

Les fraises en campagne : c'est l'année de la fraise !

Pour voir la vie en rouge, rien de tel que de manger des fraises. C'est le sens d'une campagne européenne pour promouvoir ce fruit savoureux. Cette campagne a pour but de mettre en lumière la capacité d'utilisation de la fraise et ses bienfaits sur la santé. Elle reste l'un des fruits préférés des consommateurs. Soyons donc "fraisophiles et fraisovores".

Plaisir gustatif, bienfaits pour la santé, multiples utilisations possibles, la fraise est en effet un fruit que les consommateurs apprécient dans toutes ses déclinaisons. Les pâtisseries le savent bien, proposant tartes aux fraises, fraisiers et sorbets à la fraise, complétant la consommation du fruit frais réalisée à la maison et au restaurant.

Il existe de multiples variétés de fraises, de la garriguette à la mara des bois, avec pour chacune d'entre elles, des caractéristiques différentes : couleur, grosseur, odeur, goût, période d'apparition sur les marchés...

Les plus consommées sont la Fortuna, la Sabrina, la Primi Oris, la Splendor, la Candonga, la Rabida, la San Andreas, la Camaros et l'Antilla.

La chaîne de production des fraises d'Europe, de leur croissance jusqu'à leur vente en supermarché, a un impact social significatif car elle génère de l'emploi pour des milliers de personnes.

Ces 25 dernières années, les producteurs de fraises d'Europe ont fait des avancées significatives dans la production et la distribution avec une production effectuée sous des conditions strictes dans le respect des personnes et de l'environnement. Cela a permis aux fraises d'Europe d'être synonyme de qualité, durabilité et sécurité alimentaire.

Quelques exemples des plus gros développements du secteur ces dernières années :

Rationalisation et réduction significative de la consommation d'eau par hectare grâce à des systèmes modernes d'irrigation d'eau et d'importants investissements en infrastructures hydrauliques. Les grandes régions méditerranéennes de production développent l'utilisation de contrôles techniques biologiques pour contrôler les parasites, réduire l'utilisation de pesticides et protéger l'environnement.

De nouvelles technologies ont été développées dans les zones de manutention, d'emballage, de contrôle qualité et traçabilité, de logistique et de commercialisation, permettant de conserver la fraîcheur et les propriétés nutritionnelles du produit intacts, jusqu'à sa consommation. La chaîne de production est développée grâce à des protocoles modernes contrôlés par des sociétés indépendantes de certification d'accréditation.

L'Espagne est le plus gros producteur de fraises en Europe avec une production d'environ 300,000 tonnes, suivie par la Pologne, l'Allemagne, l'Italie et le Royaume-Uni.

Ces 5 pays ont atteint 74% de la production totale de fraises en Europe en 2014. La consommation totale des 28 pays d'Europe est de 1 200 000 tonnes et les principaux pays consommateurs sont l'Allemagne, l'Italie, la Pologne, la France, le Royaume-Uni et l'Espagne.

Ces cinq dernières années, la production de fraises en France a connu une tendance à la hausse de 46,000 tonnes en 2010 à 58,000 en 2014, et l'évolution de la superreste assez stable à environ 3,200 hectares.

L'exportation des fraises françaises a souffert d'une baisse importante ces trois dernières années. En 2012, plus de 20,000 tonnes ont été exportées.

La fraise est un fruit accessible, simple et sain, qui comporte de nombreux bénéfices sur la santé. Elle revitalise et permet d'atténuer les effets négatifs d'une alimentation peu saine. Ce fruit est faible en calories mais riche en nutriments. Chaque fraise contient 32 kilocalories. La fraise est principalement composée d'eau contenant des glucides (fructose, glucose et xylitol) et des fibres.

Une fraise contient entre 150 et 200 graines et c'est le seul fruit au monde dont les graines sont à l'extérieur du fruit. La pulpe rouge n'est pas un fruit. Le vrai fruit réside dans les petites graines tout autour de la surface. La fraise appartient à la famille des roses.

En dessert, en garniture, en salade, en smoothie, jus ou glace, peu importe la façon de la préparer, la fraise offre une grande variété de plats chauds ou froids et de possibilités culinaires.

Des pâtisseries européens se sont associés à cette campagne. En France, c'est **Chloé Saada** Passionnée d'art culinaire et créatrice dévouée, Chloé Saada a toujours voulu se remémorer les saveurs de son enfance à travers des cupcakes artistiques et glamour. Avec sa boutique La Cupcakerie "Chloé S", située en plein centre de Paris, ainsi que son service traiteur, Chloé Saada gâte tous les passionnés de pâtisserie avec des gâteaux colorés et délicieux.

<http://www.claireenfrance.fr/15/03/2016>