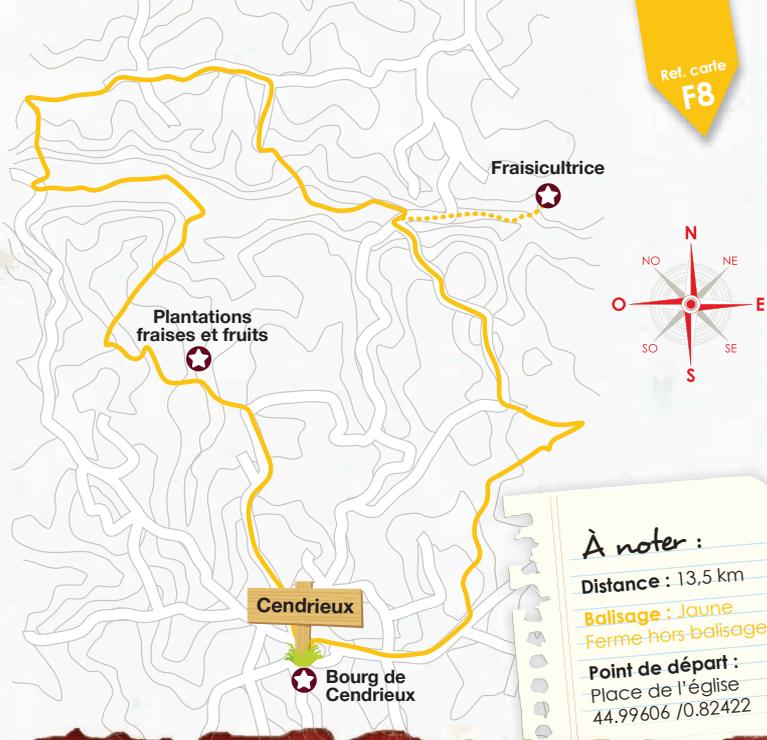


Autour de la fraise à CENDRIEUX



Randonnée dans une plaine fertile qui renferme les sources de trois cours d'eau : la Louyre, Le Caudeau et le Vern.

Cendrieux, dont l'église fortifiée est unique en Dordogne est également une commune agricole : vous y verrez fraisiers, framboisiers, élevages bovins, de gibiers, etc.



Ref. carte
F8

À noter :

Distance : 13,5 km

Balisage : Jaune
Ferme hors balisage

Point de départ :
Place de l'église
44.99606 / 0.82422

La fraise du Périgord



Les premières cultures de fraises furent amenées par des émigrés bretons après la première guerre mondiale. Une variété à gros fruits aujourd'hui disparue était cultivée entre les rangs de vigne. Le Périgord Blanc est le principal site où est cultivée la fraise, les sols sont recouverts d'une couche argilo-calcaire favorable à la forêt et à la fraise. Les 5 à 6 000 tonnes produites tous les ans par les 200 producteurs en Dordogne en font le second département français, juste derrière notre voisin du Lot et Garonne.

Téléchargez la fiche rando gratuite sur rando.dordogne.fr

La vie en rouge

Certaines variétés sont cultivées en Périgord : chacune ses particularités et ses nuances.



Les précoces : la **Gariguette** et la **Ciflorette**, rouge vif.
La fraise de saison : la **Cléry**, également rouge vif.
Les fraises d'été et des quatre saisons : la **Cirafine**, la **Marat des bois**, la **Mariguette** (rouge vif), la **Charlotte** (rouge orangé) et la **Murano** (rouge brique).

Certaines de ces espèces ont été créées par le Ciref : Charlotte, Cirafine, Ciflorette et d'autres très récentes comme la Rubis des jardins (agriculture Bio) et Osiris.



En mai, montre ta fraise !

Tous les ans le troisième dimanche de mai, le village de Vergt accueille plusieurs milliers de personnes et fête la fraise en grandes pompes. Une tarte aux fraises géante de 3 mètres de diamètre dont chaque part représente une commune du canton est réalisée, le Grand Maître de la Confrérie de la Fraise du Périgord intronise au rang de Docte Maître diverses personnalités. Les dégustations de fraises accompagnées de Monbazillac mettent le rouge aux joues !

Inventer les fraises de demain

Impliqué depuis plus de 20 ans dans la création variétale, le Ciref est né d'une volonté des acteurs de la filière fraise, au travers de l'Association Nationale des Producteurs de Fraise de France, de maîtriser l'amélioration variétale et de se doter de moyens pour mettre au point les variétés de demain. Basé à Douville (24), le Ciref fort d'une équipe de 5 personnes, dispose de champs de sélection, d'outils d'évaluation, d'un laboratoire In vitro pour l'assainissement et la production des plants de base.



Son programme de sélection repose principalement sur les 3 critères de qualité du fruit, de résistance aux maladies et de rentabilité des outils de production.



Pensez à prévenir avant votre passage ! Contacts page 3