

BUONVICINI AG

INFOLETTER

La fraise en Italie

Zones de production, logistique et fraîcheur

La fragola italiana

L'archéologie témoigne que la fraise était déjà connue à l'époque préhistorique.

Les Romains l'appréciaient à cause de son intense saveur. Ils l'appelaient «Fragrans» et la consommaient pendant les fêtes en l'honneur d'Adonis, probablement au mois de mai. La légende raconte que Venus, à la mort d'Adonis, ne cessait de pleurer et ses larmes se transformaient dans la terre en petits cœurs rouges. La production mondiale de fraises atteint aujourd'hui 2,5 millions de tonnes. La production italienne avec 130'000 tonnes se place parmi les plus importantes.



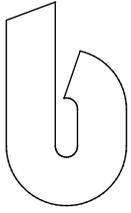
Petite étude commerciale

Au Moyen-âge de vastes surfaces de petites fraises des bois étaient cultivées. On s'efforçait aussi d'en influencer les stades de maturation. Il n'était pas possible d'en influencer la grosseur. Après la découverte de l'Amérique, des colonisateurs signalèrent la présence dans le Nouveau Monde de fraises quatre fois plus grosses et de meilleure saveur. En Europe la culture des fraises commença sur ces traces.

Un grand nombre de variétés est cultivé aujourd'hui dans le monde, soit en plein champ, en serre ou hors-sol, évidemment caractérisées par de considérables différences en saveur, contenu en sucres et résistance.

En plus de la variété et des conditions climatiques, les facteurs suivants sont les éléments du succès:

- la période de la récolte (les fraises ne mûrissent pas après récolte)
- la durée du transport (une durée brève permet de cueillir des fruits plus mûrs, plus sucrés, plus savoureux)
- la température de transport et magasinage (plus de froid = moins de résistance)



BUONVICINI AG

INFOLETTER

La fraise en Italie du Sud

Les zones principales de production se trouvent en Campania (Battipaglia), Calabre (Lamezia) et Basilicata (Scanzano). La surface d'exploitation varie entre 1200 et 1400 ha. Presque toutes les plantes (90%) sont des fraisiers des quatre saisons, c.à.d. fructifiant toute l'année. Les fruits sont savoureux et résistants, mais les désavantages sont nombreux: les plantes sont délicates, la récolte exigüe, la maturation très lente pendant les périodes froides de l'année. L'une des variétés les plus répandues est la Camarosa, mais la Candonga, appréciée pour son goût prononcé, est en train de gagner des places, si bien qu'en Basilicata elle est désormais la variété la plus répandue.

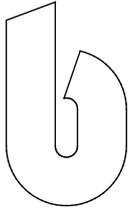


La fraise en Italie du Nord

Les principales zones de production sont à Vérone et en Emilia-Romagne. La surface cultivée varie entre 900 et 950 ha. Vérone prédomine avec 68%. La méthode de culture est ici différente:

Les plantes d'un an sont conservées en frigo et plantées à la fin de l'été. Si les conditions climatiques sont favorables, la production sera copieuse, les plantes plus résistantes, les fruits seront savoureux. Mais il y a ici aussi des inconvénients: toutes les variétés (Eva, Roxanna, Nora, Darselect et Alba) produisent des fruits tendres, sensibles à la pluie et à l'humidité.





BUONVICINI AG

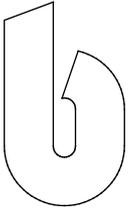
INFOLETTER

Les voies de transport

La rapidité du transport des fraises est un élément décisif. La durée du transport des fraises italiennes vers la Suisse est la plus courte possible. Les fraises ne mûrissent pas après récolte mais peuvent prendre éventuellement plus de couleur. La rapidité du transport permet de cueillir des fruits plus mûrs et de les transporter à des températures moins froides. Ce dernier facteur influence la résistance du produit sur les étals de vente, parce que la fraise souffre du froid. Les fraises du nord de l'Italie arrivent aux points de vente en Suisse en 24 heures, celles du sud de l'Italie en 36-48 heures. Cela signifie que les fraises de Vérone et de l'Emilie-Romagne sont dans le cabas du consommateur 12 heures après celles que l'on produit chez-lui. Nos techniques logistiques sont décisives pour la fraîcheur. La réexpédition des produits de notre efficiente plateforme permet, grâce au transport UKV, toutes les combinaisons, sans perte de temps et même avec une contribution écologique.

Temps de transit du Sud:





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Temps de transit du Nord:



La production est réalisée en Italie par un grand nombre d'entreprises relativement petites, ce qui ne leur permet que difficilement de rivaliser avec les gros volumes produits en Espagne ou au Maroc.

La production italienne de fraises occupe cependant à bon droit une place sur les marchés et est sans nul doute, de la mi-avril jusqu'en mai, digne d'attention. Son avantage est d'arriver quand les autres cultures ont dépassé le zénith: elle brille ainsi par son aspect frais et redonne de l'élan aux points de vente.

Meilleures salutations
Cari saluti
BUONVICINI AG