100 ménages,
soit 650g/ménage



12 ET 18€ / KILO

prix en 2025 (soit 3 à 6€
la barquette de 250g)



500 À 600€

dépenses en fraises pour
100 ménages en cœur de
saison (avril-mai)

CONTACT PRESSE - AGENCE MADAME DE LA COM' :

Margaux Ducruet — margaux@madamedelacom.com - 06 84 93 06 38



Source : www.fraiselabelrouge.fr

