



La fraise en Occitanie

Fiche réalisée dans le cadre du projet

« fruits et légumes d'Occitanie en restauration hors domicile ».
Vous souhaitez accroître la part des produits locaux pour vos restaurants de collectivités,
nous pouvons vous mettre en relation avec des producteurs et des intermédiaires régionaux.

04 66 84 12 12 / www.ffl-occitanie.com



Premier fruit du printemps, la fraise est disponible dès le mois de mars. Antioxydante et peu calorique, la fraise est également très riche en vitamines C, B8 et B9. En outre, elle dispose de minéraux - fer, calcium et magnésium - en quantités intéressantes.

Volume de production régionale :

6 000 tonnes/an
100 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

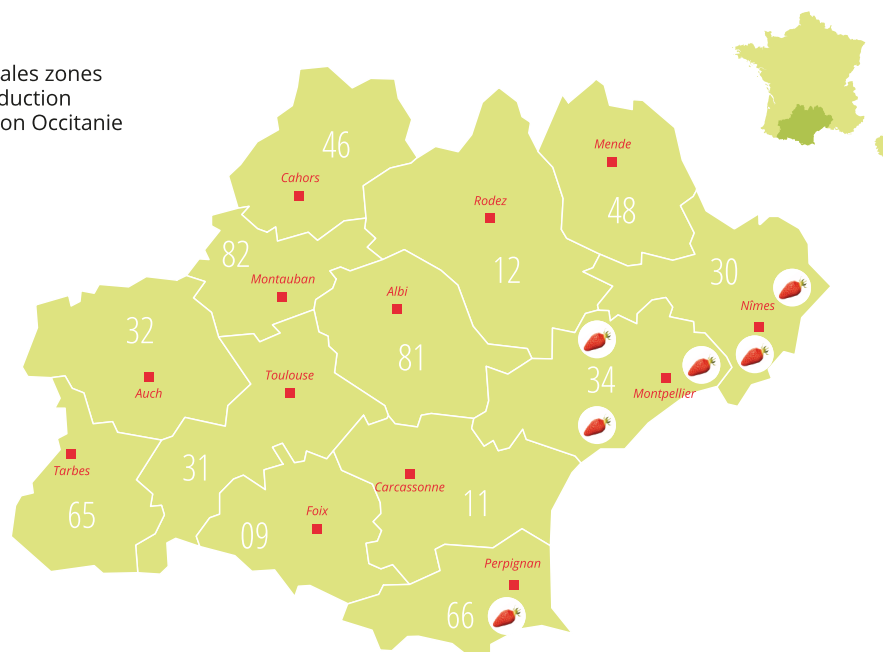
Pleine saison :

mars à octobre

Principales zones de production :

Languedoc-Roussillon

Principales zones de production en région Occitanie



Unités de conditionnement de légumes en Occitanie

SUD PRIMEURS	4 ^{ème} gamme et fraîche découpe	31200 TOULOUSE	05 61 57 57 57
AGRIVIVA	4 ^{ème} gamme et fraîche découpe	34070 MONTPELLIER CEDEX 1	06 80 14 59 98

Calendrier de production variétale et régionale

Variétés	mois								saveur
	mars	avril	mai	juin	juillet	août	sept.	octobre	
Guariguette									●●●
Ciflorette									●●●
Cigaline									●●●
Darselect									●●●
Pajaro									●●
Elsanta									●●
Cléry									●●
Mara des bois									●●●
Cirafine									●●●
Charlotte									●●

Qualité / conditionnement

- La période du meilleur rapport qualité prix se situe entre mai et juin.
- Une fraise pèse 10 gramme en moyenne.
- Conditionnement en barquette de 250 g et 500 g ainsi qu'en plateau de 1 kg.

CATÉGORIES	EXTRA	I	II
Calibre minimum (hors fraise des bois)	25 mm	18 mm	

- La fraise est un fruit fragile et doit être manipulée avec précaution.
- À 20 °C, elle ne se conservera pas plus d'une journée. Sa durée de vie peut atteindre 3 jours dans une chambre froide à 6 °C peu ventilée.
- En outre, elle s'imprègne facilement des odeurs étrangères, il est donc impératif d'éviter de la stocker avec des produits comme le poireau, l'ail...

Pour en savoir plus : <http://fraisesdefrance.fr/>
Guide RHD du CTIFL

Projet réalisé avec le soutien de

