



Fraise du Périgord (IG/16/97)

Fruit rouge

LE PRODUIT

Cultivée en pleine terre, la Fraise du Périgord est issue de variétés sélectionnées pour leur potentiel gustatif. Elle est directement conditionnée à la récolte dans l'unité de vente au consommateur car la fraise est un produit fragile et les manipulations trop nombreuses peuvent nuire à sa qualité et à sa conservation.

ARÔMES ET SAVEURS

La Fraise du Périgord se caractérise tout d'abord par ses qualités gustatives. Elle présente un taux de sucre minimum fixé par période de récolte et par variété. Elle est aussi reconnue pour sa belle présentation, notamment son aspect brillant et sa coloration homogène.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Elle est produite dans le berceau historique de production de fraises du Périgord, dans lequel les

fraiseraies se sont implantées sur des terrains particulièrement adaptés à cette culture. □ Ce territoire se situe dans le sud-ouest de la France, sous influence océanique, et couvre 395 communes de la Dordogne et 9 communes (limitrophes) du Lot.

UN PRODUIT RECONNU

La culture de la fraise apparaît en Dordogne à la fin du XIX^{ème} siècle mais de façon très limitée. C'est après la Seconde Guerre mondiale qu'une véritable fraisculture s'installe sur les sols sablonneux et acides des coteaux de Vergt. □ En 2004, la Fraise du Périgord sera la première fraise d'Europe à obtenir une IGP.

Le saviez-vous

La culture en pleine terre réalisée sous abri permet au consommateur de trouver la Fraise du Périgord sur les étals pendant au moins 6 mois de l'année, d'avril à octobre. Ce type de conduite permet de protéger la fraise des aléas climatiques et des fortes chaleurs, susceptibles d'altérer le produit.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de production se situe au cœur de la région du Périgord, appelée le "Périgord central". □

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union interprofessionnelle de la fraise du Périgord (UIFP)

Mairie de Vergt

24380 VERGT

N°SIRET : 39764201800014

Président(e) : PASQUET Jérôme **Contact** : Jean-Claude BOUSIGON

Tél. : 06.22.06.25.73

Mél. : contact@fralseduperigord.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gov.fr/produit/fraise-du-perigord-16182>

List of links present in page

1. https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_FraiseDuPerigord_G_200901.pdf
2. <mailto:contact@fraiseduperigord.com>
3. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gov.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>