

Ecrit par Echo du Mardi le 26 mai 2023

La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord



Cette année encore, la fraise de Carpentras est de retour sur les étals des marchés. Agatha, Cléry, Ciflorette ou Gariguette : de quoi satisfaire tous les Provençaux. Dans le même temps, la Confrérie de la fraise est venue à la rencontre de la presse vaclusienne avant de faire la promotion de la fraise de Carpentras auprès des parlementaires nationaux.

La culture de la fraise a commencé au 19^e siècle, et plus précisément en 1882 grâce à l'irrigation mise en place à partir du canal de Carpentras. Depuis, la production ne cesse de s'accroître, avoisinant environ 6000 tonnes de production chaque année. En favorisant les circuits courts ou la vente directe ainsi que la production hors-sol, les producteurs assurent leur forte rentabilité dès le début du mois de mars et une économie d'eau considérable.



Ecrit par Echo du Mardi le 26 mai 2023

La fraise qui conquiert toutes les papilles

La fraise de Carpentras, dont la saison s'achève vers la fin juin, a d'ailleurs largement dépassé les frontières du Vaucluse puisqu'elle séduit bien plus que les seuls habitants de la région. En effet, la confrérie a déjà rencontré l'auteur et compositeur Patrick Fiori, et sera de nouveau reçue ce mois-ci au Sénat, en compagnie de Gérard Larcher, sénateur des Yvelines et président du Sénat et à l'Assemblée nationale dans le bureau de Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

Une appellation d'origine protégée

La fraise de Carpentras est unique par son goût mais aussi par ses succès. Pour cette raison, la confrérie a créé la marque Fraise de Carpentras Comtat-Venaissin et son syndicat pour protéger les producteurs des opportunistes qui s'octroyaient abusivement l'appellation « fraise de Carpentras ».

Justine Guey