



● **L'INVENTAIRE
DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE
DE NOUVELLE-AQUITAINE**
édition 2021

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE





ÉDITO

Face à la crise sanitaire qui nous impacte tous, le monde agricole et agroalimentaire a su prouver sa capacité d'adaptation, pour **pour suivre sa mission principale : nourrir la population**. La souveraineté alimentaire, le travail au quotidien des producteurs, la qualité - l'origine des produits et l'approvisionnement de proximité, l'engagement pour une alimentation saine et durable, reviennent ainsi au cœur des préoccupations des consommateurs.

La région Nouvelle-Aquitaine consciente de ces enjeux, a initié dès juillet 2019 une feuille de route « **Néo Terra** », qui instaure les objectifs et les grands principes pour **accomplir l'agriculture régionale dans la transition environnementale et climatique** à l'horizon 2030.

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine s'inscrit pleinement dans cette dynamique et édite « l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle-Aquitaine ». Initiée dès 2017, cette nouvelle version **recense l'ensemble des produits régionaux engagés dans une démarche vertueuse** et valorisant les bonnes pratiques.

À travers la réalisation de cet inventaire, c'est **l'ensemble du travail accompli au quotidien par les agriculteurs et les producteurs qui est mis en exergue**, dans ce contexte de changement si particulier.

La deuxième partie de l'inventaire est consacrée à **une approche culturelle et patrimoniale**. En association avec l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, elle **recense les recettes et traditions culinaires salées et sucrées de nos territoires, révélant ainsi la richesse des savoir-faire et la diversité** de la gastronomie régionale.

Cet inventaire s'inscrit dans une démarche de progrès et s'enrichira au fil du temps.

Mon souhait le plus cher est qu'il devienne l'outil pédagogique indispensable aux actuelles et aux futures générations d'agriculteurs, de producteurs et de chefs cuisiniers.

Je vous souhaite une bonne découverte...

Jean-Pierre RAYNAUD

Vice-Président
de la région Nouvelle-Aquitaine
En charge de l'Agriculture
Président de l'AANA



| PARTIE 1 |

Des producteurs
engagés pour
des produits
de qualité



MÉTHODOLOGIE

En 2017, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) réalisait un « Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle-Aquitaine », répertoriant les produits emblématiques et typiques de la région afin de valoriser la diversité et la richesse gastronomique de notre territoire.

Aujourd'hui, nous avons souhaité réaliser un nouvel inventaire, mêlant produits sous Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et recettes traditionnelles salées et sucrées.

Cet inventaire vient en réponse aux attentes du consommateur, extrêmement attentif aux efforts des filières agricoles et des entreprises agroalimentaires pour préserver l'environnement et le bien-être animal.

Il s'inscrit pleinement dans la feuille de route NEOTERRA de la région Nouvelle-Aquitaine qui vise à soutenir des actions pour la transition écologique.

« Des producteurs engagés pour des produits de qualité », de quoi parle-t'on ?

Cet inventaire met en avant les produits pour lesquels **les producteurs ont mis en œuvre des actions concrètes de bonnes pratiques agricoles pour assurer le bien-être animal, l'autonomie alimentaire, préserver l'environnement et les ressources (eau, biodiversité...)** mais aussi **favoriser une alimentation saine et riche en saveurs**, en ne sous-estimant pas les qualités organoleptiques des produits.

Un questionnaire exhaustif et adapté à la diversité de toutes les productions de Nouvelle-Aquitaine a été envoyé aux filières agricoles et aux structures représentatives des produits pour **qu'elles expriment, les actions engagées dès à présent**. Il faut souligner que la plupart du temps **les pratiques évoquées sont consignées dans des cahiers des charges contrôlés** ou encadrées par des démarches environnementales collectives.



Les réponses ont été dépouillées, synthétisées et regroupées par item de façon homogène entre toutes les fiches pour en faciliter leur lecture. Les fiches ont ensuite été validées par les répondants.

Pourquoi certains produits ou filières ne sont pas présents dans cet inventaire ?

Certaines productions, bien que sollicitées n'ont pas donné suite à notre démarche. D'autres n'avaient pas d'engagements suffisants ou significatifs pour être qualifiées de « filières agricoles engagées ». C'est aussi pourquoi, **cet inventaire a vocation à évoluer pour intégrer, au fil du temps, les démarches de progrès initiées ou confirmées** par les producteurs.

Concernant la filière viticole (vins et spiritueux) nous n'avons pas souhaité l'intégrer à cet inventaire. En effet, la multiplicité des SIQO sur les vins et spiritueux (76 AOP - IGP en Nouvelle-Aquitaine) et surtout la

diversité des démarches engagées par les Organismes de Défense et de Gestion (ODG), voire le viticulteur lui-même (Terra Vitis, HVE, viticulture durable, biodynamie ...), ne permettait pas de réaliser une synthèse globale sans être obligé de faire des choix dans les efforts conséquents réalisés par la filière viticole.

Par ailleurs, un travail conséquent est engagé par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'ensemble des professionnels de la filière viticole dans le cadre du projet régional "VitiREV".

La Nouvelle-Aquitaine, première région viticole de France et d'Europe, a mis en place 14 Laboratoires d'innovation territoriale pour impulser une viticulture plus écologique, innovante et garante de la typicité de ses vins. Réunissant 20 collectivités et 130 partenaires, ce projet est lauréat 2019 du programme « Territoires d'innovation » lancé par le gouvernement.



DES PRODUCTEURS ENGAGÉS POUR DES PRODUITS DE QUALITÉ

SOMMAIRE

7	Les viandes
38	Les poissons et les fruits de mer
59	Les fruits
70	Les légumes
79	Les produits laitiers
87	Les condiments





LES VIANDES

- 9 L'Agneau de lait des Pyrénées
- 10 L'Agneau du Limousin
- 11 L'Agneau du Périgord
- 12 L'Agneau du Poitou-Charentes
- 13 La Béarnaise
- 14 La Blonde d'Aquitaine
- 15 Le Bœuf de Bazas
- 16 Le Bœuf de Chalosse
- 17 Le Canard à foie gras du Sud-Ouest
- 18 Le Canard mulard Kriaxera
- 19 Le Chapon de Grignols
- 20 Le Jambon de Bayonne
- 21 Le Kintoa et le Jambon du Kintoa
- 22 La Limousine
- 23 L'Oie blanche du Poitou et oie grise du marais poitevin



- 24 La Parthenaise
- 25 Le Porc Cul Noir Limousin
- 26 Le Porc du Limousin
- 27 Le Porc du Sud-Ouest
- 28 Le Poularde du Périgord
- 29 La Poule Marans
- 30 Le Poulet de race Barbezieux
- 31 Le Poulet du Périgord
- 32 Le Poulet fermier élevé en plein air
- 33 La Sasi Ardi
- 34 Le Veau de Chalais
- 35 Le Veau fermier du Limousin
- 36 La Volaille fermière de Gascogne
- 37 La Volaille fermière des Landes

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES



L'Agneau de lait des Pyrénées, c'est l'histoire des éleveurs des montagnes basques et béarnaises et de leurs races de brebis locales ancestrales : la Basco-Béarnaise, la Manech Tête Rousse et la Manech Tête Noire.

Nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis, il est le reflet de l'ancrage des traditions locales dans ce territoire à part.

La zone de production se trouve principalement dans le département des Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux se retrouvent pendant 8 mois sur les pâturages, soit le maximum possible ! Dans un souci de bien-être animal, les éleveurs ne coupent ni les cornes, ni castrent les agneaux. Les producteurs utilisent seulement l'homéopathie pour les agneaux.



Préservation de l'environnement et des ressources

Le pâturage se fait dans des zones non cultivables et permet le stockage du carbone, l'entretien de la biodiversité et des paysages. Les éleveurs utilisent le système de transhumance consistant à se déplacer en suivant naturellement la saisonnalité de la pousse d'herbe. La filière de l'Agneau de lait des Pyrénées participe à la démarche Ecoqualina, qui vise à mettre en avant les pratiques bénéfiques déjà en place et à identifier des critères d'amélioration de la performance environnementale de l'amont à l'aval de la filière.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

D'après Alain Ducasse, chef triplement étoilé, parlant de l'Agneau de lait des Pyrénées : « sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. (...) Un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis ». Particulièrement appréciée des grands chefs, cette viande tendre, subtile et savoureuse cherche à se faire une place dans l'assiette de chacun.



Conservation

Pour déguster cette viande blanche à rosée claire, au goût suave, léger et à la tendreté inégalable, il est conseillé de la conserver au frigo, maximum trois jours si elle est à l'air, ou maximum 21 jours si la viande est sous vide. Elle se congèle également très bien, et se conserve 18 mois congelée.



Saisonnalité

De mi octobre à mi juin.



Où trouver le produit

En boucherie traditionnelle et GMS, mais également en restaurant.

AREOVLA,

3 avenue Léonard de Vinci, 33608 Pessac Cedex

Tél.: 05 56 00 84 50 - areovla@gmail.com - www.agneudelaitypyrenees.com

[agneudelaitypyrenees](https://www.facebook.com/agneudelaitypyrenees) [agneupyrenees](https://www.instagram.com/agneupyrenees) [agneupyrenees](https://twitter.com/agneupyrenees)

L'AGNEAU DU LIMOUSIN



L'élevage ovin dans le Limousin remonte aux temps où l'Homme est devenu agriculteur-éleveur pendant le Néolithique. Au cours du temps, tout a été fait pour améliorer l'élevage ovin en Limousin avec notamment l'Intendant Turgot au XVIII^e siècle qui introduit de nouvelles races ovines. L'élevage d'Agneau du Limousin s'étend aujourd'hui à l'ensemble des trois départements: la Corrèze, la Creuse et la Haute-Vienne. La filière regroupe plus de 800 éleveurs. L'Agneau du Limousin bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2000 qui garantit son origine et des pratiques spécifiques d'élevage.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux sont élevés en plein air et accèdent aux pâturages. Pendant la période hivernale, les animaux se reposent sur une litière végétale.

Des antibiotiques peuvent être administrés aux animaux mais uniquement en cas de nécessité.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des animaux est sans OGM. Elle est composée des fourrages qui proviennent majoritairement de l'exploitation.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs utilisent la fertilisation naturelle pour enrichir les sols, notamment pour la

production de céréales servant de complément à l'alimentation des animaux.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande d'Agneau du Limousin est une viande haut de gamme, tendre et savoureuse, de couleur rosée claire. Elle n'a pas de goût prononcé.



Conservation

La viande est à conserver à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration ? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

Limousin Promotion

Pôle de Lanaud, 87220 Boisseuil

Tél.: 05 55 10 37 96 - www.ovinlimousin.com

[agneaudulimousin](https://www.facebook.com/agneaudulimousin) [agneaudulimousin](https://www.instagram.com/agneaudulimousin)

L'AGNEAU DU PÉRIGORD



Élevé sur un territoire aux ressources agronomiques généralement limitées, l'agneau est une production traditionnelle au sein des exploitations périgourdines. L'éleveur ovin du Périgord a choisi des races rustiques capables de valoriser des surfaces à faible potentiel, les zones pentues spécifiques au Périgord appelées « picadées ». Son élevage s'étend sur la Dordogne et le Lot-et-Garonne.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les brebis pâturent au minimum 7 mois de l'année. En hiver et pour la mise-bas, elles rentrent en bergerie, dans des bâtiments spacieux, aérés, et avec une litière exclusivement végétale.

La relation entre la mère et l'agneau est privilégiée par une période d'allaitement longue.



L'alimentation des animaux

L'agneau est allaité par tétée au pis de sa mère. Il est ensuite complétement par des fourrages et un aliment à base de céréales distribuées entières ou aplaties, unique en France.

L'alimentation est sans OGM et sans huile de palme. L'autonomie alimentaire des exploitations est de 70% minimum. De plus, 100% des fourrages et des céréales proviennent de la zone IGP.



Préservation de l'environnement et des ressources

Le pâturage, sur une longue période, limite l'érosion des sols, entretient les paysages tout en favorisant

la biodiversité. Les prairies naturelles où pâturent les brebis permettent le stockage du carbone. Les éleveurs participent à la démarche Ecoqualina qui vise à mettre en avant les pratiques bénéfiques déjà en place et à réduire les différents impacts sur l'environnement tout au long du cycle de vie du produit.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande d'Agneau du Périgord est une viande rosée claire. Sa texture est fondante avec un goût délicat, peu fort. Cette viande présente un gras savoureux, blanc, ferme au toucher et fondant dans la bouche une fois cuit. L'alimentation en finition à base de céréales en grains entiers ou aplaties est la clé de ce gras de qualité.



Conservation

À conserver à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration ? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

AREOVLA

3 avenue Léonard de Vinci, 33608 Pessac Cedex

Tél.: 05 56 00 84 50 - areovla@gmail.com - www.qualiteviande-aquitaine.fr

agneauduperigord agneauduperigord

L'AGNEAU DU POITOU-CHARENTES



L'Agneau du Poitou-Charentes IGP est issu de 7 races à viande : mouton Vendéen, Texel, mouton Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise, Île de France.

Certifié par l'Indication Géographique Protégée (IGP), c'est la garantie d'un agneau né, élevé et abattu en Charente, Charente-Maritime, Vienne, Deux-Sèvres et ses cantons limitrophes.

Il est réputé pour ses qualités bouchères et sa viande goûteuse. Son goût exceptionnel tient tout à la fois de la qualité bouchère des races et de la transmission du savoir-faire traditionnel des éleveurs.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux sont élevés en plein air, puis durant l'hiver, ils évoluent sur une litière végétale.



L'alimentation des animaux

L'alimentation du troupeau reproducteur est basée sur le pâturage (6 mois minimum par an). Selon la saison, les animaux peuvent aussi se nourrir de fourrages et d'aliments complémentaires sans OGM. L'autonomie alimentaire des élevages se situe entre 50% et 70%, avec des fourrages provenant exclusivement de l'exploitation.

L'agneau est allaité au lait maternel pendant au moins 60 jours puis nourri à partir de fourrages.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les pratiques de pâturage permettent de maintenir dans les prairies, des haies arborées, une flore diversifiée... Le maintien de l'élevage ovin sur les terres les moins fertiles constitue aujourd'hui le seul garant d'un tissu rural et

d'un environnement paysager préservé.

Proactive sur ces sujets, la filière participe à des projets de recherche tels qu'Ecolagno, sur les pratiques agroécologiques en élevage, et Ecoqualina, sur l'écoconception des produits sous SIQO en Nouvelle-Aquitaine.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande d'Agneau du Poitou-Charentes est de couleur rosé clair avec un gras blanc et ferme. Elle est tendre et fondante en bouche. Son odeur est discrète.



Conservation

Au réfrigérateur, la viande se conserve, à une température comprise entre 0°C et 2°C, entre 2 et 4 jours selon les morceaux.



Idées recettes

Côté recette, rien de tel que des côtelettes d'Agneau du Poitou-Charentes à la plancha. D'autres envies? Rendez-vous sur le site internet!

ADPAP

1 Rue Sabotière, 86500 Montmorillon

Tél.: 05 49 91 30 47 - odg@agneaupoitoucharentes.com -

www.agneau-poitou-charentes.com

Agneau Poitou-Charentes agneaupoitoucharentes Agneau_Poitou

LA BÉARNAISE



La Vache Béarnaise est la race bovine ancestrale des Pyrénées de l'Ouest. On l'appelait alors « Blonde des Pyrénées ». Elle était reconnue parmi les grandes races françaises dans les concours agricoles nationaux. Elle apparait, il y a plus de 1200 ans, sur le blason de la Vicomté de Béarn et y demeure depuis. Historiquement, son lait permettait la production de la Tomme des Pyrénées. Cette race mixte (production de lait et de viande) est menacée d'abandon mais fournit des produits de haute qualité gastronomique.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux sont élevés essentiellement en plein air et ont accès aux pâturages.



L'alimentation des animaux

L'alimentation est basée sur un système où la valorisation de l'herbe est maximale. Ce système herbager **repose notamment sur la transhumance en montagne des animaux, permettant de préserver la biodiversité et de garder des espaces ouverts.**

Le reste de l'année, les animaux se nourrissent de fourrages provenant exclusivement de l'exploitation et parfois complétés par des céréales non OGM.



Préservation de l'environnement et des ressources

Le maintien de l'élevage de cette race locale favorise la diversité du patrimoine génétique bovin. Certains éleveurs sont certifiés Agriculture Biologique ou en conversion. D'autres sont dans la certification AREA (Agriculture

Respectueuse de l'Environnement en Nouvelle-Aquitaine) autour de la fertilisation, des bonnes pratiques phytosanitaires, de la gestion des déchets, de la biodiversité et de l'irrigation.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de veau est fine, tendre, goûteuse et juteuse. La viande de bœuf est persillée, aromatisée, tendre et très parfumée. Le fromage de vache est crémeux et aux arômes fleuris, différent d'autres fromages de vache.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Saisonnalité

De janvier à juin.



Idées recettes

Besoin d'idée de recettes? Nous en avons plusieurs: faux-filet de Béarnaise façon Rossini avec sa sauce marchand de vin ou encore le pot-au-feu de joues de bœuf béarnais.

Association de sauvegarde de la race bovine béarnaise

216 rue de Gave 64660 Asap-Arros

Tél: 06 31 65 31 02 vache.bearnaise@gmail.com - www.bearn64.wixsite.com

[associationvachebearnaise](https://www.facebook.com/associationvachebearnaise) [vache.bearnaise](https://www.instagram.com/vache.bearnaise)

LA BLONDE D'AQUITAINE



Race bovine de grand format dédiée à la production de viande, la Blonde d'Aquitaine ne cesse de se développer depuis sa création en 1962.

Elle est le résultat de la fusion de 3 races locales du Sud-Ouest: la Garonnaise, la Quercy et la Pyrénéenne. Elle est désormais une des quatre races à viande emblématique de la région.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

L'élevage des bovins se fait en plein air à la belle saison. Pendant la période hivernale, les animaux évoluent sur une litière végétale en stabulation.

Les antibiotiques ne sont administrés que lorsque les animaux en ont besoin.



L'alimentation des animaux

Concernant l'alimentation des animaux, **les OGM sont proscrits**. De plus, les fourrages, comme le foin, proviennent majoritairement de l'exploitation. Ainsi, le taux d'autonomie alimentaire des élevages est supérieur à 80%. Les éleveurs n'utilisent pas d'urée.



Préservation de l'environnement et des ressources

L'usage des produits phytosanitaires a été significativement réduit. Ils sont appliqués dans de bonnes conditions pour éviter leurs fuites dans l'environnement. Pour diminuer l'usage de ces produits et préserver les sols, les agriculteurs ont opéré une diversification des cultures et

un allongement des rotations. Pour faciliter la fuite de la faune sauvage lors des récoltes, les éleveurs utilisent des méthodes particulières. Pour économiser l'eau, des cultures de luzerne sont implantées, contribuant aussi, par des récoltes printanières, à abonder le stock de fourrages. Pour fertiliser le sol, des couverts végétaux sont semés.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande bovine Blonde d'Aquitaine est naturellement tendre et avec une haute qualité au niveau du goût sans être trop grasse. Elle contient beaucoup de minéraux, vitamines et de protéines. *A contrario* elle est pauvre en lipide.



Conservation

Conservez la viande entre 0 et 4°C au réfrigérateur.



Idées recettes

Pour déguster cette viande, nous vous conseillons les tournedos Rossini, l'entrecôte à la bordelaise ou encore la daube de bœuf aux Pruneaux d'Agen.

France Blonde d'Aquitaine Sélection

271 rue de Péchabout, BP 45, 47002 Agen Cedex

Tél.: 05 53 96 00 89 - blondedaquitaine@orange.fr - www.blonde.-aquitaine.fr

Facebook : @osblondedaquitaine

LE BŒUF DE BAZAS



La tradition d'engraissement de bœufs sur la région de Bazas remonte au XIII^e siècle. Tous les ans, la fête des bœufs gras de carnaval à Bazas en est une belle preuve. Ce savoir-faire séculaire est toujours d'actualité et fait la réputation de cette appellation où les meilleures races locales sont utilisées pour cette production comme la Bazadaise ou la Blonde d'Aquitaine.

Le travail passionné des éleveurs a permis l'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Pour cela, les animaux doivent être nés, élevés et engraisés sur le département de Gironde et ses cantons limitrophes situés dans les Landes et le Lot-et-Garonne.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Après une jeunesse au pis de sa mère, il poursuit sa croissance harmonieuse au pâturage. Lorsque les animaux sont en bâtiment, ils évoluent sur une litière végétale.



L'alimentation des animaux

Grâce à une alimentation naturelle, riche, à base d'herbe et de céréales, sans OGM, le Bœuf de Bazas est élevé dans des conditions exceptionnelles. Plus de 70% des fourrages sont exclusivement produits sur la ferme.



Préservation de l'environnement et des ressources

Afin d'enrichir les sols, les agriculteurs utilisent une fertilisation naturelle. Cette filière d'élevage contribue à la diversité du patrimoine génétique en préservant des races locales.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

On laisse mûrir la viande au réfrigérateur pour laisser le gras envahir les fibres musculaires et donner à la viande cette onctuosité unique et son subtil goût de noisette. Ainsi, la viande du Bœuf de Bazas est tendre et juteuse.



Conservation

À conserver à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

De couleur rouge franc, cette viande allie la tendreté et des saveurs gustatives incomparables qui s'expriment dans tous les modes de préparation: grillées, rôties, braisées, en pot-au-feu...

Association de défense du bœuf de Bazas

33430 Bazas

Tél.: 05 56 25 03 32

LE BŒUF DE CHALOSSE



Cette démarche a été initiée à la fin des années 1980 par des éleveurs et bouchers dans le but de sauvegarder un produit et un savoir-faire particuliers. Son élevage s'est développé grâce à la boucherie artisanale et y est aujourd'hui encore exclusivement commercialisé. Sa renommée est en partie due au savoir-faire des éleveurs landais en matière d'engraissement. Ils respectent aujourd'hui encore les méthodes de finition d'antan.

L'aire de production se situe à cheval sur les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux ont accès aux pâturages puisque **l'élevage se réalise en plein air**. Tout au long de la période hivernale, les animaux évoluent sur une litière végétale.



L'alimentation des animaux

Les exploitations ont une autonomie alimentaire de plus de 70% puisque les fourrages proviennent exclusivement de l'exploitation et que le pâturage se fait pendant une longue période de l'année. **L'alimentation des animaux est sans OGM**, ni huile de palme et sans urée.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de Bœuf de Chalosse est très tendre et persillée.



Conservation

La viande est à conserver à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

Association Bœuf de Chalosse

55 avenue du Général Gilliot, 40700 Hagetmau

boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr - www.qualitelandes.com

LE CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST



Dans le Sud-Ouest, les oies et les canards sont, depuis longtemps, engraisés avec des céréales. Avec l'introduction du maïs au XVI^e siècle et l'invention de la conserve au XIX^e, le Sud-Ouest devient le berceau du foie gras.

Aujourd'hui, le foie gras du Sud-Ouest bénéficie du meilleur de l'innovation tout en perpétuant ce savoir-faire séculaire. Le terme "Sud-Ouest" est une certification à lui tout seul: il garantit officiellement l'origine et le strict respect du cahier des charges de production.

Grâce à l'IGP, un foie gras du Sud-Ouest provient d'un canard élevé, engraisé, abattu, découpé, préparé et conditionné dans le Sud-Ouest.

En Nouvelle-Aquitaine, le Canard à foie gras du Sud-Ouest est produit en Corrèze, en Dordogne, en Gironde, dans les Landes, en Lot-et-Garonne et dans les Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les canards sont élevés pendant un minimum de 81 jours.

Ils ont accès à des parcours en plein air. Pendant la nuit ou la période hivernale si nécessaire, les animaux ont accès à des bâtiments.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des canards se fait à base de maïs produit dans le Sud-Ouest (non OGM).

Les canards s'abreuvent par des pipettes permettant d'avoir une eau propre, de qualité et d'éviter le gaspillage.



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière est actuellement engagée dans une démarche de développement durable (RSE).

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Canard à foie gras du Sud-Ouest présente une quantité importante de minéraux, d'omégas, de protéines et de bon gras, qui génère du bon cholestérol et un goût unique. Il est fondant et savoureux.



Idées recettes

Le confit de Canard à foie gras du Sud-Ouest se mariera très bien avec des pommes de terre d'Eysines.

Quant au foie gras, il se suffit à lui seul sur un canapé.

Pour le magret et une cuisson parfaite, 5 min côté peau, 5 min côté chair, encore 5 min côté peau, et le tour est joué!

PALSO

Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons, 33000 Bordeaux
Tél.: 05 56 48 80 35 - www.foie-gras-du-sud-ouest.fr

LE CANARD MULARD KRIAXERA



Le Canard mulard Kriaxera est issu d'un croisement entre un mâle de Barbarie et la cane Kriaxera, race locale ancienne, adaptée au terroir des Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

L'élevage se fait en petites unités dans le respect d'une agriculture vertueuse. Aucun traitement antibiotique, ni vaccin n'est pratiqué sur le Canard mulard Kriaxera. L'élevage se fait intégralement en plein air, en élevage extensif.



L'alimentation des animaux

Les animaux se nourrissent d'herbe qu'ils trouvent dans le parcours sur lequel ils évoluent. Les éleveurs complètent la ration avec un mélange de maïs, orge et tourteaux, produits dans la zone et sans OGM.



Préservation de l'environnement et des ressources

L'utilisation de race locale permet de conserver le patrimoine génétique. L'implantation d'infrastructures agroécologiques et le travail en agroforesterie favorisent la biodiversité.

Les agriculteurs fertilisent les sols de manière naturelle pour les enrichir. Ils ont également réduit l'utilisation de produits phytosanitaires et utilisent l'énergie photovoltaïque. **Ils sont engagés dans l'AREA** (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Nouvelle-Aquitaine).

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de Canard mulard Kriaxera a un **goût prononcé**. Sa viande est ferme et tendre à la fois.

Une peau moins épaisse, moins grasse et des os plus fins, voilà ce que propose cette espèce rustique afin de régaler vos papilles.



Conservation

La viande se conserve à une température comprise entre 0°C et 4°C.

LE CHAPON DE GRIGNOLS



Produit des Petites Landes du Bazadais, en Sud Gironde et Lot-et-Garonne, ces chapons jouissent d'un fort ancrage historique.

Alors que les métayers les produisaient déjà pour les offrir à la table des maîtres, ce sont aujourd'hui les volailles des grandes occasions principalement vendues au moment des fêtes de fin d'année.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les Chapons de Grignols sont élevés en plein air pour la majeure partie de leur vie. Lorsqu'ils sont en bâtiment, notamment la nuit, ils se retrouvent sur une litière végétale. L'écrêtage a été arrêté et l'administration d'antibiotique devenue non-systématique.



L'alimentation des animaux

Leur alimentation est sans OGM, ni huile de palme.



Préservation de l'environnement et des ressources

Ces chapons sont issus de races locales permettant de **préserver la diversité du patrimoine génétique**. Pour préserver les ressources, des limiteurs de débit d'eau et du matériel basse consommation ont été mis en place.

Pour limiter les déchets, la filière s'est également engagée dans la réduction des emballages.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Chapons de Grignols ont **une viande tendre, juteuse, persillée et goûteuse**.



Conservation

La viande doit être conservée au réfrigérateur.



Saisonnalité

Décembre.



Idées recettes

En manque d'idée? Essayez le Chapon de Grignols au sel, en demi-deuil ou tout simplement rôti, farci de chair à saucisse avec une garniture de Pruneaux d'Agen.

LE JAMBON DE BAYONNE



Le Jambon de Bayonne IGP est produit selon des méthodes ancestrales. Il est issu de porcs nés et élevés dans le Sud-Ouest de la France avec une alimentation à base de céréales. Ce jambon est unique car salé avec du Sel de Salies-de-Béarn IGP.

Il est produit dans une zone exclusive de salage et d'affinage: entre océan Atlantique et montagnes des Pyrénées, c'est le bassin de l'Adour. C'est là que le Jambon de Bayonne bénéficie pour son affinage de conditions naturelles exceptionnelles. Ce climat particulier lui confère son moelleux caractéristique. La « Lauburu » ou croix basque marquée au fer rouge sur la couenne de chaque jambon est un gage d'authenticité.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Le porc utilisé pour la fabrication du Jambon de Bayonne est **né et élevé en Nouvelle-Aquitaine**. En plus de ce produit régional, la filière utilise le Sel IGP de Salies-de-Béarn.

La filière est **engagée dans une démarche RSE** (Responsabilité Sociétale des Entreprises) avec des axes de travail portant notamment sur l'environnement, la santé du consommateur, le bien-être animal et l'ancrage territorial.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Au cours des différentes phases de sa maturation, le Jambon de Bayonne développe ses arômes et

acquiert son moelleux. Coupé en fines tranches, il est **fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée** avec un arôme bien typé dû à sa longue période de maturation et d'affinage (9 mois minimum).



Conservation

Conservez le Jambon de Bayonne dans un endroit frais et sec mais surtout pas au réfrigérateur!



Idées recettes

Le Jambon de Bayonne se suffit à lui-même. Mais pour plus d'originalité, d'autres recettes sont disponibles sur le site ci-dessous.

Consortium du Jambon de Bayonne

Route de Samadet 64410 Arzacq-Arraziguët

Tél.: 05 59 04 49 35 - inpaq@inpaq.fr - www.jambon-de-bayonne.com

 [jambondebayonne64](https://www.facebook.com/jambondebayonne64)  [jambon_debayonne](https://www.instagram.com/jambon_debayonne)

LE KINTOA ET LE JAMBON DU KINTOA



Le porc de race Basque ou encore « Pie Noir » du Pays Basque, ou « Euskal Xerria » en Basque fait partie des 6 races locales porcines françaises et des races les plus anciennes d'Europe. Son nom provient de l'impôt prénommé « Kintoa » prélevé par les rois, sur les porcs qui venaient en transhumance dans les Aldudes.

Cette race a failli disparaître au profit d'autres considérées plus productives. Déclarée en voie de disparition en 1981 par le Ministère de l'Agriculture, elle doit sa survie à une poignée d'éleveurs des Pyrénées-Atlantiques, attachés à leurs exploitations de montagne et engagés dans la sauvegarde de ce patrimoine commun.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les porcs sont élevés en plein air sur des prairies ou dans les sous-bois.

Des antibiotiques peuvent leur être administrés en cas de besoin.



L'alimentation des animaux

Leur alimentation est sans OGM. L'autonomie alimentaire des exploitations est supérieure à 70%, notamment grâce aux céréales qui sont produites exclusivement sur les exploitations.



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière utilise une fertilisation naturelle pour enrichir les sols et une réduction significative a été opérée concernant l'utilisation des produits phytosanitaires. L'élevage de cette race locale permet de maintenir une diversité du patrimoine génétique. Cette biodiversité est également favorisée par un travail en agroforesterie.

Filière Porc Basque Kintoa

Mairie, 64430 Les Aldudes

Tél.: 05 59 37 55 71 - contact@kintoa.fr - www.kintoa.fr

 Kintoa AOP  kintoaaop

Les déchets de sel, utilisé pour l'élaboration du jambon de Kintoa, sont revalorisés.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'alliance entre milieu naturel, race locale et savoir-faire confère aux produits Kintoa leur typicité: **une viande rouge soutenue, finement persillée, juteuse et très aromatique** (avec des notes de beurre, noisette, sous-bois).



Conservation

La viande doit être conservée au réfrigérateur. Pour le jambon, si l'os est encore présent, conservez-le dans un endroit sec.



Idées recettes

Testez l'échine de Kintoa et sa polenta de maïs grand roux ou encore les pétales de Jambon de Kintoa.

LA LIMOUSINE



La Viande bovine de race Limousine Label Rouge (obtenu en 1988) correspond à des animaux exclusivement de race Limousine âgés de plus de 28 mois et de moins de 10 ans. Les animaux sont élevés de façon traditionnelle.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux sont élevés en plein air avec accès aux pâturages durant 6 mois par an. En hiver, ils sont en bâtiment sur une litière végétale.

Les éleveurs administrent des antibiotiques aux animaux, uniquement en cas de nécessité.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des animaux est sans OGM, ni huile de palme, ni urée. L'autonomie des exploitations est supérieure à 80% avec des fourrages provenant exclusivement des exploitations.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les agriculteurs fertilisent leurs sols naturellement et diversifient leurs cultures afin de favoriser la biodiversité et respecter le sol. Certains éleveurs sont engagés

dans la démarche "Beef Carbone" qui vise à diminuer la production de carbone des exploitations.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La race Limousine est reconnue dans le monde entier comme étant une des meilleures races à viande, pour son grain très fin, son onctuosité et sa jutosité. Elle répond aux attentes des connaisseurs de bonne viande par sa tendreté, sa couleur, sa saveur et son persillé.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration ? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

Limousin Promotion

Pôle de Lanaud, 87220 Boisseuil

Tél.: 05 55 10 37 96 - www.label-viande-limousine.fr

ViandeBlasonPrestige blasonprestige

L'OIE BLANCHE DU POITOU ET L'OIE GRISE DU MARAIS POITEVIN



Depuis toujours, le marais poitevin et ses alentours ont été le berceau des races d'oies poitevines. L'industrie plumassière des années 1900 en fit la renommée. Ces races d'oies ont évolué avec leur environnement et la sélection des meilleurs animaux. Avec l'arrivée des matières synthétiques, ces races ont failli disparaître. Le CREGENE et l'Association de sauvegarde des Oies poitevines cherchent à relancer une production pour ces deux races. Un réseau d'éleveurs est identifié. Ces oies sont dans un programme de conservation et de développement. Nous les retrouvons dans les départements de Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, de la Vienne et même en Vendée.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux sont élevés en plein air. Pour se reposer la nuit et pendant la période hivernale, les oies évoluent sur une litière végétale. Les antibiotiques ne sont administrés que lorsque l'animal en a besoin.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des animaux est sans OGM, sans huile de palme et sans urée. L'herbe compose 80% de l'alimentation des oies, complétée de céréales.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les agriculteurs fertilisent naturellement leurs sols. Ils diversifient également leurs cultures pour favoriser la biodiversité, éviter l'apparition de maladies, limiter les adventices (c'est-à-dire les mauvaises herbes) et dans un souci de respect du sol. Une réduction significative de l'utilisation des produits phytosanitaires a également été opérée.

Association de sauvegarde des Oies poitevines

2 rue du Port Brouillac, 79510 Coulon
lecregene@gmail.com - www.casop-asso.fr

lecregene

Pour limiter l'impact sur la ressource en eau, les éleveurs utilisent des points d'eau naturels pour abreuer les animaux. Certains éleveurs sont engagés dans les MAEC qui sont des mesures agro-environnementales et climatiques.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Oies blanches du Poitou et les Oies grises du marais poitevin sont reconnues pour la qualité de leurs plumes. Leur viande a un goût particulier.



Conservation

La viande est à conserver à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Saisonnalité

De septembre à décembre.



Où trouver le produit

L'oie rôtie au four est une recette simple pour valoriser ce bon produit.

LA PARTHENAISE



La race Parthenaise est liée au département des Deux-Sèvres, son berceau d'origine. Elle tire son nom de la ville de Parthenay.

Après avoir failli disparaître, elle connaît un essor depuis les années 80.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les animaux sont élevés en plein air avec accès aux pâturages. Lors de la période hivernale, les animaux sont en bâtiment sur une litière végétale. Les éleveurs réalisent l'écornage avec une administration d'antalgiques et d'analgésiques pour endormir localement et soulager la douleur. Cet écornage est nécessaire afin d'éviter que les animaux ne se blessent.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des animaux est sans OGM, sans huile de palme et sans urée.

L'autonomie des exploitations est supérieure à 70% avec des fourrages provenant exclusivement des exploitations.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les agriculteurs fertilisent leurs sols par une fertilisation naturelle. Ils diversifient leurs cultures pour favoriser la biodiversité et le respect du sol.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Viande bovine de race Parthenaise est une viande fine, rouge et très tendre.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration ? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

France Parthenaise

Maison de l'Agriculture, CS 80 004, 79231 Prahecq Cedex

Tél.: 05 49 77 15 76 - apvp@cc-parthenay.fr - www.labelrouge-parthenaise.fr

Label-Rouge-la-Parthenaise

LE PORC CUL NOIR LIMOUSIN



Le berceau de la race se situe vers Saint-Yrieix-la-Perche, ville dont les habitants se surnomment entre eux les "Culs Noirs". Présent en Limousin depuis plusieurs siècles, ce porc de type ibérique s'est forgé avec son territoire au fil du temps.

Rustique, peu exigeant de par sa croissance lente, il est encore présent sur 5 départements de la région Nouvelle-Aquitaine: Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne et Haute-Vienne.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Aujourd'hui, tous les animaux de la filière sont élevés en plein air dans des parcours alliant bois et prairies.

Le sevrage des porcelets ne peut être fait avant l'âge de 6 semaines. La densité maximale de porcs en plein air est de 40 animaux par hectare ou 15 truies.

Aucun traitement antibiotique systématique n'est pratiqué. Il est interdit de couper les queues et de limer les dents des porcelets.



L'alimentation des animaux

Les cochons bénéficient de tout ce qu'ils peuvent trouver dans leurs parcours: herbe, tubercules, racines, fruits mais aussi glands et châtaignes à l'automne. Leur ration est complétée par des céréales, pois, tournesol... riches en protéines.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les éleveurs sont engagés dans l'implantation d'infrastructures agroécologiques et dans l'agro-

foresterie pour permettre aux animaux d'avoir de l'ombre mais aussi des fruits.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de Porc Cul Noir Limousin est une **viande mûre, de couleur rouge avec un persillé remarquable**. Son gras est ferme et blanc avec un parfum de noisette. Sa salaison permet de garder une viande moelleuse et extrêmement savoureuse.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

Pour cuisiner la viande de Porc Cul Noir Limousin, saisissez la pièce sur chaque côté à feu très vif puis, baissez le feu et continuez la cuisson à couvert et à feu doux.

La viande se consomme rosée et n'a besoin de rien d'autre pour être sublimée.

Coopérative du Cul Noir

Bâtiment N, Les Vaseix, 87430 Verneuil-sur-Vienne

Tél.: 05 87 21 87 88 - www.lecussonnoir.fr

lecussonnoir

LE PORC DU LIMOUSIN



Depuis 1994, le Porc du Limousin est protégé par une Indication Géographique Protégée (IGP). Dès 1990, cette même viande de porc a été couronnée par un Label Rouge qui garantit sa qualité gustative supérieure. L'IGP assure aux consommateurs l'origine limousine de la viande: tous les animaux sont nés et élevés sur un territoire à cheval sur la Creuse, la Corrèze et la Haute-Vienne, ainsi que certains cantons des départements limitrophes.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les porcs évoluent dans des conditions de confort optimales et dans des espaces au moins 20% plus grands que la surface réglementaire.



L'alimentation des animaux

Le maïs est limité dans l'alimentation des porcs. Il est exigé que la ration alimentaire contienne au minimum 60% de céréales.

Certains agriculteurs travaillent avec le principe "fafaurs" (c'est-à-dire la fabrication d'aliments à la ferme).



Préservation de l'environnement et des ressources

Dans cette région de pâtures et de forêts, les élevages, peu nombreux et de petite taille, ont un impact faible sur l'environnement.

Pour préserver la ressource en eau et limiter son gaspillage, les élevages sont équipés de pipettes ou d'abreuvoirs.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de Porc du Limousin a une belle couleur rose homogène. Son gras est blanc et ferme. **Sa viande est juteuse, tendre et savoureuse** avec une excellente tenue à la cuisson.



Conservation

La viande se conserve à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

Limousin Promotion

Pôle de Lanaud, 87220 Boisseuil

Tél.: 05 55 10 37 96 - www.label-viande-limousine.fr

ViandeBlasonPrestige blasonprestige

LE PORC DU SUD-OUEST



Le Porc du Sud-Ouest IGP est né et élevé dans le Sud-Ouest de la France : Nouvelle-Aquitaine et Occitanie. Il est commercialisé en viande fraîche et également destiné à la fabrication du Jambon de Bayonne, de charcuteries et salaisons du Sud-Ouest.

Le Porc du Sud-Ouest a officiellement obtenu son Indication Géographique Protégée en 2013. Cette reconnaissance européenne est une garantie d'origine et de qualité pour les consommateurs. Adossée à l'IGP Jambon de Bayonne, aux Labels Rouges Porc au Grain et Porc Fermier, l'IGP sur la viande fraîche contribue à une valorisation globale de la carcasse des porcs sous l'identité Sud-Ouest.

LES BONNES PRATIQUES

L'alimentation des animaux

Leur alimentation est à base de maïs et sans huile de palme. L'autonomie alimentaire des exploitations se situe entre 50 et 70 %.

Préservation de l'environnement et des ressources

La filière est engagée dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) avec des axes de travail portant notamment sur l'environnement, la santé du consommateur, le bien-être animal et l'ancrage territorial.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de Porc du Sud-Ouest est une **viande juteuse et tendre, au goût intense.**

Elle contient beaucoup de vitamines E, d'oméga 6 et de protéines.



Conservation

La viande doit être conservée au réfrigérateur.



Idées recettes

Pour consommer la viande fraîche, essayez les crépinettes sauce moutarde, le rôti de Porc du Sud-Ouest aux Pruneaux d'Agen et champignons.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

Route de Samadet, 64410 Arzacq-Arraziguet

Tél.: 05 59 04 49 35 - inpaq@inpaq.fr - www.jambon-de-bayonne.com

LA POULARDE DU PÉRIGORD



La Poularde du Périgord a obtenu en octobre 2016 une IGP (Indication Géographique Protégée) symbole de qualité et d'origine.

Issue de souches à croissance lente, les poulardes sont amenées à maturité sur une terre de tradition d'élevages de qualité.

Les efforts menés pour conserver les pratiques et le savoir-faire traditionnels ont forgé la qualité et la spécificité des volailles du Périgord.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les poulardes sont élevées en plein air pendant 120 jours. Elles évoluent sur une litière végétale lorsqu'elles sont en bâtiment. Aucun traitement antibiotique systématique n'est pratiqué.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de la Poularde du Périgord contient beaucoup de protéines et est peu calorique. Sa texture est ferme et juteuse. Elle est typée en goût.



Conservation

À conserver à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Saisonnalité

Décembre.



Idées recettes

D'un gabarit plus petit que le Chapon du Périgord, la Poularde du Périgord peut être préparée en cocotte et se décline aussi en recettes moins traditionnelles. Retrouvez d'autres recettes sur le site internet de la filière ci-dessous.

Le Poulet du Périgord

35 avenue Benoit Frachon, 24750 Boulazac

Tél.: 05 53 05 79 90 - contact@lepouletdupericord.org -

www.lepouletdupericord.fr

LA POULE MARANS



La volaille de race pure originelle du marais poitevin est plus connue sous le nom "Marans". C'est une très bonne race française. Ayant été l'objet de croisements avec les anciens « Combattants anglais », puis des races asiatiques, les Poules de Marans arborent des plumages multiples issus de leurs origines génétiques et bénéficient de 13 variétés: Coucou à camail doré ou argenté, Froment doré, Fauve acajou à queue noire, Noir ou Bleu à camail argenté ou cuivré, Noir uni, Blanc, Blanc herminé, Saumon doré ou argenté. S'ajoute des Marans naines en Noir, Blanc, Noir à camail argenté ou cuivré, coucou à camail argenté.

Excellente pondeuse (150 à 200 œufs par an), elle est rustique et solide. Ses œufs ont la particularité d'être "extra roux", c'est-à-dire de couleur marron foncé et brillant. Ses œufs lui ont permis d'être surnommée "la poule aux œufs d'or". Sa viande est également de très bonne qualité. Aujourd'hui, le Marans Club de France œuvre pour sauvegarder cette race.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les Poules Marans sont élevées en plein air sur des parcours herbeux dans de petits élevages de qualité répertoriés par le Marans Club de France. Dans le poulailler, les poules retrouvent une litière végétale.



L'alimentation des animaux

Leur alimentation est traditionnelle, à base de céréales.



Préservation de l'environnement et des ressources

Ces élevages permettent de conserver une race locale et ainsi de préserver le patrimoine génétique

et sa diversité en lien avec la SCAF et le CREGENE (Centre des Ressources Génétiques du Grand Ouest Atlantique).

DÉGUSTATION



Conservation

Conservez la viande entre 0°C et 4°C jusqu'à sa date limite de consommation.



Idées recettes

Pour la déguster, rien de mieux que le traditionnel poulet rôti.

Marans-Club de France

Chez Monsieur le Président Ernest SORIN, Mont Génie, 87520 Oradour-sur-Glane
maransclubdefrance@marans.eu - www.marans.eu

Marans-Club-de-France-officiel

LE POULET DE RACE BARBEZIEUX



Le Poulet de race Barbezieux était considéré autrefois comme une des meilleures races de volailles françaises. L'Association de Sauvegarde de la Poule de Barbezieux (ASPOULBA) propose des poulets de race Barbezieux, prêts à cuire tout au long de l'année et des chapons de race Barbezieux pour les fêtes de fin d'année.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les volailles sont élevées en plein air pendant 110 à 150 jours sur un parcours ombragé. Elles ont accès à un bâtiment clair et aéré disposant d'une litière végétale.

Un programme de vaccination permet de proscrire tous les médicaments vétérinaires.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des volailles est garantie sans OGM, ni huile de palme.

Elle est composée à 80% de céréales produites localement.



Préservation de l'environnement et des ressources

L'élevage de Poulets de race Barbezieux permet de sauvegarder et de sélectionner cette race locale ancienne qui, sans cela, serait menacée de disparition. L'ASPOULBA a fait le choix de la conserver et de la sélectionner en race pure.

La couverture des parcours en agroforesterie, qui fournit l'ombre

aux animaux, participe également au maintien de la biodiversité.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La chair du Poulet de Barbezieux est fine, savoureuse et très goûteuse. La peau dorée et craquante dégage une fine odeur de froment. On retrouve le goût du poulet d'autrefois.



Conservation

La viande se conserve à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

Comme le Poulet de Barbezieux est une volaille de grande qualité à croissance lente, il lui faut aussi une cuisson lente à feu modéré et un temps de repos entre la sortie du four et la dégustation pour que la viande prenne toute sa saveur et sa jutosité.

Voici quelques idées: Poulet de race Barbezieux sauce au Pineau des Charentes ou encore le Poulet de Barbezieux au vinaigre blanc de Pineau blanc.

Association de Sauvegarde de la Poule de Barbezieux (ASPOULBA)

Chante Morlière, 16300 Challignac

Tél.: 06 85 02 03 24 - aspoulba@orange.fr - www.aspoulba.fr

[aspoulba](https://www.facebook.com/aspoulba)

LE POULET DU PÉRIGORD



Le Périgord par son climat, ses sols, ses cultures de céréales, constitue depuis toujours un terroir privilégié pour la production de volailles de qualité.

Élevé jusqu'à pleine maturité, sur des sols pentus, herbeux et/ou arborés, en plein air, nourri avec une alimentation riche en céréales (maïs et blé), le Poulet du Périgord profite d'un terroir unique et préservé.

Les efforts menés pour conserver les pratiques et le savoir-faire traditionnels ont forgé la qualité et la spécificité de cette volaille, qui a obtenu une IGP (Indication Géographique Protégée) en 2016.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Issu de races rustiques à croissance lente, le Poulet du Périgord est élevé en plein air pendant 81 jours minimum, sans traitement antibiotique (administré uniquement en cas de nécessité). Lorsque les animaux sont en bâtiment, ils évoluent sur une litière végétale.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande du Poulet du Périgord contient beaucoup de protéines et est peu calorique. Elle est typée en goût, mature, équilibrée dans ses saveurs et ses arômes. Elle offre une

texture à la fois ferme et juteuse.

Sous une peau très fine et délicate, la viande « persillée » du Poulet du Périgord offre une texture particulièrement fondante et moelleuse.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

Le Poulet du Périgord se décline de multiples façons: rôti au four, grillé à la plancha, braisé en sauce, à la vapeur en papillote.

Il convient à tous, tout au long de l'année.

Le Poulet du Périgord

35 avenue Benoit Frachon, 24750 Boulazac

Tél.: 05 53 05 79 90 - contact@lepouletdupericord.org -

www.lepouletdupericord.fr

LE POULET FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR



Le Poulet fermier Label Rouge a obtenu son Label Rouge en 1971.

Ces volailles sont choisies parmi des races rustiques à croissance lente, adaptées à une vie en plein air.

Chaque lot de volaille est contrôlé par un organisme indépendant, garant du respect du cahier des charges.

La zone de production s'étend sur les départements suivants: Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne et Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les volailles sont élevées en plein air et ont **accès à des champs herbeux et ombragés**. Elles peuvent se mettre à l'abri des prédateurs dans **des bâtiments respectueux de leur bien-être**: faible densité, alimentation en eau à volonté, lumière naturelle, bâtiments bien aérés, litière de paille confortable.



L'alimentation des animaux

Ces volailles, **élevées deux fois plus longtemps qu'un poulet classique**, accèdent à leur guise à des parcs ongs herbeux et arborés. **Leur alimentation est 100% végétale**, riche en céréales, complétée par du tournesol, du colza... et sans OGM, ni huile de palme.



Préservation de l'environnement et des ressources

Pour apporter ombre et protection contre les prédateurs, **un arbre**

ou arbuste pour 150 volailles est exigé, en respectant le principe de l'agroforesterie.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Poulet fermier élevé en plein air possède une peau fine, **une chair ferme et goûteuse** due à ce mode d'élevage traditionnel.



Conservation

La viande se conserve à une température comprise entre 0°C et 4°C pour les produits frais jusqu'à sa date limite de consommation et à -12°C pour les produits surgelés.



Idées recettes

Pour les filets, cuisez les à feu doux pour ne pas les assécher. Pour le savourer, rien de plus simple que le traditionnel poulet rôti qui dégagera un arôme de grillé très présent. Sinon, essayez les cuisses de poulets au citron au four.

Association SEQUOIA

681 allée de Tartifume, 47260 Coulx
Tél.: 05 53 88 91 92 - info@se-quoia.fr

LA SASI ARDI



La Sasi Ardi, encore appelée « Petit Manech » ou « Gorri Ttipia », est une brebis typique de la moyenne montagne basque. Elle se caractérise par sa rusticité et son caractère sauvage. Son comportement très peu grégaire, son mode d'alimentation et sa résistance naturelle en font une brebis particulièrement adaptée aux montagnes de l'Ouest du Pays Basque. Elle était présente dans toutes les fermes il y a encore quelques dizaines d'années. Mais, à partir des années 1925, les fermes transformant peu à peu leurs troupeaux de Sasi Ardi en Manech Tête Rousse. 70 ans après, il s'avère que la race devient absente de tous les répertoires d'élevage ! En 2010-2011, plus de 1 500 brebis sont inventoriées sur 8 élevages.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les troupeaux sont élevés en plein air la majorité de l'année, dans des espaces abandonnés et secs, ce qui permet de garder des espaces ouverts et de favoriser la biodiversité.

Lorsque l'hiver et la période des mises bas arrivent, les animaux évoluent sur une litière végétale.

Les antibiotiques ne sont administrés que lorsque les animaux en ont besoin.



L'alimentation des animaux

Leur alimentation est sans OGM, ni huile de palme.

L'autonomie alimentaire des exploitations est supérieure à 70% avec des fourrages provenant exclusivement des exploitations.



Préservation de l'environnement et des ressources

Ces élevages permettent de préserver le patrimoine et la

diversité génétique. Les éleveurs ont recours à l'agroforesterie. D'ailleurs, certains élevages se trouvent dans des zones Natura 2000.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande de Sasi Ardi est rouge, très persillée avec une finesse de texture et une qualité de gras particulière.



Conservation

La viande se conserve au réfrigérateur.



Saisonnalité

La viande de Sasi Ardi sera parfaite au barbecue avec du Sel de Salies-de-Béarn et du Piment d'Espelette. Pour les bas-morceaux, un pot-au-feu ou un ragoût avec du cidre de Pomme du Limousin seront l'idéal.

Association Sasi Artalde

Route de l'Enseigne, 64240 Hasparren
Tél.: 05 59 29 55 55 - www.sasiko.eus

LE VEAU DE CHALAIS



Le Veau de Chalais est une spécialité du Sud Charente. Plusieurs écrits témoignent de cette production de veau de lait dès le début du XIX^e siècle.

Sur le marché de Chalais qui a lieu tous les lundis, on dénombrait dans les années 1960-1970 jusqu'à 250 veaux.

Ce produit était très prisé dans les grandes agglomérations tel que Paris. En 1992, une poignée d'éleveurs passionnés par cette production, décide de créer l'Association pour la promotion du Veau de Chalais avec 2 objectifs: relancer une filière de proximité et promouvoir une viande de qualité exceptionnelle. Un cahier des charges est alors établi.

La zone de production du Veau de Chalais se situe, aujourd'hui, sur les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, de la Gironde et de la Dordogne.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Pour veiller à leur bien-être, les mères des veaux ont **accès chaque jour à leur pâture.**



L'alimentation des animaux

L'alimentation des veaux se fait **exclusivement au lait tété au pis de leur mère.** Aucun aliment complémentaire (type lait en poudre) ne leur est administré.

De plus, les fourrages, comme le foin, proviennent exclusivement de l'exploitation. Ainsi, le taux d'autonomie des exploitations est de 85 % minimum.



Préservation de l'environnement et des ressources

L'usage des produits phytosanitaires a été significativement réduit. Ils sont appliqués dans de bonnes conditions pour éviter leurs fuites dans l'environnement. Pour préserver la ressource en eau, les céréales nécessaires à l'alimentation des animaux ne sont pas arrosées. Certaines exploitations mettent en

place des MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques).

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cru, le Veau de Chalais se reconnaît par sa couleur claire, sa brillance et sa souplesse. Cuit, il présente **une forte jutosité et une bonne tendreté.**



Conservation

Il est conseillé de consommer la viande rapidement après l'achat. Pour la mettre au congélateur, la mise sous vide est préférable.



Où trouver le produit

En boucherie traditionnelle et GMS, mais également en restaurant.



Idées recettes

Nous vous conseillons le Veau de Chalais au Pineau des Charentes et aux Pruneaux d'Agen, les noix de ris de Veau de Chalais en cocotte ou encore le Veau de Chalais Marengo. D'autres recettes sont disponibles sur le site de l'association.

Association pour la promotion du Veau de Chalais,

2 rue Jean Rémon, 16210 Chalais

veauchalais@gmail.com - www.veau-de-chalais.fr

LE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN



Le Veau fermier est une production emblématique du Limousin. Sa production est majoritairement localisée en Corrèze. On compte près de 1 200 éleveurs faisant du Veau fermier du Limousin.

Élevé sous la Mère, c'est un produit traditionnel qui a su garder ses valeurs et son goût. Souvent appelé « veau de lait », c'est une production unique au monde. Aujourd'hui comme hier, des éleveurs passionnés chouchoutent leurs veaux pendant plusieurs mois pour obtenir une viande haut de gamme, peu grasse et reconnue pour sa saveur. Des bouchers prennent plaisir à la travailler. Quant aux consommateurs connaisseurs, ils recherchent cette viande de goût, étant assurés de conditions d'élevage irréprochables.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les mères de veaux sont élevées en plein air avec accès aux pâturages. Les veaux restent en bâtiments et se reposent sur une litière végétale.



L'alimentation des animaux

La base de l'alimentation des veaux est le lait de leur mère, tété directement au pis. Le reste de l'alimentation du troupeau est sans OGM et l'autonomie alimentaire des exploitations est supérieure à 80% grâce à des fourrages provenant majoritairement de l'exploitation pour nourrir les vaches.



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière est engagée dans le maintien des prairies naturelles pour préserver la biodiversité.

Les agriculteurs enrichissent leurs sols grâce à une fertilisation naturelle. Ils ont également réduit significativement l'usage des produits phytosanitaires.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La viande du Veau du Limousin est persillée au grain très fin, d'une couleur rose clair à rose satiné, d'aspect laiteux. Le gras est blanc satiné, onctueux. La viande est tendre et savoureuse.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

En manque d'inspiration ? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

Limousin Promotion

Pôle de Lanaud, 87220 Boisseuil

Tél.: 05 55 10 37 96 - www.label-viande-limousine.fr

ViandeBlasonPrestige blasonprestige

LA VOLAILLE FERMIÈRE DE GASCOGNE



La production de Volailles fermières de Gascogne a été relancée dès le début des années 70, par des producteurs soucieux de faire valoir leurs savoir-faire dans l'élevage de volailles de qualité. Aujourd'hui, chaque lot de volaille est contrôlé par un organisme indépendant, garant du respect du cahier des charges. Le climat doux et ensoleillé de la Gascogne favorise la sortie des volailles. Ces élevages se situent dans les départements des Landes, du Lot-et-Garonne et des Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les Volailles de Gascogne vivent en plein air sur des champs herbeux et arborés appelés aussi « parcours ».

Sur ces parcours, se juxtaposent des bâtiments confortables et adaptés où les volailles peuvent se nourrir et se reposer avec **une grande place pour chacune**.



L'alimentation des animaux

Elles reçoivent une alimentation uniquement végétale, riche en **céréales** notamment le maïs qui, associé à une **longue durée d'élevage** apporte saveur et finesse à leur chair. Cette alimentation est sans OGM et sans huile de palme.



Préservation de l'environnement et des ressources

Sur les parcours, **un arbre pour 150 volailles minimum est implanté**, fournissant ombre et confort aux volailles mais aussi favorisant la biodiversité.

DÉGUSTATION



Conservation

La viande est à conserver entre 0°C et 4°C jusqu'à sa date limite de consommation.



Idées recettes

Dégustez ces volailles rôties ou façon basquaise, en nuggets à la noisette. Les Volailles de Gascogne s'allient à toutes vos envies.

LA VOLAILLE FERMIÈRE DES LANDES



Le Poulet des Landes a obtenu, dès 1965, le 1^{er} Label Rouge de France, associé depuis 1998 à l'Indication Géographique Protégée (IGP), symboles de qualité et d'origine.

Aujourd'hui, le département des Landes est le 2^e bassin de production de volailles Label Rouge avec 10 millions de volailles pour 450 éleveurs.

Poulets, chapons, dindes, pintades, poulardes et cailles, il y en a pour tous les goûts !

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les poulets sont élevés en totale liberté dans les forêts des Landes, avec des cabanes déplaçables, appelées « Marensines ».

Les autres volailles sont élevées en plein air.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des Volailles fermières des Landes est composée de céréales et principalement de maïs issu de l'agriculture locale et sans OGM. Les volailles complètent elles-mêmes leur alimentation avec ce qu'elles trouvent sur leurs parcours (insectes, graines, herbes...).



Préservation de l'environnement et des ressources

Les éleveurs se sont engagés dans l'agroforesterie permettant également d'avoir de l'ombre pour les animaux.

L'utilisation des Marensines et leur déplacement à la fin

de chaque cycle d'élevage permet à l'environnement de se renouveler : l'herbe repousse, les arbres se reconstruisent et la biodiversité revient.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Peu caloriques, les Volailles fermières des Landes ont une chair ferme et persillée, avec une peau fine. Pauvre en lipides, gorgé de protéines, source de vitamines, calcium, phosphore et magnésium, le poulet suffit à rassasier toutes les faims.



Conservation

Conservez la viande à une température comprise entre 0°C et 4°C.



Idées recettes

Les Volailles fermières des Landes Label Rouge se cuisinent rôties, sautées, braisées à la vapeur... sans besoin d'y apporter du gras. Besoin d'autres idées de recettes ? Retrouvez différentes recettes sur le site.

Association volailles fermières des Landes

Maison de l'Agriculture des Landes, Cité Galliane, BP 279, 40005 Mont-de-Marsan Cedex
Tél. : 05 58 85 45 05 - www.volailleslandes.com

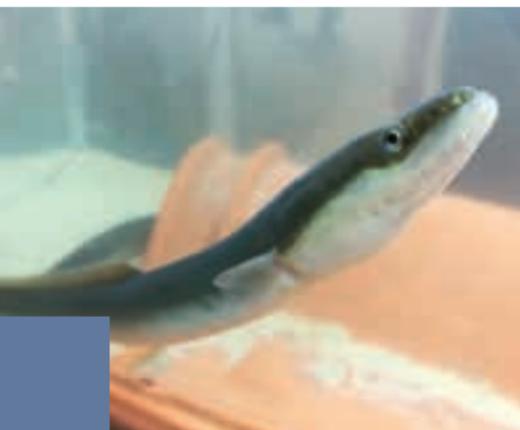
[volailles.landes](https://www.facebook.com/volailles.landes) [volailleslandes](https://www.instagram.com/volailleslandes)



LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER

- 39 L'Anguille européenne
- 40 Le Bar
- 41 Le Caviar d'Aquitaine
- 42 Le Céteau
- 43 Le Chipiron
- 44 La Civelle (ou pibale)
- 45 La Coquille Saint-Jacques
- 46 La Crevette Impériale des Marais Charentais
- 47 La Crevette blanche de l'Estuaire
- 48 Les Huîtres affinées en Médoc
- 49 Les Huîtres Arcachon-Cap-Ferret
- 50 Les Huîtres Marennes Oléron
- 51 La Lamproie
- 52 Le Maigre
- 53 Les Moules de filières élevées en pleine mer
- 54 Les Poissons pinsés
- 55 La Seiche
- 56 La Sole
- 57 Le Thon rouge

L'ANGUILLE EUROPÉENNE



Représentant un élément culturel fort de nos sociétés, l'anguille est très présente en Nouvelle-Aquitaine.

Elle fait l'objet d'une pêche dans les cours d'eau, que ce soit l'Adour, la Garonne ou sur les cours d'eau charentais ou girondins. Cependant, l'Anguille européenne et son alevin « la civelle » se trouvent menacés depuis les années 1980. Le déclin du stock est dû à de nombreux facteurs de mortalité marins et continentaux, et l'exploitation de l'espèce se trouve également en péril. Au vu de cette fragilité à l'échelle européenne et en réponse aux objectifs fixés par la Commission Européenne, la France a élaboré son Plan de Gestion de l'Anguille dont une des actions vise à mettre en place le repeuplement d'anguilles.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

Pour préserver la ressource, la pêche de l'anguille se fait avec des casiers, nasses et filets. **Les espèces non ciblées sont remises à l'eau.**

Pour cela, la pêche de l'Anguille est soumise à **une licence spécifique** et contingentée.

Par ailleurs, un **repeuplement avec des civelles** est réalisé.

Préservation du milieu marin

Pour mesurer la qualité de l'eau où évoluent les anguilles, des analyses sont effectuées par les pêcheurs et scientifiques que l'on surnomme les « Sentinelles ».

Préservation de l'environnement et des ressources

Soucieux de la préservation de l'environnement et des milieux aquatiques, les pêcheurs ramènent les déchets produits

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

 [cpmeme.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

à quai. La réflexion pour réduire la consommation en carburant et énergie prend aussi une place importante au sein de la filière.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

La chair de l'Anguille est douce et gourmande.

Saisonnalité

Mars à octobre.

Où trouver le produit

Chez certains poissonniers. Il est également recommandé de ne se fournir qu'auprès des pêcheurs autorisés à prélever les Anguilles le braconnage étant le phénomène direct de son extinction.

Idées recettes

Notre conseil pour la déguster? L'anguille à la bordelaise ou fumée est idéale.

LE BAR



Le Bar est un poisson côtier, fréquent le long du littoral néo-aquitain, où il trouve les proies dont il se nourrit pendant la période estivale.

Sa facilité d'adaptation lui permet de pénétrer dans les estuaires. Il rejoint les zones plus profondes en hiver pour se protéger du froid.

Pour garder la fraîcheur du poisson, le Bar de ligne est sélectionné et glacé au moment de la remontée à bord des bateaux. Le poisson doit être vivant et non abîmé.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

Le Bar peut être pêché à l'aide de filets, de palangres ou encore de chaluts.

Le filet appelé "bolinche" permet de piéger les poissons, les trier encore dans l'eau et d'améliorer leur qualité.

Les poissons inférieurs à la taille commerciale légale sont remis à l'eau. Une licence de pêche est nécessaire car le Bar est soumis à **une pêche restrictive pour préserver l'espèce.**

Préservation du milieu marin

Pour mesurer la qualité de l'eau, des analyses sont effectuées par les pêcheurs que l'on surnomme les « Sentinelles ».

Préservation de l'environnement et des ressources

L'environnement et sa préservation étant essentiels au bon état des

milieux aquatiques, les pêcheurs récupèrent les déchets pour les ramener à terre et ne pas polluer l'eau. Une des volontés de la filière pêche est de réduire la consommation en carburant et énergie des bateaux.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Le Bar a une chair blanche, fine, serrée et délicate.

Saisonnalité

Juillet à avril.

Idées recettes

Le Bar est excellent au four.

LE CAVIAR D'AQUITAINE



LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Aucun antibiotique n'est administré aux esturgeons.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des esturgeons se fait sans OGM et sans PAT (Protéines Animaux Terrestres).



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière est certifiée AquaREA (Aquaculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine).

Elle est aussi très attentive à rendre à l'écosystème une eau de qualité.

La filière respecte les prédateurs naturels de l'esturgeon : les loutres européennes. Espèce protégée, les producteurs les laissent cohabiter. **Certains aquaculteurs sont dans des zones Natura 2000.**

Les matières plastiques sont éliminées progressivement. **La filière est engagée dans la démarche RSE** où le respect de l'environnement, du bien-être animal et de l'humain sont des axes de travail prioritaires.

L'esturgeon a toujours été présent dans nos cours d'eau. D'abord pêché pour sa chair, ses œufs étaient donnés aux canards et aux poules. Ne sachant pas comment préparer le caviar, c'est au début du XX^e siècle qu'apparaissent les premières productions, l'âge d'or du caviar vint après la Seconde Guerre Mondiale.

La raréfaction des esturgeons sauvages sonna l'arrêt de la production jusqu'à ce qu'une espèce sibérienne d'esturgeon puisse être produite en pisciculture.

Patience et savoir-faire caractérisent l'élevage des esturgeons destinés à la production de caviar. Il faut les élever pendant huit années avant de pouvoir récupérer les œufs des femelles, ces fameux petits grains de caviar.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les grains de caviar ont un diamètre de 2,4 mm minimum. Leur couleur est gris anthracite, voire noir. **Le goût est un mélange de crème fraîche, de noisette et d'iode.** Le Caviar d'Aquitaine possède une quantité importante de minéraux et d'oméga.

Outre la consommation du caviar, il est aussi possible de manger le poisson lui-même. L'esturgeon, très savoureux, s'invite à la table des plus grands chefs.



Conservation

Conservez le caviar au réfrigérateur. Il est conseillé d'ouvrir votre boîte de Caviar d'Aquitaine 15 à 20 minutes avant de le déguster, tout en le conservant au frais. C'est de cette manière qu'il va, comme pour les plus prestigieuses bouteilles, exprimer toute sa saveur!



Saisonnalité

De septembre à avril.



Idées recettes

Le Caviar d'Aquitaine est excellent avec des toasts.

Association Caviar d'Aquitaine

160 rue Blaise Pascal, 33127 Saint-Jean-d'Illac - www.caviar-aquitaine.org

Caviar Aquitaine caviardaquitaine

LE CÉTEAU



Le Céteau est une spécialité des ports de pêche de La Côtinière, de Royan, et d'Arcachon.

Ce poisson est une sorte de petite sole. Il vit sur des fonds meubles, préférant les sables fins plus ou moins envasés, tout comme les températures supérieures à 9°C, en eau peu profonde et calme, loin des zones de déferlement.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

La pêche du Céteau se fait surtout grâce aux chaluts, mais aussi à l'aide de filets.

Les poissons prélevés d'une taille inférieure à la taille de reproduction sont remis à l'eau pour préserver la ressource. Les pêcheurs remettent également à l'eau les espèces non-ciblées.

Préservation du milieu marin

Soucieux de la préservation du milieu marin, des pêcheurs, surnommés « Sentinelles » réalisent régulièrement des analyses de la qualité des eaux.

Préservation de l'environnement et des ressources

Pour préserver l'environnement car essentiel au bon état des milieux

aquatiques, les pêcheurs récupèrent également les déchets pour les ramener à quai.

Une autre volonté est de réduire la consommation en carburant et énergie des bateaux.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

La chair du Céteau est blanche, fine et maigre.

Saisonnalité

Juin à octobre.

Où trouver le produit

Chez certains poissonniers.

Idées recettes

Le Céteau est excellent frit et couramment préparé à la poêle. Le Céteau entre aussi dans la composition de la chaurrée charentaise, plat préparé, à l'origine, avec des poissons trop petits pour être vendus.

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

 [crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LE CHIPIRON



Le terme de « chipiron » est utilisé dans le Sud-Ouest pour désigner les petits calamars. « Txipiroi » en basque, ce petit céphalopode est aussi appelé plus couramment « encornet ».

Doté d'une dizaine de tentacules, le Chipiron très prisé des Basques et des habitants de la côte Atlantique fait l'objet d'une préparation à partir de l'encre de l'animal.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

Pour préserver la ressource, la pêche du Chipiron se fait grâce à des chaluts, des filets mais aussi en pêche à la ligne et à la palangre. Les navires voulant cibler de grandes quantités de chipirons doivent détenir **une licence spécifique**.



Préservation du milieu marin

Les pêcheurs sont « Sentinelles » pour la vérification de la qualité des eaux marines.



Préservation de l'environnement et des ressources

Soucieux de la préservation de l'environnement et des milieux aquatiques, les pêcheurs ramènent les

déchets produits à quai. La réflexion pour réduire la consommation en carburant et énergie prend aussi une place importante au sein de la filière.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La chair du Chipiron est ferme et fondante.



Saisonnalité

Juillet à février.



Où trouver le produit

Chez certains poissonniers.



Idées recettes

Pour le déguster, rien de plus simple : à la plancha avec une persillade, le Chipiron réveillera vos papilles.

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

Tél. : 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

[crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LA CIVELLE (OU PIBALE)



La civelle, aussi appelée « pibale », est l'alevin de l'anguille.

La pibale est une espèce emblématique qui était, autrefois pêchée en abondance dans les fleuves et les rivières de France.

Aujourd'hui, sa pêche est fortement gérée. Son exploitation est uniquement professionnelle et extrêmement réglementée (autorisations et quotas individualisés).

Auparavant « plat du pauvre », il est aujourd'hui très onéreux et surnommé « l'or blanc ».

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

La technique de pêche au tamis est sélective et permet aux poissons trop petits d'être relâchés. Il y a plusieurs décennies, l'espèce a failli disparaître pour cause de surexploitation.

Aujourd'hui, son exploitation n'est autorisée que professionnellement, avec de nombreuses règles. Autrefois très nombreux, les pêcheurs néo-aquitains ne sont plus qu'environ 170. La pêche a lieu la nuit et à marée haute, lorsque les pibales remontent à la surface. Très sensibilisés, les pêcheurs participent aux programmes de repeuplement de l'espèce afin de reconstituer les stocks.



Préservation du milieu marin

La bonne qualité des habitats estuariens est une préoccupation de tous et notamment du Comité Régional de la Pêche Maritime et de l'Élevage Marin de Nouvelle-Aquitaine.



Préservation de l'environnement et des ressources

L'environnement et sa préservation étant essentiels au bon état des milieux aquatiques, les pêcheurs effectuent une valorisation énergétique de leurs déchets et collectent aussi les déchets retrouvés en mer!

Les pêcheurs signalent aussi les dégâts causés par la présence des silures sur les stocks fragiles de civelles.

DÉGUSTATION



Saisonnalité

Novembre à avril.



Où trouver le produit

Chez certains poissonniers.



Idées recettes

Notre conseil pour la déguster? Quelques civelles avec de l'ail et de l'huile d'olive à la poêle.

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

[crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LA COQUILLE SAINT-JACQUES



La première caractéristique de la pêche à la Coquille Saint-Jacques, c'est sa réglementation très stricte qui permet de préserver la ressource dans les pertuis charentais.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

La remise à l'eau des espèces non ciblées ou d'une taille inférieure à la taille de reproduction est systématique. **La pêche se fait en dehors de la saison de reproduction.**

Chaque année, **un ensemencement est réalisé pour entretenir le stock de coquillages.** Les bateaux peuvent pêcher deux ou trois jours par semaine seulement sur **une zone strictement définie et dans un temps limité.** Les affaires Maritimes sont garantes du respect des règles par tous les bateaux.



Préservation du milieu marin

Soucieux de la préservation du milieu marin, des pêcheurs et scientifiques surnommés « Sentinelles » réalisent régulièrement des analyses de la qualité des eaux.



Préservation de l'environnement et des ressources

La préservation de l'environnement et le bon état des milieux aquatiques étant essentiels, les pêcheurs récupèrent les déchets pour les ramener à terre. Une des volontés de la filière pêche est de réduire la consommation en carburant et énergie.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La chair de la Coquille Saint-Jacques a **des notes de noisette** et elle est très fine.



Saisonnalité

Novembre à décembre et février.



Idées recettes

Pour la déguster, rien de mieux que de la snacker rapidement quelques minutes à la poêle ou bien en carpaccio.

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

[crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LA CREVETTE IMPÉRIALE DES MARAIS CHARENTAIS



Reconnaisable à sa parure tigrée, la Crevette impériale a été introduite en France, en 1969. Les crevettes sont élevées en France depuis les années 1980 car elles sont adaptées à nos marais atlantiques. Elles ont l'avantage de chasser leurs proies la nuit, remettant en suspension des éléments nutritifs favorables au développement du phytoplancton le jour, source de nourriture pour les huîtres. C'est pour cela que leur élevage est généralement associée à celui des Huîtres "Pousses en claire". 95% de la production française demeure en Charente-Maritime. Produite sous démarche qualité "Crevette Impériale des Marais Charentais", elle est commercialisée avec un poids moyen minimum de 20 g. Mise en claire en mai, elle fait sa croissance au printemps et au début de l'été. Sa saison de pêche et commercialisation se déroule de fin juillet à début novembre. Sa croissance étant continue, son poids passe de 20 g début août, à 30-35 g en septembre et 40-45 g en octobre.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

La Crevette est pêchée grâce à des "verveux" (filets de pêches coniques) durant la saison d'élevage, puis par vidange finale pour pêcher les dernières crevettes. Les "Claires" sont remises en eau dans la foulée pour préserver les Huîtres "Pousses en claires" en élevage associé. **Tous produits médicamenteux et phytosanitaires sont interdits** dans les marais ostréicoles. **L'élevage est réalisé à faible densité** (en moyenne 1 à 2 crevettes/m²), afin de leur permettre de chasser leurs proies naturelles (crustacés, mollusques...) sans épuisement du milieu.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs utilisent les énergies renouvelables à disposition; à savoir le vent et la marée.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Crevette impériale des marais charentais possède une chair ferme et rose naturellement. **Elle est vendue vivante pour garantir sa fraîcheur.**



Conservation

Conservez cette crevette pendant maximum 48 h au réfrigérateur.



Saisonnalité

De juillet à novembre.

Association de Producteurs de Crevettes Impériales des Marais Charentais-ACRIMA

CREAA - Prise de Terdoux, 17480 Le Château-d'Oléron

Tél.: 05 46 47 51 93 - www.crevettesimperiales.fr

CrevettesetSalicornesdesmaraischarentais

LA CREVETTE BLANCHE DE L'ESTUAIRE



Crevette exclusivement estuarienne ou vivant en milieu saumâtre, on la trouve dans les grands estuaires français (Loire, Adour et Garonne).

Pêchée principalement en Gironde, la Crevette blanche constitue un incontournable de l'apéritif girondin. Souvent vendues cuites, ces petites crevettes ont la particularité de rester blanches après cuisson.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

La pêche de la crevette se fait par des casiers, nasses ou haveneau (petit filet de pêche conçu pour la pêche à la crevette), ce qui permet de préserver la ressource.

La pêche est pratiquée en dehors de la saison de reproduction de la crevette.



Préservation du milieu marin

Soucieux de la préservation du milieu marin, des pêcheurs et scientifiques surnommés « Sentinelles » réalisent régulièrement des analyses de la qualité des eaux.



Préservation de l'environnement et des ressources

L'environnement et sa préservation étant essentiels au bon état des

milieux aquatiques, les pêcheurs récupèrent les déchets pour les ramener à terre et ne pas polluer l'eau. Une des volontés est aussi de réduire la consommation en carburant et énergie.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Crevette blanche de l'Estuaire est croquante.



Saisonnalité

Juillet à octobre.



Où trouver le produit

Chez certains poissonniers.



Idées recettes

De l'anis étoilé est souvent ajouté lors de la cuisson afin de leur donner un petit goût anisé très recherché des amateurs. Dégustez-les avec un verre de vin blanc sec!

LES HUÎTRES AFFINÉES EN MÉDOC



Le premier témoignage de la présence d'huîtres dans l'estuaire de la Gironde provient du poète Ausone. Les populations locales ont pêché librement ces huîtres mais l'excès de leur pêche et l'assèchement des marais ont fait disparaître les gisements. À la fin du XIX^e siècle, seuls Le Verdon et Neyran avaient encore des huîtres.

C'est vers 1868 que se développe la pêche d'huîtres dans l'estuaire de la Gironde avec l'arrivée inopinée de l'huître portugaise, suite, selon une légende, au déchargement d'une cargaison d'huîtres portugaises en provenance du Tage. À la fin des années 1960, elles sont décimées par un virus et remplacées par les huîtres japonaises. Puis la pollution au cadmium entraîne l'interdiction de l'ostréiculture dans l'estuaire.

Il faudra attendre 2014, fin d'un long combat et d'une série d'analyses menées par la Communauté des communes, le Conseil Régional, l'Europe et des professionnels de la conchyliculture, pour que les eaux soient de nouveau jugées aptes à accueillir la culture de l'huître.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

Les Huîtres affinées en Médoc sont élevées dans des parcs. Elles ne sont donc pas pêchées. La ressource est gérée en fonction des demandes.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les conchyliculteurs stockent les déchets produits en mer pour les ramener à terre afin de préserver le milieu marin. Ils sont également "Sentinelles" en analysant la qualité des eaux marines.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Huître affinée en Médoc a des notes végétales et des notes de sous-bois. Elle est riche en minéraux, en vitamines et oligo-éléments.



Conservation

Conservez les huîtres maximum 10 jours au réfrigérateur.



Saisonnalité

Toute l'année.



Idées recettes

Les Huîtres affinées en Médoc seront délicieuses en tapas gratinées ou en tartare à la Pomme du Limousin.

Comité Régional de la Conchyliculture Bassin Arcachon Cap-Ferret

15 rue de la Barbotière, 33740 Gujan-Mestras

Tél.: 05 57 73 08 43 - communication@huitres-arcachon-capferret.fr -

www.huitres-arcachon-capferret.fr

Les huîtres affinées en Médoc

LES HÙÎTRES ARCACHON CAP FERRET



À l'origine, les Huîtres du Bassin d'Arcachon étaient plates. On les appelait les "gravettes". Il s'agissait de coquillages à l'état sauvage dont la population a été mise en péril par une commercialisation intensive au début du XIX^e siècle. Alors que l'ostréiculture semblait être abandonnée au sein du Bassin, l'empereur Napoléon III souhaita relancer la production. Suite à cette demande, en 1852, le principe des collecteurs pour collecter en pleine mer les jeunes huîtres fût créé et en 1852, l'exploitation officielle des huîtres débuta avec la création des premiers parcs ostréicoles impériaux de France. Ces initiatives permirent à l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon de reprendre vie. Progressivement les "gravettes" furent remplacées par l'huître creuse portugaise introduite suite au délestage d'un navire coincé par une tempête. À la fin du XX^e siècle, les huîtres creuses japonaises sont introduites afin de lutter contre une épizootie.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

Les huîtres sont élevées dans des parcs. Elles ne sont donc pas pêchées. **La ressource est gérée en fonction des demandes.**



Préservation de l'environnement et des ressources

Les ostréiculteurs sont actifs dans la préservation du milieu marin grâce aux travaux qu'ils effectuent quotidiennement sur leurs parcs. Malgré une faune et une flore fragile, **la filière ostréicole contribue à la préservation des espaces naturels.** L'huître est l'un des très rares produits issus de **l'élevage qui est 100% naturel**: pas d'apport de nourriture, pas de traitement chimique ou sanitaire.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques de l'Huître Arcachon Cap Ferret évoluent au fil des saisons et de leur lieu d'élevage. Elles contiennent beaucoup de minéraux, d'oligoéléments, de vitamines et de protéines.



Saisonnalité

Toute l'année.



Conservation

Conservez les huîtres maximum 10 jours au réfrigérateur.



Idées recettes

Les Huîtres Arcachon Cap Ferret se dégustent simplement avec un filet de citron ou encore gratinées au chorizo!

Comité Régional de la Conchyliculture Bassin Arcachon Cap-Ferret

15 rue de la Barbotière, 33740 Gujan-Mestras

Tél.: 05 57 73 08 43 - communication@huitres-arcachon-capferret.fr

www.huitres-arcachon-capferret.fr

Huîtres Arcachon Cap Ferret bassindarcachon HuitreArcachon

LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON



Les Huîtres Marennes Oléron sont affinées en «claires», anciens marais salants creusés par l'homme dans le sédiment naturel en Charente-Maritime. L'affinage en claires transforme le produit, ce qui rend les Huîtres Marennes Oléron uniques au monde. Cette IGP possède une gamme de 4 qualités, de la fine de claire à la spéciale de claire. Le verdissement naturel des huîtres en claires est la signature symbolique de cette appellation. Le produit emblématique, la Pousse en Claire, est élevée dans les claires durant 4 à 8 mois, ce qui lui procure une chair exceptionnelle aux arômes du marais, réservée aux experts.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

Les huîtres sont élevées dans des claires ce qui permet de **gérer la ressource en fonction des demandes.**

Préservation du milieu marin

Les ostréiculteurs vérifient régulièrement la qualité des eaux marines. On les surnomme alors « Sentinelles ».

Les déchets produits sont ramenés à terre pour ne pas polluer le milieu marin. Production faite dans un parc naturel marin, les producteurs sont engagés à préserver les claires.

Préservation de l'environnement et des ressources

La filière met en œuvre les énergies renouvelables et notamment l'énergie photovoltaïque. **Les conchyliculteurs privilégient les matériaux recyclables et biodégradables.**

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Les Huîtres Marennes Oléron ont un goût affiné, c'est-à-dire qu'elles perdent l'âpreté et le goût océanique prononcé des huîtres de pleine mer. La nature argileuse de la claire contribue à obtenir un substrat nutritif important. La saveur salée de l'huître est également diminuée ce qui favorise la richesse des arômes et l'équilibre des saveurs. **Elles renferment beaucoup de minéraux, notamment le zinc, et de protéines.**

Conservation

Pour garder la fraîcheur des huîtres, il convient de les mettre au réfrigérateur.

Saisonnalité

De septembre à mai.

Idées recettes

Gratinées, en persillade ou avec une fondue de poireaux, les Huîtres Marennes Oléron seront sublimes.

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

CS 60 002, 17320 Marennes

Tél.: 05 46 85 06 69 - info@huitresmarennesoleron.com -

www.huitresmarennesoleron.com

 HuitresMarennesOléron  les huitres marennes oleron  HuitresMOS

LA LAMPROIE



Une cinquantaine de pêcheurs perpétuent l'activité liée à la Lamproie.

Poisson très ancien, sans arrêtes, ni os, ni vertèbres, la Lamproie sème la confusion: est-ce un poisson ou non? Sa bouche garnie de dents disposées en cercle lui sert de ventouse afin d'aspirer le sang des autres poissons ou simplement pour s'accrocher à des rochers pour lutter contre le courant.

Si la Lamproie est présente dans toutes les rivières de la façade atlantique, c'est plus particulièrement dans l'estuaire de la Gironde et sur la Dordogne qu'elle est pêchée.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

Pour préserver la ressource, la pêche de la Lamproie se fait par des casiers, nasses ou filets. **Les pêcheurs remettent à l'eau les espèces non ciblées et la pêche se réalise en dehors de la saison de reproduction.** Elle est limitée par une licence de pêche.



Préservation du milieu marin

Les pêcheurs sont « Sentinelles » pour la vérification de la qualité des eaux marines.



Préservation de l'environnement et des ressources

Soucieux de la préservation de l'environnement et des milieux aquatiques, les pêcheurs ramènent les déchets produits à quai. La réflexion pour réduire la consommation en carburant et énergie prend aussi une place importante au sein de la filière.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Lamproie a **une chair fine et une texture proche de la viande.**



Saisonnalité

Décembre à mai.



Où trouver le produit

Les Lamproies peuvent se trouver sur certains marchés mais **le mieux est de prendre contact directement avec les pêcheurs.** Elle peut être vendue en frais, dans les poissonneries et sur les marchés, mais le mode de vente le plus répandu est la conserve.



Idées recettes

La Lamproie se consomme avec des baraganes (poireaux sauvages locaux) et du vin rouge, le tout cuit avec le sang de la lamproie récupéré au préalable lors de la saignée: c'est « la Lamproie à la bordelaise ».

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

[crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LE MAIGRE



Le Maigre vit sur des fonds sableux, vaseux ou encore dans des trous formés par des roches. Il passe l'essentiel de sa vie dans le Golfe de Gascogne qu'il remonte en longeant la façade atlantique. En mars, il quitte les eaux côtières du Pays Basque, en bancs compacts, pour entamer sa migration de reproduction. Les Maigres longent alors les fonds sablonneux des côtes landaises pour atteindre l'estuaire de la Gironde à partir du mois d'avril. Ils effectuent alors une remontée d'une trentaine de kilomètres qui les mène sur leurs zones de frai, entre Meschers-sur-Gironde et Mortagne-sur-Gironde. Ils y séjournent jusqu'en juillet. Un voyage qu'ils feront chaque année de leur vie. Fin juillet marque la fin de la période de reproduction.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

La pêche se réalise à la ligne mais aussi avec des filets. La remise à l'eau des espèces non ciblées ou d'une taille inférieure à la taille commerciale légale est systématique. Pour le pêcheur, il est obligatoire d'avoir une licence et la pêche se réalise sur une zone dédiée.

Préservation du milieu marin

Soucieux de la préservation du milieu marin, des pêcheurs et scientifiques surnommés « Sentinelles » réalisent régulièrement des analyses de la qualité des eaux.

Préservation de l'environnement et des ressources

L'environnement et sa préservation étant essentiels au bon état des milieux aquatiques, les

pêcheurs récupèrent les déchets pour les ramener à terre. La filière pêche a aussi la volonté de réduire la consommation en carburant et d'énergie.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Bien que parfois méconnu car assez rare sur les étals, c'est un poisson à la **chair ferme, fine et savoureuse**, au goût et à la texture proche du Bar.

Saisonnalité

Mars à août.

Idées recettes

Dégustez le Maigre au four, aux oignons et aux herbes aromatiques.

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal EElissalt, 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

 [cpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LE MERLU DE LIGNE



Le merlu commun (*Merluccius merluccius*) est un poisson démersal, c'est-à-dire vivant près du fond. Il est présent sur toutes les côtes du littoral atlantique français et de Méditerranée. Il est parfois nommé « merluchon » lorsqu'il pèse moins d'1 kg. Il peut mesurer de 30 centimètres à 1 mètre. La particularité du Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz vient de son mode de pêche : la ligne pratiquée à la journée, et de son lieu de pêche : la fosse (ou Gouf) de Capbreton dans le Golfe de Gascogne. Le Merlu de ligne est également ciblé en Gironde et en Charente-Maritime.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

La pêche à la ligne permet de cibler cette espèce précisément et ainsi de préserver l'aspect et la qualité du poisson.

Remonté vivant jusqu'au bateau, décroché un par un, le Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz vous donne la garantie d'une qualité et d'une fraîcheur exceptionnelle.

Les poissons inférieurs à la taille de reproduction sont remis à l'eau. Une zone est dédiée à la pêche de cette espèce.

Préservation du milieu marin

Les pêcheurs sont « Sentinelles » pour la vérification de la qualité des eaux marines, contribuant ainsi à la préservation du milieu marin.

Préservation de l'environnement et des ressources

L'environnement et sa préservation étant essentiels pour les pêcheurs, ils récupèrent les déchets pour les ramener à terre et ne pas polluer l'eau.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Produit recherché par les professionnels de la filière, les restaurants et poissonneries, le Merlu a une chair fine et savoureuse.

Saisonnalité

Il est généralement pêché entre avril et septembre.

Idées recettes

La meilleure recette pour consommer ce produit ? C'est le Merlu de ligne à la romaine.

Pêcheurs d'Aquitaine

3 quai Jean Dubourg, 33120 Arcachon

Tél. : 05 57 72 29 67 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

 [crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LES MOULES DE FILIÈRES ÉLEVÉES EN PLEINE MER



L'élevage des Moules sur filières en pleine mer est une nouvelle technique de culture très qualitative.

Les moules obtenues sont plus grosses, plus charnues qu'avec les autres techniques d'élevage.

Le goût de ce produit est unique, ce qui a permis d'obtenir une certification Label Rouge. C'est un produit primeur par rapport aux autres territoires et modes d'élevage.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

Les moules sont élevées. La ressource est donc gérée en fonction des demandes.

Préservation du milieu marin

Les mytiliculteurs vérifient régulièrement la qualité des eaux marines. On les surnomme alors « Sentinelles ». Les déchets produits sont ramenés à terre pour ne pas polluer le milieu marin.

Préservation de l'environnement et des ressources

La filière est engagée dans la diminution de l'utilisation de l'énergie fossile. Elle utilise de plus en plus l'énergie solaire. Les producteurs font appel au recyclage des matériaux et utilisent aussi des matières biodégradables.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Les Moules de filières Label Rouge développent **des arômes végétaux complexes, une douceur affirmée** et une consistance ferme de la chair. Elles comportent beaucoup de minéraux, notamment du zinc, et des protéines.

Conservation

Pour garder la fraîcheur des moules, il convient de les mettre au réfrigérateur.

Saisonnalité

De mai à octobre.

Idées recettes

Les traditionnelles moules marinières, la mouclade ou l'éclade sont des recettes que vous pouvez utiliser avec les Moules de filières élevées en pleine mer. D'autres recettes sont à retrouver sur le site ci-dessous.

APROFIL

CS 60 002, 17320 Marennes

Tél.: 05 46 85 06 69 - www.moulesdefiliereslabelrouge.fr

 Mouleslabelrouge

LES POISSONS PINSÉS



Les produits identifiés par un *pin's* à ce jour sont les poissons pêchés à la ligne et au filet par des petites unités de pêche côtière. Ils sont « pinsés » individuellement à bord du navire ou au retour au port.

Cette étiquette suit le produit du bateau au consommateur final assurant ainsi une traçabilité complète du produit et une communication sur l'origine (jusqu'au nom du bateau).

En Charente-Maritime, les pêcheurs ont entrepris cette démarche à l'aide de leurs organisations de producteurs afin de valoriser ces produits de qualité supérieure.

LES BONNES PRATIQUES

 **Préservation de la ressource marine**

Les poissons sont pêchés à la ligne qui est posée moins de 6h afin de garantir une qualité et une fraîcheur idéale.

Les espèces non ciblées et les poissons de taille inférieure à la taille de reproduction sont relâchés.

 **Préservation du milieu marin**

Les pêcheurs et scientifiques vérifient régulièrement la qualité des eaux marines. On les surnomme alors « Sentinelles ».

 **Préservation de l'environnement et des ressources**

La filière est engagée dans la démarche RSE avec des axes de travail comme la valorisation des petits métiers marins-pêcheurs,

la valorisation économique des produits « pinsés » et **les *pin's* sont issus de matière biosourcée.**

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les poissons de ligne sont de qualité extra: ouïes rouges, œil vif, texture ferme et sans odeur. Une fois pêchés, ils sont placés aussitôt dans la glace.



Conservation

Pour garder la fraîcheur des poissons, il convient de le mettre au réfrigérateur.



Idées recettes

Toutes les recettes de poissons sublimeront ces produits.

APROMER

89 quai du Ponant, 17000 La Rochelle
Tél.: 05 46 41 49 16

 APROMER

LA SEICHE



La Seiche, bien connue des Néo-Aquitains, se pêche sur l'ensemble du littoral de la région, jusqu'à des fonds de 150 m.

La présence de la Seiche dans le Bassin d'Arcachon rythme les saisons de pêche, avec son arrivée au printemps et la pêche des «casserons» (petites seiches de l'année) en septembre. La Seiche vient se reproduire dans le Bassin, où elle pond des œufs noirs comme des grappes de raisin sur tous les supports qu'elle trouve (corps morts, mais aussi casiers...).

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

Il s'agit d'une espèce abondante et non soumise à quota. Malgré cela, **la profession met en place des conditions d'accès à la ressource, comme des licences de pêche.**

Dans le Bassin d'Arcachon elle est pêchée au filet trémail et au casier dès le printemps. La Seiche est aussi pêchée dans l'océan. Elle est alors prélevée principalement au chalut et au filet.

Préservation du milieu marin

Les pêcheurs et scientifiques vérifient régulièrement la qualité des eaux marines. On les surnomme alors « Sentinelles ».

Préservation de l'environnement et des ressources

Pour préserver l'environnement et veiller au bon état des milieux aquatiques, les pêcheurs récupèrent les déchets pour les ramener à terre.

Une autre volonté de la filière pêche est de réduire la consommation en carburant et énergie.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

La Seiche est peu calorique mais contient beaucoup de minéraux et oligo-éléments.

Saisonnalité

Toute l'année.

Idées recettes

N'hésitez pas à cuisiner la Seiche à la plancha. Tout simplement!

LA SOLE



La Sole est une espèce de poisson plat vivant, jusqu'à des profondeurs de 200 m. On remarquera la tâche noire située à l'arrière et vers le haut de la nageoire pectorale, caractéristique de la Sole commune.

La Sole a une activité essentiellement nocturne. Le jour, elle peut être observée plus ou moins enfouie dans le sédiment. Il s'agit d'une espèce prisée par les pêcheurs néo-aquitains et fait partie des poissons « stars » du Bassin d'Arcachon. En raison de sa chair unique et délicate, les prix de ventes peuvent être un peu plus élevés que d'autres espèces.

LES BONNES PRATIQUES

Préservation de la ressource marine

Pour la prélever, les pêcheurs utilisent soit les chaluts, soit les filets. **Les espèces non ciblées, tout comme les Soles d'une taille inférieure à la taille de reproduction sont remises à l'eau.** Pour pouvoir la pêcher, il faut être muni d'une licence de pêche.

Préservation du milieu marin

Soucieux de la préservation du milieu marin, des pêcheurs et scientifiques, surnommés « Sentinelles » réalisent régulièrement des analyses de la qualité des eaux.

Préservation de l'environnement et des ressources

Pour éviter de polluer l'environnement et les milieux marins, les pêcheurs ramènent

à quai les déchets produits. La réflexion pour réduire la consommation en carburant et énergie prend aussi une place importante au sein de la filière.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

La Sole a une chair délicate au goût unique.

Saisonnalité

D'octobre à juillet.

Idées recettes

Pour la savourer, quoi de mieux que la traditionnelle Sole meunière ?

CRPMEM Nouvelle-Aquitaine

12 quai Pascal Elissalt 64500 Ciboure

Tél.: 05 59 47 04 00 - www.peche-nouvelleaquitaine.com

 [crpmem.nouvelleaquitaine](https://www.facebook.com/crpmem.nouvelleaquitaine)

LE THON ROUGE



Il s'agit d'une espèce emblématique des pêcheurs de la Côte Basque. Cette espèce réalise de grandes migrations, en bancs, dans l'Atlantique et dans le Golfe de Gascogne. Ce grand prédateur est ciblé l'été.

De nombreuses règles ont été mises en place pour les prises de Thon rouge. Le Thon rouge est une espèce sensible et emblématique.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de la ressource marine

La pêche du Thon rouge s'effectue grâce à la technique de la pêche à la ligne ou à la palangre mais aussi à la canne à pêche.

Pour pouvoir le pêcher, une autorisation spécifique est nécessaire.



Préservation du milieu marin

L'environnement et sa préservation étant essentiels au bon état des milieux aquatiques, les pêcheurs récupèrent les déchets pour les ramener à quai.

Une des volontés de la filière pêche est de réduire la consommation en carburant et énergie.



Préservation de l'environnement et des ressources

Par ailleurs, les pêcheurs sont des « Sentinelles » pour la vérification de la qualité des eaux marines.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Thon rouge a une chair fine, fondante et unique.



Saisonnalité

De juin à septembre.



Idées recettes

Dégustez le Thon rouge de façon originale: en tataki, c'est-à-dire mi-cuit.



LES FRUITS

- 60 La Cerise d'Ixassou
- 61 La Fraise
- 62 La Fraise du Périgord
- 63 Le Kiwi de l'Adour
- 64 Le Marron
- 65 Le Melon du Haut-Poitou
- 66 La Noix et l'huile de Noix du Périgord
- 67 La Pomme du Limousin
- 68 Le Pruneau d'Agen
- 69 La Tomate de Marmande

LA CERISE D'ITXASSOU



Ce n'est non pas une, mais plus de six variétés de cerises qui se regroupent sous le nom de Cerise d'Itxassou, notamment la Pelloa, la Xapata ou encore la Beltxa. Au début du XX^e siècle, ce sont les grossistes bayonnais qui s'approvisionnaient à Itxassou puis, dans les années 1950-1960, la Cerise d'Itxassou irriguait tous les marchés de la Côte Basque et même plus au nord dans les Landes. Cependant l'arrivée des grandes surfaces, des cerises venues d'ailleurs auxquelles s'ajouta la baisse de main-d'œuvre portèrent un gros coup à la production. L'association Xapata joue un rôle majeur dans la préservation et la protection de la Cerise d'Itxassou. Une démarche de reconnaissance en AOP est en cours sur le fruit frais et sur le fruit destiné à la transformation.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Aujourd'hui, la production est assurée grâce à la volonté des producteurs d'utiliser les cerises locales, bien acclimatées au Pays Basque.

Une fertilisation naturelle est apportée aux cerisiers. Les producteurs n'utilisent pas de produits phytosanitaires de synthèse. Ils sont également impliqués dans **la limitation de l'usage mécanique avec une cueillette manuelle** par exemple. Quant à la biodiversité, elle est favorisée par

une diversification des cultures et l'implantation d'infrastructures agroécologiques.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Cerises d'Itxassou sont **tendres, douces et sucrées.**



Saisonnalité

En mai et juin.



Idées recettes

Pour les déguster, rien ne vaut les cerises fraîches.

Association Xapata

Maison Etxeberria, 64250 Itxassou

contact@cerise-itxassou.com

 www.cerise-itxassou.com

LA FRAISE



Révélee par Amédée Frézier à son retour du nouveau continent, la fraise est aujourd'hui d'origine en Lot-et-Garonne, 1^{er} département producteur en France. Le Label Rouge Fraise est né en 2009 pour les variétés Gariguettes et Ciflorette, puis en 2010 pour la variété Charlotte. Issu de 5 ans de travail, ce Label Rouge illustre la montée en gamme des producteurs de fraises du Lot-et-Garonne depuis la fin des années 1990.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Pour préserver la biodiversité, les agriculteurs limitent l'usage mécanique et privilégient le ramassage à la main pour préserver la qualité des fraises. De plus, les producteurs utilisent une Protection Biologique Intégrée. Ainsi, la pollinisation par des insectes auxiliaires et d'autres méthodes alternatives à la lutte chimique sont mises en œuvre.

Les déchets issus de la production sont recyclés, valorisés, et les matières biodégradables sont favorisées.

Dans un souci de préservation des ressources en eau, des outils d'aide à la décision d'irrigation ou encore optimisant l'apport en eau comme le goutte-à-goutte ont été mis en place. Les eaux usées sont également récupérées et traitées. L'engagement environnemental de la filière est perceptible: 45% des producteurs ont la certi-

fication de niveau 3 en démarche Haute Valeur Environnementale.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Fraise Label Rouge est une fraise allongée, très odorante, de couleur rouge uniforme, avec une texture ferme. Côté goût: la Gariguettes est sucrée-acidulée, la Ciflorette est douce et sucrée, la Charlotte très sucrée.



Conservation

À consommer dans les 2 à 3 jours après la récolte et à ne surtout pas mettre au frigo, sous peine de perdre les saveurs!



Saisonnalité

De mars à juin.



Idées recettes

Vous manquez d'idées pour déguster ce produit? Essayez la tarte aux Fraises Label Rouge!

AIFLG

Agropole Bâtiment Agrotec, BP 222, 47931 Agen Cedex 9
Tél.: 05 53 77 22 08 - www.fraiselabelrouge.fr

[fraiselabelrouge](https://www.facebook.com/fraiselabelrouge) [fraiselr](https://www.instagram.com/fraiselr)

LA FRAISE DU PÉRIGORD



La culture de la fraise apparaît en Dordogne à la fin du XIX^e siècle, de façon limitée. C'est après la Seconde Guerre Mondiale qu'une véritable fraisculture s'installe sur les sols légers, sablonneux et acides des coteaux d'Église-Neuve-de-Vergt. La production se développe d'abord sur l'ensemble des cantons de Vergt puis sur les cantons voisins. La production passe de 50 tonnes en 1946 à 500 tonnes en 1955. À partir de cette période, bon nombre de négociants s'installent à Vergt et alentours pour commercialiser la "Fraise du Périgord" partout en France et l'expédier vers l'Allemagne et l'Angleterre.

La Fraise du Périgord, cultivée en pleine terre, a été la première fraise en Europe à obtenir une IGP en 2003. Aujourd'hui, plusieurs variétés sont cultivées en Périgord : la Gariguette, la Darselect qui ouvrent le bal du printemps. Arrivent, la Mara des Bois, la Charlotte, la Cirafine et la Seascape.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

La culture de la Fraise du Périgord se fait en pleine terre. Les producteurs ont réduit leur utilisation de produits phytosanitaires. Pour limiter ces utilisations, ils font appel à **des méthodes alternatives à la lutte chimique.**

La pollinisation des fraises se fait grâce aux insectes auxiliaires comme les abeilles.

Pour limiter l'usage mécanique, **les fruits sont ramassés à la main.** Pour optimiser les apports en eau et préserver cette ressource, les fraisculteurs utilisent le système de goutte-à-goutte.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Fraise du Périgord est brillante, non déformée. Sa coloration, son calibre et sa maturité sont homogènes. Vitaminées, elles sont **déliçables et sucrées, suaves et parfumées.**



Conservation

Conservez les Fraises du Périgord au réfrigérateur.



Saisonnalité

D'avril à octobre.



Idées recettes

Pour sublimer cette fraise, nous vous conseillons le Fraisier aux Fraises du Périgord, la tarte aux Fraises du Périgord. D'autres recettes sont disponibles sur le site ci-dessous.

Union Interprofessionnelle de la Fraîse du Périgord

Mairie de Vergt, 24380 Vergt

contact@fraisieduperigord.com

 www.fraisieduperigord.com

LE KIWI DE L'ADOUR



Cultivé au pied des Pyrénées par 350 producteurs, le Kiwi de l'Adour est le seul kiwi à bénéficier de la certification officielle Label Rouge et de l'Indication Géographique Protégée.

Il tient sa qualité exceptionnelle du terroir landais : un sol naturellement riche et un climat océanique doux.

Sa production se situe à cheval sur les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Depuis 1992, date de l'obtention du Label Rouge, les producteurs sont engagés sur **des techniques de culture raisonnée pour un meilleur respect de l'environnement.**

Les parcelles sont relativement petites, avec en moyenne 2,5 ha par producteur, ce qui permet une excellente traçabilité de la production. La plante est pérenne. Sa durée de vie est en moyenne de 35 ans. L'enherbement inter-rang permet de réduire le désherbage. Broyé mécaniquement, **ce couvert végétal protège les sols et favorise l'activité de la vie microbienne.**

Les kiwiculteurs travaillent en étroite collaboration avec les apiculteurs pour **favoriser la pollinisation naturelle avec la mise en place de ruches** à la saison de floraison.

Afin de préserver la ressource en eau, ils font appel à des outils d'aide à la décision d'irrigation, comme la sonde tensiomètre ou capacitive. Elle reste limitée car le sol enherbé garde la fraîcheur.

Les mois d'automne ensoleillés permettent aux fruits de mûrir sainement et leur apportent de riches arômes.

Les premières gelées sont le top départ de **la récolte qui est exclusivement manuelle.**

Des sols riches et un climat océanique doux apportent à ce terroir d'exception des conditions de culture idéales.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Kiwi de l'Adour est plus gros que la moyenne (90g jusqu'à 100g et plus). Il possède un taux de sucre élevé. Kiwi acidulé, avec **un équilibre parfait entre acidité et sucre**, il présente des saveurs uniques. Il apporte du magnésium et de la vitamine C.



Saisonnalité

De décembre à mai.



Idées recettes

Pour savourer le Kiwi de l'Adour, retrouvez toutes les recettes sur le site ci-dessous, dans l'onglet "recettes officielles".

Association des Producteurs de Kiwi de l'Adour

Cité Galliane, BP 279, 40005 Mont-de-Marsan Cedex

Tél.: 05 58 85 45 05 - www.kiwiadour.com

[kiwi.adour](https://www.facebook.com/kiwi.adour) [kiwiadour](https://www.instagram.com/kiwiadour)

LE MARRON



En France, deux bassins de production existent pour la production de marrons : le Sud-Est et le Sud-Ouest. Le Périgord-Limousin a bénéficié d'une relance de la production importante au début du siècle, grâce à de nouvelles variétés créées à cette époque. Depuis près de 30 ans, les châtaigneraies traditionnelles dépérissantes sont remplacées par de nouvelles plantations.

Le Marron est une châtaigne dont la chair blanche n'est pas cloisonnée par une fine peau beige et amère. Le Label Rouge sur le Marron a été obtenu en 2015. Ce label permet de représenter la production qualitative du Sud-Ouest. Seuls les plus beaux fruits de calibre supérieur à 31 mm, des variétés Bouche de Bétizac, Marigoule et Bournette peuvent être certifiés Label Rouge.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière s'engage à fertiliser naturellement les sols. La plupart des castanéiculteurs mènent leur production de manière agroécologique.

Très peu de produits phytosanitaires sont utilisés. 53% de la châtaigneraie est engagée en Agriculture Biologique. Pour préserver la ressource en eau, les producteurs font appel à des outils d'aide à la décision d'irrigation, comme le tensiomètre et des matériels optimisant les apports en eau. Pour limiter cette irrigation, l'inter-rang est enherbé et elle se fait localement.

Certains agriculteurs ont un usage mécanique limité et ont mis en place des ruches.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Marrons Label Rouge sont des gros fruits brillants au goût intense.



Saisonnalité

De septembre à décembre.



Idées recettes

Pour valoriser les Marrons Label Rouge, essayez-les grillés, en crème ou encore en velouté !

LE MELON DU HAUT-POITOU



D'abord, c'est un melon charentais (le melon charentais est une variété, pas une provenance), exclusivement cultivé en pleine terre dans des sols argilo-calcaires. C'est un melon à croissance lente. Il faut 90 jours pour qu'il soit à totale maturité avec l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Il est cueilli à la main, dès le matin à la fraîche et expédié dans les 48 heures, gage de bonne conservation. Reconnu par l'Indication Géographique Protégée depuis 1998, le Melon du Haut-Poitou est le produit du savoir-faire de 12 producteurs exigeants et attachés à leur terre. Il est cultivé sur environ 1 100 ha, dans les Deux-Sèvres et la Vienne.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les sols sont enrichis par des fertilisants naturels, notamment le compost. L'usage des produits phytosanitaires a été réduit.

Cette réduction est accompagnée par un allongement des rotations de cultures pour **éviter d'appauvrir le sol et l'apparition de maladies.**

La préservation de la ressource en eau est essentielle. Pour cela, les producteurs utilisent le système de goutte-à-goutte.

Des matières biodégradables sont utilisées comme le paillage. Un système de réutilisation et de recyclage a été mis en place pour réduire leur production.

La filière compte 50% des exploitations de niveau 2 de la démarche HVE et 25% au niveau 3. Certains producteurs sont engagés dans d'autres démarches environnementales comme l'Agriculture Biologique, Bee-friendly pour protéger les abeilles ou encore Global Gap qui est un référentiel de bonnes pratiques agricoles.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Melon du Haut-Poitou est reconnu pour ses qualités gustatives et sa richesse en calcium. Il est **fondant mais ferme, juteux**, à la chair orange soutenue, avec de magnifiques arômes. Il a un taux de sucre élevé avec plus de 12° Brix (l'échelle de Brix permet de mesurer le taux de saccharose).



Saisonnalité

De juillet à septembre.



Idées recettes

Incontournable de l'été, le Melon du Haut-Poitou est parfumé, désaltérant, rafraîchissant et on peut le consommer aussi bien à l'apéritif qu'en entrée ou en dessert. Envie de manger autrement votre melon? N'hésitez pas à essayer le gaspacho de melon ou le melon et cabillaud à la plancha.

Syndicat des producteurs de melons du Haut-Poitou

5 rue de l'industrie, 86110 Mirebeau

melon.haut.poitou@free.fr - www.melon-hautpoitou.fr

 melonduHautPoitou  melon_du_haut_poitou

LA NOIX ET L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD



La légende veut qu'Alexandre le Grand ait introduit en Europe, le noyer, originaire d'Asie. Les noyers connaissent alors une forte expansion dans le Sud-Ouest où les conditions climatiques sont favorables à sa culture. Cette production participe à la vie économique du Périgord. Malgré des hivers rigoureux qui ruinent la noyeraie et l'apparition de nouvelles huiles (colza, arachide...), à partir du XVIII^e siècle, la culture de la noix est inscrite définitivement dans le paysage avec : une professionnalisation de cette culture dans les années 1990, un développement des plantations et l'obtention en 2002 d'une AOC pour le fruit, puis de l'AOP, rejointe par une AOC sur l'Huile de Noix du Périgord en 2018.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière cultive des variétés locales: la Corne, la Marbot et la Grandjean. Une quatrième variété est utilisée: la Franquette.

Les nuciculteurs (producteurs de noix) enrichissent les sols grâce à **des fertilisants naturels:** le compost et le couvert végétal.

L'usage des produits phytosanitaires a été significativement réduit.

La pollinisation par des insectes auxiliaires et les méthodes alternatives à la lutte chimique sont pratiquées dans les noyeraies.

La préservation de la ressource en eau est essentielle. Afin de respecter cet engagement, des mini-diffuseurs ou le goutte-à-goutte apportent l'eau. Pour l'optimiser, les nuciculteurs utilisent des sondes tensiométriques pour piloter l'irrigation. Les eaux usées sont récupérées et traitées.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La noix est un aliment nutritionnel hors pair: précieux dans la lutte contre le mauvais cholestérol, véritable allié dans la prévention des maladies cardiovasculaires, source d'acides gras essentiels type oméga 3...



Conservation

Pour une meilleure conservation, les noix fraîches se gardent au réfrigérateur et les noix sèches dans un endroit frais et sec.

L'huile de noix se conserve à l'abri de la chaleur, de la lumière et peut être mise au frigo.



Idées recettes

Vous pouvez utiliser les Noix du Périgord dans vos gâteaux, dans vos pains ou même les utiliser comme chapelure. Pour relever une salade verte, rien de tel qu'un assaisonnement à l'Huile de Noix du Périgord.

Syndicat professionnel de la noix, du cerneau et de l'huile de noix du Périgord

Perrical, 46600 Creysse

Tél.: 05 65 32 22 22 - contact@noixdupericord.com - www.noixdupericord.com

 noixaop24

LA POMME DU LIMOUSIN



La Pomme du Limousin est présente dans le Limousin depuis l'Antiquité et a acquis sa notoriété grâce à ses qualités uniques et son aptitude à la conservation dues à un terroir exceptionnel. La Pomme du Limousin a obtenu l'AOC en 2005 et l'AOP en 2007.

Elle fédère 200 producteurs sur 2 300 hectares de vergers situés sur 100 communes de 4 départements: Corrèze, Dordogne, Haute-Vienne et Creuse. L'AOP porte sur la variété Golden qui présente des caractéristiques gustatives remarquables.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

La filière Pomme du Limousin œuvre pour réduire son utilisation de produits phytosanitaires et emploie de nouvelles techniques permettant d'éviter la dérive dans l'environnement. Les producteurs ont mis en place **des infrastructures agroécologiques, destinées à préserver la biodiversité. Ils utilisent des méthodes alternatives à la lutte chimique** comme la confusion sexuelle du papillon "carpocapse", l'introduction d'acariens prédateurs de l'araignée rouge et privilégient toutes les solutions agréées en agriculture biologique. **L'irrigation est raisonnée** grâce à des capteurs sous terre permettant de délivrer la juste quantité d'eau pour **préserver les ressources, la santé du verger et garantir une récolte savoureuse.** Les producteurs sont engagés dans la démarche HVE: 100% sont au niveau 3 fin 2020. Certains producteurs sont aussi impliqués dans d'autres démarches environnementales comme "Bee Friendly", le "100% Verger Ecoresponsable" ou

encore dans l'Agriculture Biologique (30% des surfaces agréées en AB).

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Pomme du Limousin est dotée de caractéristiques exceptionnelles: croquante, juteuse, **bien équilibrée en sucre avec une pointe d'acidité.**



Conservation

Les pommes doivent être conservées au réfrigérateur et sorties une heure avant d'être consommées.



Saisonnalité

De septembre à octobre. Grâce à sa longue conservation, vous pourrez en trouver de fin octobre à fin juillet!



Idées recettes

Les plats traditionnels mettront en valeur cette délicate pomme: flagnarde, boudins aux Pommes du Limousin. On peut aussi la cuisiner avec du sucré: en beignets, chaussons, tartes...

D'autres recettes vous attendent sur le site internet de la filière.

AOP Pomme du Limousin

9 place Sainte-Blaise, 19230 Arnac - Pompadour

Tél.: 05 55 73 31 51 - info@pomme-limousin.org - www.pomme-limousin.org

 [aoppomdelimousin](https://www.facebook.com/aoppomdelimousin) -  [aoppommedulimousin](https://www.instagram.com/aoppommedulimousin)

LE PRUNEAU D'AGEN



Venu de Chine par la route de la soie, le prunier était déjà cultivé sur les coteaux de la Garonne du temps des Gaulois. Connue depuis la plus haute antiquité, la technique du séchage fut introduite en Gaule par les Romains. Ce n'est toutefois qu'au XIII^e siècle que les Croisés rapportèrent de Damas la prune du même nom qui, par hybridation, avec un prunier local donnera naissance à la prune d'Ente (du vieux français « enter » qui signifie « greffer »). Sa commercialisation connaît un essor considérable au XIX^e siècle avec le développement de la navigation marchande. Les pruneaux étaient expédiés d'Agen par bateau depuis les quais de la Garonne. Agen donna ainsi son nom aux pruneaux qui s'appellent depuis Pruneaux d'Agen.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs sont engagés dans une démarche de fertilisation naturelle et une application de produits phytosanitaires dans de bonnes conditions pour éviter les fuites dans l'environnement. L'objectif est la création et l'adhésion de l'ensemble des producteurs dans cette démarche dans les 10 ans à venir.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

De forme ovoïde, le Pruneau d'Agen possède une couleur brun foncé à noir, d'un aspect brillant. Il a une texture souple et une chair brun-jaune à jaune-doré

sans caramélisation. Il est riche en minéraux (principalement potassium, cuivre et manganèse), en vitamines B1 et en fibres. Aucun additif ou colorant alimentaire n'est rajouté.



Conservation

Les pruneaux se conservent un an au frais et au sec. Les pruneaux mi-cuits doivent être conservés au frigo après ouverture.



Idées recettes

En manque d'inspiration? Vous pouvez le déguster nature. Il se cuisine aussi, par exemple: en risotto de Pruneaux d'Agen à l'orange ou encore en suprêmes de pintades aux Pruneaux d'Agen et foie gras du Sud-Ouest.

Syndicat du Pruneau d'Agen

2 rue des Magnolias, BP 130, 47303 Villeneuve-sur-Lot Cedex
Tél.: 05 53 41 55 55 - contact@pruneau.fr - www.pruneau.fr

LA TOMATE DE MARMANDE



Depuis plus de 150 ans, la Tomate de Marmande fait partie du patrimoine gastronomique régional. Au départ, cette culture était considérée comme une culture d'appoint, de diversification pour les paysans. Lors de la crise du phylloxera, la production de tomate est devenue une culture de remplacement et a permis à de nombreuses familles de faire vivre leur exploitation.

La région du Marmandais s'est spécialisée dans la tomate tardive. Les tomates étaient produites pour le frais et vendues sur les marchés. La production restante était destinée à la transformation.

En 2020, la marque collective «Tomate de Marmande» est créée afin de mettre en avant ce produit traditionnel et authentique, ainsi que son origine.

LES BONNES PRATIQUES



**Préservation de
l'environnement et
des ressources**

Pour produire la célèbre Tomate de Marmande, les cultivateurs misent sur **le respect de la saisonnalité** de production. Les agriculteurs diversifient les cultures et allongent leurs rotations culturales.

Ils fertilisent leurs sols grâce à **l'apport de matière organique et minérale**. Les produits phytosanitaires sont limités. Pour les limiter, ils utilisent **des méthodes alternatives à la lutte chimique** grâce à la Protection Biologique Intégrée, notamment par l'introduction d'insectes auxiliaires. Ils mettent en place des ruches pour favoriser la pollinisation, ce qui permet aussi de **favoriser la biodiversité**.

Pour la production de tomates fraîches, **le désherbage est manuel, sans utilisation de produits chimiques**.

Afin d'éviter le gaspillage et la consommation excessive en eau, les producteurs utilisent des outils d'aide à la décision pour l'irrigation et des goutte-à-goutte. Enfin, **la récolte, puis le conditionnement sont réalisés à la main**.



Conservation

Pour conserver la tomate fraîche, il faut une température de 12°C.



Saisonnalité

De mai à octobre.

AIFLG

Agropole, Bâtiment Agrotec - BP 222, 47931 Agen Cedex 9
Tél.: 05 53 77 24 51 - www.tomatedemarmande.fr

 TomatedeMarmande  [tomatedemarmande](https://www.instagram.com/tomatedemarmande)



LES LÉGUMES

- 71 L'Asperge des Sables des Landes
- 72 L'Asperge du Blayais
- 73 L'Échalion du Poitou
- 74 L'Oignon Saint-Turjan
- 75 Le Piment doux
- 76 La Pomme de terre d'Eysines
- 77 La Pomme de terre de l'île de Ré
- 78 La Salicorne des marais charentais

L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES



La vaste plaine sablonneuse des Landes de Gascogne s'étend sur 1,4 millions d'hectares. Depuis le début du siècle, cette région est devenue le berceau de la culture de l'Asperge des Sables des Landes.

Dès mars, elle pointe au travers des buttes sableuses qui lui permettent de conserver sa belle couleur blanche. Sa production se situe à cheval sur les Landes et la Gironde.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les asparagiculteurs sont engagés dans **une fertilisation naturelle** de leur sol dans le but de les enrichir.

Ils ont décidé de réduire leur utilisation de produits phytosanitaires. Pour diminuer encore plus cette utilisation et préserver la qualité du sol, **les producteurs allongent les rotations de cultures.**

Pour réduire la consommation en eau, les agriculteurs utilisent **des outils d'aide à la décision d'irrigation** et le système de goutte-à-goutte. Pour éviter l'évaporation de l'eau, l'irrigation se fait au maximum la nuit.

La filière développe de plus en plus l'utilisation de l'énergie photovoltaïque.

Elle a engagé une démarche de réduction de ses emballages et

s'implique dans le recyclage et le système vrac. Tous les producteurs sont inscrits dans la démarche Global Gap et la plupart également en AREA.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Asperge des Sables des Landes est bien fraîche, **légèrement sucrée avec un délicieux parfum de noisette.** Elle possède beaucoup de vitamines: C, B9, B2, E et provitamine A.



Conservation

Elles se conservent au réfrigérateur.



Saisonnalité

De février à juin.



Idées recettes

Retrouvez de nombreuses recettes sur le site de la filière.

Association Asperge des Landes

Cité Galliane, BP 279, 40005 Mont-de-Marsan Cedex

Tél.: 05 58 85 45 05 - www.aspergelandes.com

[asperge.landes](https://www.facebook.com/asperge.landes) [aspergelandes](https://www.instagram.com/aspergelandes)

L'ASPERGE DU BLAYAIS



L'Asperge du Blayais est une production locale, à proximité du célèbre estuaire, située principalement en Gironde et également en Charente-Maritime. Les Asperges du Blayais sont blanches ou violettes. Elles sont commercialisées fraîches, entières et elles peuvent être présentées épluchées. C'est une production de "niche" sur 190 ha développée par une quarantaine de producteurs. Curiosité locale, les asparagiculteurs du Blayais sont tous viticulteurs !

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

L'utilisation des produits phytosanitaires a été réduite significativement. Les producteurs enrichissent leurs sols grâce à une fertilisation naturelle.

Pour la récolte, **l'usage mécanique est limité pour préserver la qualité du sol et sa biodiversité.**

Les asparagiculteurs utilisent un paillage pour limiter les apports en eau. Si cela est nécessaire, un apport d'eau est réalisé grâce à un système de goutte-à-goutte, permettant à l'eau de pénétrer dans le sol et éviter le ruissellement.

Certains producteurs sont dans la démarche d'Agriculture Biologique mais également la démarche "Zéro herbicide".

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Asperge du Blayais a une pointe fondante. **Elle est tendre et douce sur toute sa longueur.** Il n'y a pas de fibre ni d'amertume.



Conservation

Conservez-les dans un endroit frais et consommez-les dans les 48 h.



Saisonnalité

De mars à mai.



Idées recettes

Les Asperges du Blayais se consomment généralement fraîches. Mais vous pouvez les déguster en omelette.

Association des Producteurs des Asperges du Blayais

Réaud, 33860 Reignac

Tél.: 05 57 32 41 76 - www.asperges-blayais.com

APAB Asperges du Blayais

L'ÉCHALION DU POITOU



L'Échalion du Poitou est produit dans la région de Mirebeau par une douzaine de producteurs qui utilisent une variété typique du Nord de la Vienne, maintenue par leurs soins: la «cuisse de Poulet du Poitou».

L'Échalion est apparu dans la région après la Seconde Guerre Mondiale mais est resté confidentiel jusque dans les années 1990 lorsqu'un groupe d'agriculteurs passionnés a décidé de donner un nouvel essor à cette production.

Aujourd'hui, il s'en produit annuellement environ 3 000 tonnes qui sont commercialisées par la coopérative Terryloire avec un site de stockage et de conditionnement à Mirebeau.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs d'Échalion du Poitou diversifient et allongent la rotation des cultures pour **favoriser la biodiversité, et diminuer les risques sanitaires pour la culture.** La culture d'une variété locale contribue au maintien du patrimoine génétique.

Pour économiser l'eau, les producteurs utilisent des sondes capacitatives pour savoir quand apporter de l'eau et utilisent la **technique du binage.** Le binage permet de s'affranchir de certaines mauvaises herbes, de **conserver l'humidité dans le sol et donc de diminuer les apports en eau.**

Les déchets organiques produits sont, quant à eux, compostés. Ils viendront par la suite enrichir les sols.

La production est certifiée GlobalGap, référentiel qui porte sur la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Échalion du Poitou est un légume bulbeux, allongé, légèrement renflé et de couleur cuivrée. Il est **plutôt sucré à la cuisson et avec des arômes prononcés lorsqu'il est cru.**



Conservation

Conservez-le dans un endroit frais et aéré.



Saisonnalité

Récoltés en août-septembre, vous en trouverez toute l'année grâce à sa longue conversation.



Idées recettes

Agrémentez vos salades, quiches ou encore plats en sauce avec l'Échalion du Poitou.

Terryloire

10 rue des Moulins, 49390 Parçay-les-Pins
Tél.: 02 41 84 11 55 - www.terryloire.com

L'OIGNON SAINT-TURJAN



Traditionnellement cultivé dans les terres sableuses de l'île d'Oléron (d'où son autre appellation: «rosé des sables»), il avait pratiquement disparu alors qu'il était cultivé en masse au XIX^e siècle.

Ce patrimoine renaît depuis 10 ans grâce à une association épaulée par des maraîchers du cru.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les cultivateurs utilisent une fertilisation naturelle pour enrichir leurs sols.

Ils se sont également engagés à limiter l'usage mécanique pour préserver la structure et la biodiversité du sol. Cet oignon est une variété locale permettant ainsi la préservation du patrimoine génétique.

Pour préserver la ressource en eau, les agriculteurs récupèrent les eaux de pluies pour arroser lorsque cela est nécessaire.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Oignon Saint-Turjan a la forme d'une toupie. Il possède une couleur rouge violacée rosée. Il est **doux, légèrement sucré**. Sa texture est ferme. Il est intéressant pour sa teneur en glucides, en soufre, phosphore, potassium et vitamine C.



Conservation

Conserver l'Oignon Saint-Turjan dans un endroit frais et aéré.



Saisonnalité

De juin à octobre.



Idées recettes

Certains artisans élaborent des produits dérivés de cet oignon. Vous pouvez le cuisiner en tarte, en beignets et favoriser toutes autres utilisations de l'oignon en cru ou cuit.

Association L'Oignon Saint-Turjan

66 rue de la République, 17370 Saint-Trojan-les-Bains
saint-turjan@laposte.net - www.saint-turjan.fr

LE PIMENT DOUX



Le Piment doux est un légume cultivé dans les départements des Pyrénées-Atlantiques et des Landes. De couleur verte, il se déguste cru ou cuit.

Les maraîchers des Landes et du Pays Basque ont su préserver la semence.

Les variétés sélectionnées par les maraîchers sont :

- les variétés fermières du Pays Basque « Aturri », « Errobi » et « Errekaldea », bénéficiant d'une protection européenne,
- la variété « doux très long des Landes » inscrite au catalogue officiel des variétés.

L'utilisation de ces variétés garantit au consommateur une saveur toujours douce.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

La préservation et conservation de variétés locales étant importantes, les cultivateurs en utilisent pour produire du Piment doux, cultivé en pleine terre.

Pour préserver la qualité du sol et limiter les maladies, ils diversifient leurs cultures. Pour ces mêmes raisons, il est interdit de cultiver trois années consécutives du Piment doux sur une même parcelle.

Afin de limiter l'usage mécanique et préserver la qualité du produit, la cueillette se fait à la main.

L'utilisation de produits phytosanitaires est interdite en usage préventif. Certains agriculteurs utilisent même la protection biologique intégrée ou sont dans la démarche Agriculture Biologique.

Le paillage est obligatoire, ce qui permet notamment de limiter l'irrigation et donc de réduire la consommation en eau. De même, l'irrigation se fait par le système de goutte-à goutte.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Piment doux est riche en vitamines B1, B2 et C. Il est légèrement courbé et toujours doux.



Conservation

À conserver à l'abri de la lumière et dans un endroit frais.



Saisonnalité

De mai à décembre.



Idées recettes

Pour utiliser le Piment doux dans votre cuisine, nous vous conseillons la traditionnelle omelette au Piment doux, ou la poêlée de Piment doux à l'ail. Il se déguste simplement en tapas pour l'apéritif, après quelques minutes à la plancha, agrémenté de gros sel. Il est également un ingrédient incontournable de la piperade. D'autres recettes sont disponibles sur le site ci-dessous.

Syndicat des producteurs du Piment Doux du Pays Basque et du Seignanx

46 route d'Aritxague, ZA Xikutoys, 64600 Anglet

Tél.: 05 59 52 56 03 - contact@biperezitia.fr - www.biperezitia.fr

LA POMME DE TERRE D'EYSINES



Produit emblématique de la ceinture maraîchère bordelaise, la Pomme de terre d'Eysines est la fierté de la ville du même nom.

Elle doit son essor à la crise du phylloxera qui décima les vignes à la fin du XX^e siècle et libéra donc l'espace pour les cultures maraîchères.

Cette pomme de terre primeur est un tubercule frais et fragile, inapte à une longue conservation. Elle est plantée tôt dans la saison et récoltée précocement, au regard des spécificités du milieu géographique, avant complète maturité.

LES BONNES PRATIQUES



**Préservation de
l'environnement et
des ressources**

Il s'agit d'une variété locale.

L'usage des produits phytosanitaires a été fortement réduit dans la culture de la Pomme de terre d'Eysines. Sa production favorise la biodiversité.

Les apports en eau se font par une irrigation naturelle traditionnelle: la « réguette » [ensemble de canaux d'irrigation]. Une récupération des eaux de pluie est opérée afin de limiter la consommation en eau.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Selon la variété, elle présente généralement une chair jaune à peau très fine qui peut s'éplucher facilement avant cuisson. Les tubercules sont de taille moyenne et sont légèrement arrondis. Elle est de forme oblongue, courte

et possède des yeux légèrement enfoncés. La texture de chair est fine, fondante et s'éloigne nettement des caractères farineux et aqueux. La tenue à la cuisson est bonne. Elle se caractérise par **des odeurs et des arômes qui rappellent la sensation du sucré**, en particulier avec une pointe caramélisée.



Conservation

Pour la déguster dans les meilleures conditions, gardez-la au frais et à l'abri de la lumière.



Saisonnalité

De mai à juillet.



Idées recettes

Toutes les recettes de pommes de terre vous permettront de la valoriser!

Confrérie de la Pomme de Terre d'Eysines

5 allée de la Causette, 33320 Eysines

www.pommedeterre-eyssines.fr

LA POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ



La Pomme de terre de l'Île de Ré en AOP a fêté ses 20 ans en 2018. Cette pomme de terre est cultivée historiquement sur l'Île de Ré, en Charente-Maritime, entre vignes et marais salants.

Suite à la crise du phylloxera, les comices agricoles conseillaient aux viticulteurs de cultiver des pommes de terre afin de faire face au manque à gagner sur la commercialisation du vin. C'est après la Seconde Guerre Mondiale que sa culture a connu son véritable développement.

Aujourd'hui, elle fait partie du patrimoine de l'Île de Ré. Seules certaines parcelles classées AOP sur l'Île de Ré (et non l'entièreté de l'Île) peuvent cultiver cette pomme de terre sous cahier des charges.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Pour sa culture, les agriculteurs utilisent **une fertilisation naturelle** avec du compost afin d'enrichir leurs sols. Afin de limiter leur impact sur l'environnement, ils ont également réduit l'utilisation de produits phytosanitaires. Les producteurs allongent les rotations de cultures pour **limiter l'appauvrissement des sols et la présence de maladies**.

Des infrastructures agroécologiques sont implantées pour **favoriser la biodiversité**.

Enfin, les déchets organiques sont utilisés pour la valorisation énergétique.

La plantation précoce de ce légume permet de **limiter les apports en eau** et ainsi préserve la ressource en eau. Certains producteurs sont également engagés dans la démarche « Viticulture Durable ».

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Elle se caractérise par sa petite taille et sa précocité dans la saison. Les Pommes de terre de l'Île de Ré sont oblongues avec une chair jaune, **fondante, sucrée dont les arômes rappellent les légumes printaniers, le beurre et le pain frais ou la brioche**.



Conservation

La Pomme de terre de l'Île de Ré se conserve dans un endroit frais.



Saisonnalité

D'avril à juin.



Idées recettes

Les Pommes de terre de l'Île de Ré seront délicieuses en accompagnement d'un ragoût de seiche.

Syndicat AOP Pommes de terre de l'Île de Ré

Route de Sainte-Marie, 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré

Tél.: 05 46 09 99 20 - pommedeterre.iledere@orange.fr - www.ilederepommedeterre.com

LA SALICORNE DES MARAIS CHARENTAIS



La Salicorne des marais charentais est une plante pionnière des marais salés, cultivée dans le marais ostréicole charentais.

Favorisant les espèces autochtones, la culture de la Salicorne se fait dans son milieu naturel en respectant totalement l'environnement. Elle pousse grâce à l'eau de mer.

C'est un produit 1^{er} choix qui est proposé: 100% du produit est consommable. La Salicorne est produite en Charente-Maritime.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé puisque les producteurs se servent de l'eau de mer et que **la zone de production est une zone ostréicole sensible et protégée**. Pour préserver cet environnement naturel, **l'usage mécanique est très limité avec un ramassage à la main** très répandu. Aussi afin de limiter la production de déchets, les producteurs utilisent le système de "vrac" et des matières biodégradables. Elle est certifiée en Agriculture Biologique chez les producteurs qui le souhaitent.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Salicorne des marais charentais est tendre, gonflée, verte, **iodée et salée de nature**. Elle contient beaucoup de vitamines, de bêta-carotène et de fibres.



Conservation

À conserver au réfrigérateur.



Saisonnalité

De mai à août.



Idées recettes

C'est un légume avant tout, qui se mange cuit comme des haricots verts (à cuire à l'eau bouillante sans sel, éviter la cuisson à la vapeur qui concentre le sel) en accompagnement de viandes ou poissons, crue en salade, en omelette, en gratin... Elle est aussi proposée au naturel en bocaux stérilisés, en condiment au vinaigre ou en velouté.

Association de producteurs de Salicorne des marais charentais

CREAA, Prise de Terdoux, 17480 Le Château-d'Oléron

Tél.: 05 46 47 51 93 - www.salicornesdesmarais.fr

CrevettesetSalicornesdesmaraischarentais



LES PRODUITS LAITIERS

- 80 Le Beurre Charentes-Poitou
- 81 Le Cabécou du Périgord
- 82 Le Carré du Poitou
- 83 Le Chabichou du Poitou
- 84 Le Chèvre-boîte
- 85 La Feuille du Limousin
- 86 La Fête des Bergères
- 87 Les fromages d'estive
- 88 L'Ossau-Iraty

LE BEURRE CHARENTES-POITOU



En 2019, le Beurre Charentes-Poitou AOP fête ses 40 ans de succès et de tradition du goût!

Le Beurre Charentes-Poitou AOP a été le premier beurre français à obtenir le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), puis le label AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 1996.

Ce label AOP garantit aux consommateurs l'origine géographique du beurre, sa fabrication locale, son savoir-faire authentique et son goût unique. Leurs producteurs et laiteries sont situés dans la zone délimitée de l'appellation et répondent pleinement à l'exigence d'un cahier des charges attestant d'une traçabilité contrôlée, de la traite à l'assiette. Ce beurre est produit sur les départements de Charente, Charente-Maritime, Vienne et Deux-Sèvres.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Dans le cadre de son nouveau cahier des charges le Beurre Charentes-Poitou AOP a **intégré de nouvelles attentes de la société sur le plan de la préservation de l'environnement et du bien-être animal.**

Sur la partie concernant la préservation des ressources, l'objectif est **la recherche d'une autonomie alimentaire basée sur une production locale de protéines évitant ainsi toute importation** générant :

- des coûts logistiques,
- une absence de matière premières portant préjudice à l'environnement à travers la déforestation et l'utilisation d'huile de palme par exemple.

Par ailleurs, les exploitations poursuivent **leurs efforts pour la protection des zones humides.**

Enfin, les éleveurs développent individuellement ou collectivement des techniques pour **analyser sur**

leurs exploitations les conditions de la réduction des gaz à effet de serre.

La filière est engagée dans la démarche « Ferme laitière Bas Carbone », Ecoqualina qui vise à limiter l'impact environnemental d'une filière tout au long du cycle de vie d'un produit et dans la RSE.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Ce beurre présente une couleur homogène, crème à jaune pâle. Son odeur est fine et lactique. En bouche, il est **fondant avec une texture ferme** et malléable, avec un **goût de crème fraîche et de noisette**. Il peut être doux ou salé.



Conservation

À conserver au frais.



Idées recettes

En manque d'inspiration ? Retrouvez des recettes sur le site internet de la filière.

Syndicat des Laiteries des Charentes et du Poitou

44 rue Jean Jaurès, 17700 Surgères

Tél. : 05 46 07 58 00 - www.aop-beurre-charentes-poitou.fr

[beurreaopcharentespoitou](https://www.facebook.com/beurreaopcharentespoitou) [beurre_charentes_poitou_aop](https://www.instagram.com/beurre_charentes_poitou_aop)

LE CABÉCOU DU PÉRIGORD



Le "Cabécou du Périgord" est un petit fromage de chèvre de type lactique, au lait entier, fabriqué traditionnellement en Dordogne depuis plus d'un siècle. Le Cabécou du Périgord est une marque collective déposée depuis 1992, propriété de l'Interprofession Caprine Dordogne Périgord regroupant producteurs laitiers, fromagers fermiers, artisans et transformateurs de la zone Périgord. Ensemble, ils s'engagent à respecter le cahier des charges de ce fromage emblématique. Sa production actuelle représente environ 900 tonnes par an à partir du lait d'une centaine d'élevages de chèvres de Dordogne et cantons limitrophes.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Dans une majorité d'élevages, les chèvres ont accès à une aire d'exercice en plein air ou/et au pâturage dans les prairies. Lorsqu'elles sont en bâtiment et en période hivernale, elles disposent d'une surface suffisante.



L'alimentation des animaux

L'autonomie des élevages est supérieure à 70% et le cahier des charges impose des fourrages grossiers issus à 80% minimum de la zone géographique. Pour compléter leur ration, notamment en céréales, celles-ci sont issues de semences non OGM.



Préservation de l'environnement et des ressources

Une partie des élevages est en Agriculture Biologique, en progression constante. Certains agriculteurs sont inscrits dans des démarches environnementales: Techniques Culturelles Simplifiées (TCS) limitant le travail du sol (préservation de la

vie bactérienne et de la matière organique, limitation de l'érosion et de la battance, couverts végétaux), Chartes de préservation des ressources en eau, production d'électricité photovoltaïque...

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Cabécou du Périgord est un fromage affiné de texture souple et fine, onctueuse et sans trou, de saveur équilibrée sans excès de salinité, d'acidité ni d'amertume. Il présente un croûtage uniforme et fin, couleur ivoire-jaune pâle et a la forme d'un palet rond. **Crémeux et fondant sans excès, il développe à l'affinage des arômes typiquement chèvre.**



Conservation

Il se conserve mieux dans le bac à légumes du réfrigérateur, dans son emballage d'origine (sinon il a tendance à sécher).



Idées recettes

Pour le savourer, il peut être cuisiné et servi chaud. En fin de repas, il trouve naturellement sa place sur le plateau de fromages.

Interprofession Caprine Dordogne Périgord

Chambre d'Agriculture, Boulevard des Saveurs, CREA Vallée Nord,

24009 Coulounieix-Chamiers Cedex 9

Tél.: 05 53 35 88 99 - www.cabecou-perigord.com

LE CARRÉ DU POITOU



Originaire de La Mothe-Saint-Héray dans le sud de la Vienne, le Carré du Poitou est un fromage produit à base de lait de chèvre.

Aujourd'hui, il est produit par plusieurs éleveurs-fromagers et certains d'entre eux sont en Agriculture Biologique.

La production de ce fromage s'étend sur les départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres et de la Vienne.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les chèvres sont élevées en plein air avec un accès au pâturage.



L'alimentation des animaux

L'alimentation des chèvres est sans OGM, ni huile de palme.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs enrichissent leurs sols grâce à une fertilisation naturelle. L'utilisation des produits phytosanitaires est minimale et ils sont appliqués dans de bonnes conditions pour limiter les fuites dans le milieu.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Moulé à la louche, il est de forme carrée et pèse en général 250 g.

C'est un fromage à pâte molle blanche et à croûte blanche légèrement grisée par l'affinage d'une durée d'environ quatre semaines.

Le Carré du Poitou est moelleux à cœur, tout en ayant déjà une croûte porteuse d'un bouquet original. Au nez, il a une odeur de paille et de lait. Son goût caprin aux saveurs fraîches, offre des notes de crème et de noisette.



Conservation

Il se conserve en bas du réfrigérateur. Il est conseillé de le sortir 1 h avant dégustation.



Saisonnalité

De mars à novembre.



Où trouver le produit

Vous le trouverez en vente directe chez les éleveurs-fromagers ou sur les marchés locaux.

Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine

12 bis rue Saint-Pierre - 79500 Melle

routedesfromages@wanadoo.fr - www.routedesfromagesdechèvre.fr

routefromage routedesfromagesdechèvre @routefromages

LE CHABICHOU DU POITOU



Le Poitou est historiquement marqué par la présence de l'élevage caprin. La légende fait remonter l'origine du mot « Chabichou » au VIII^e siècle, suite à la défaite des armées arabes repoussées par Charles Martel à Poitiers.

Le Chabichou du Poitou est un fromage de chèvre en forme de bonde dont le terroir est le Haut-Poitou calcaire. Il bénéficie depuis 1990 d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et a été enregistré comme Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen en 1996.

Actuellement, il est produit dans les départements de la Vienne, des Deux-Sèvres et de la Charente.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les élevages adhèrent au Code mutuel de bonnes pratiques.

L'accès à l'extérieur est préconisé dans le cas de la création ou réaménagement de bâtiments.



L'alimentation des animaux

Le nouveau cahier des charges fixe à 75 % le minimum d'autonomie alimentaire. **Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique et l'ensilage est interdit.**



Préservation de l'environnement et des ressources

Le cahier des charges de l'AOP favorise la présence de prairies, nécessaires pour l'alimentation des chèvres.

Les élevages réalisent un diagnostic des performances environnementales de l'atelier caprin.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le nouveau cahier des charges conforte le lait cru, une pratique favorable à la richesse et la diversité des goûts.

Lorsque le fromage est jeune, la texture est fondante et le goût est doux avec un caractère lactique. Après plusieurs semaines d'affinage, la pâte devient cassante et le goût chèvre se révèle. On perçoit quelquefois des arômes de fruits secs.

Le Chabichou du Poitou renferme beaucoup de minéraux et de vitamines.



Idées recettes

Loin de se cantonner à la traditionnelle fin de repas, le Chabichou du Poitou fait aussi merveille en apéritif avec un Pineau des Charentes. Autres idées de recettes?! Tartine de Chabichou du Poitou et compotée d'échalions, ou encore crumble au Chabichou du Poitou, poire et spéculoos.

Syndicat du Chabichou du Poitou

CS 45 002, 86550 Mignaloux-Beauvoir

Tél.: 05 49 44 74 80 - chabichoudp@na.chambagri.fr

 www.chabichou-du-poitou.eu

LE CHÈVRE-BOÎTE



En 1906, pour valoriser la tradition fromagère locale, un fromage spécifique a été lancé par l'entreprise Bougon : le Chèvre-boîte du Poitou. L'idée était de conditionner le produit dans une boîte en bois afin de préserver le goût et les qualités du fromage de chèvre. Ce fromage est fabriqué, en Poitou, à partir de pur lait de chèvre, cru ou pasteurisé. Les exploitations productrices de lait sont situées en Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres et dans la Vienne. La collecte du lait a lieu dans les 48 h et des contrôles organoleptiques réguliers sont réalisés sur le produit.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Les pratiques d'élevage peuvent varier d'un producteur à l'autre, mais tous s'insèrent dans la démarche "Bien-être Animal des Chevriers de Nouvelle-Aquitaine".



L'alimentation des animaux

Les éleveurs adhèrent au code mutuel des bonnes pratiques en élevage caprin, avec notamment 60% minimum de l'alimentation utilisée pour nourrir les chèvres provenant localement.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs enrichissent leurs sols grâce à une fertilisation naturelle. L'utilisation des produits phytosanitaires a été réduite de manière significative.

Certains éleveurs travaillent avec l'agro-foresterie, mettent en place des ruches ou diversifient leurs cultures pour veiller à la préservation de la qualité du sol. Pour réduire la consommation en eau des exploitations, une surveillance des consommations et des pratiques adéquates sont mises en place sur les exploitations, en transformation fromagère.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Chèvre-boîte se présente sous la forme d'un palet de 9 à 11 cm de diamètre et 2 à 3 cm d'épaisseur, et pèse entre 150-200 g. Sa croûte est fine, et sa peau légèrement plissée et ridée. De couleur blanche avec des reflets ivoirés, des liserés marrons puis oranges et rouges peuvent apparaître en cas d'affinage prolongé. Sa pâte est lisse et fine, légèrement coulante, fondante et onctueuse. Au nez, il dégage **des nuances de champignons et de sous-bois. Long en bouche**, la flaveur chèvre s'achève sur des notes de fruits secs. Sans additif, ni conservateur, le Chèvre-boîte est riche en minéraux, notamment le calcium. **L'idéal est de le déguster 25 à 30 jours** après l'emballage, le fromage étant alors affiné à cœur.



Où trouver le produit

Chez le fromager, sur les marchés ou directement chez les producteurs fermiers.

Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine

12 bis rue Saint-Pierre - 79500 Melle

routedesfromages@wanadoo.fr - www.routedesfromagesdechevre.fr

routefromages routedesfromagesdechevre @routefromages

LA FEUILLE DU LIMOUSIN



Produit en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne, la «Feuille du Limousin» est issue du fruit de l'imagination des producteurs de fromages de chèvre fermiers du Limousin. Les producteurs ont voulu montrer leur savoir-faire en matière de fabrication fromagère dans une forme symbolisant le Limousin: «La Feuille de Châtaignier». C'est grâce à leur dynamisme qu'est né ce fromage, fabriqué exclusivement dans leurs fermes, à partir de lait cru et entier. Ce fromage à pâte molle, est un caillé lactique. À travers ce produit, le consommateur a une garantie d'origine que ce soit au niveau du terroir: le Limousin, ou du type de production: fermière.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Selon le mode d'élevage, que ce soit en pâturage ou en bâtiment, **les chèvres bénéficient d'une surface suffisante pour leur bien-être.** Les soins sont adaptés à chaque animal : antibiotiques en cas de nécessité, onglons régulièrement taillés...



L'alimentation des animaux

La majorité des fourrages donnés aux animaux provient des **exploitations** qui ont une autonomie alimentaire située entre 50 et 70%. La complémentation se fait à base d'aliments ou de céréales et protéagineux sans OGM, dans la mesure du possible.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs enrichissent leurs sols grâce à une fertilisation naturelle. L'utilisation des produits phytosanitaires est minimale et ils sont appliqués dans de bonnes conditions pour limiter les fuites dans le

milieu. **Les agriculteurs limitent également l'usage mécanique.** L'agroforesterie fait partie intégrante des élevages.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Feuille du Limousin a une croûte blanche ou ivoire et parfois bleutée selon l'affinage du fromage. Sa pâte est blanche ou ivoire, fine et lisse. Ce fromage présente une texture crémeuse, onctueuse et fondante. **Son goût est frais et doux au début de l'affinage.** Après deux semaines, il révèle un goût de noisette. Au-delà, c'est plutôt un goût typé.



Conservation

Il est conseillé de la garder au réfrigérateur et de la sortir une heure avant de déguster.



Idées recettes

La recette "Migliacci aux Feuilles du Limousin" est idéale, mais vous pouvez la déguster dans toutes les recettes à base de fromage de chèvre.

Syndicat des éleveurs de chèvres de la Corrèze

Chambre d'Agriculture, BP 30, Immeuble Consulaire, 19001 Tulle Cedex
Tél.: 07 63 45 23 78 - sylvie.denis@correze.chambagri.fr

LA FÔTE DES BERGÈRES



Élaborée autrefois par les bergères des Champs de Brach en Corrèze, un groupe d'éleveurs de brebis laitières en Limousin a décidé de faire renaître cette recette traditionnelle au début des années 2000. Fiers de produire à nouveau ce fameux fromage, les éleveurs-fromagers l'ont fait goûter aux bergères. Bonheur et découragement se sont mêlés : "Il est fameux ce fromage de brebis... Mais ce n'est pas celui que l'on fabriquait. Vous avez dû vous tromper ! Mais votre faute là, elle est un peu bonne." Le découragement passé, soutenus par celles qui l'avaient dégusté, ils ont décidé de faire partager leur "faute", et l'appellent alors "fôte" en hommage aux bergères. Aujourd'hui, 3 producteurs de fromages de brebis fermiers de Corrèze la fabriquent.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

Dès la saison estivale, les brebis vont au pâturage. Pendant la saison hivernale, les animaux se trouvent sur une litière végétale. Les antibiotiques sont administrés uniquement lorsque que les animaux en ont besoin.



L'alimentation des animaux

Les animaux se nourrissent de fourrages issus de l'exploitation, lors de la saison hivernale. Lorsque la saison estivale arrive, les brebis bénéficient d'herbe fournie par les prairies naturelles. Leur alimentation peut être complétée par des céréales sans OGM aussi souvent que possible.



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs utilisent une fertilisation naturelle pour enrichir les sols de leur exploitation.

L'utilisation des produits phytosanitaires est minimale.

Ils limitent également l'usage mécanique et développent l'agroforesterie puisqu'ils sont au cœur de forêts.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Tout ceci donne un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. La couleur de sa croûte est blanc cassé tirant sur le gris bleu ou marron selon la cave d'affinage. Sa pâte est de couleur ivoire, avec une texture ferme plus ou moins onctueuse. Son goût est typique, unique mais doux.



Conservation

Au réfrigérateur en la sortant une heure avant la dégustation.



Idées recettes

Pour apprécier toutes ses saveurs, la Fôte se savoure nature.

LES FROMAGES D'ESTIVE



Chaque année, en juin, une centaine de bergers transhument avec leurs troupeaux vers les pâturages des vallées d'Ossau, d'Aspe et de Barétous, appelés « estives ». Ils s'y installent pour 3 mois, entre 900 et 2000 m d'altitude. Là-haut, les animaux y pâturent et produisent un lait unique. Chaque jour, les bergers les traitent et fabriquent leurs Fromages d'Estive. Ils élaborent principalement des tommes de brebis, mais aussi des tommes de vache, de chèvre. L'apposition de la « Marque d'Estive » en creux sur les tommes différencie les fromages fabriqués l'été en montagne, des tommes fabriquées durant le printemps en bas dans les vallées. Qu'ils soient élaborés en haute montagne ou dans les vallées, ces fromages sont faits à partir de lait cru et entier de manière traditionnelle. Avec le petit lait récupéré à la fin de l'élaboration de la tomme, le berger fabrique du « Greuil », un fromage de recuite (comparable à la Brousse ou à la Ricotta).

LES BONNES PRATIQUES

L'alimentation des animaux

Les animaux se nourrissent grâce à des pâtures aux richesses floristiques incomparables. En période hivernale, leur alimentation est basée sur du foin et est sans OGM.

Préservation de l'environnement et des ressources

Le pastoralisme permet d'entretenir les paysages et maintenir une biodiversité importante. Des ruches ont été mises en place dans ce sens. Les déjections des animaux enrichissent le sol. L'écobuage (feu pastoral) est une pratique ancestrale qui permet aussi d'entretenir le milieu montagnard. La plupart des cabanes sont équipées de panneaux solaires, ou de mini centrales

hydrauliques, pour les besoins en électricité des bergers.

DÉGUSTATION

Conservation

Conservez dans une pièce fraîche ou au bas du frigo.

Saisonnalité

De novembre à avril.

Où trouver le produit

Chez vos fromagers ou en direct des exploitations. Les contacts des producteurs sont disponibles sur le site internet de l'Association.

Idées recettes

Les Fromages d'Estive sont à savourer sous toutes les formes: en apéritif, dans votre plateau de fromage...

Association des Éleveurs et Transhumants des Trois Vallées Béarnaises

Place des Oustalots, 64400 Oloron-Sainte-Marie

Tél.: 05 47 72 81 30 - aet3vb@gmail.com - www.estives-bearn.com

 estivesdubearn

L'OSSAU-IRATY



L'Ossau-Iraty est un fromage au lait de brebis exclusivement fabriqué en Béarn et en Pays Basque. Seul le lait des trois races locales de brebis peut être utilisé et leur alimentation provient essentiellement de ce terroir si particulier.

L'Ossau-Iraty se présente sous la forme de tommes de 2 à 6 kg et est affiné pendant plusieurs mois. De typicité basque ou béarnaise, il a une croûte naturelle et une pâte homogène couleur crème aux arômes fins et délicats.

L'Ossau-Iraty existe au lait cru, au lait thermisé ou encore pasteurisé. Il est produit par près de 200 fromagers entre décembre/janvier et juillet/août dont une partie fabriquent en estive (à partir de mai/juin).

Il est en AOC depuis 1980 et AOP depuis 1996.

LES BONNES PRATIQUES



Le bien-être animal

L'élevage des brebis laitières des trois races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-Béarnaise) permet de **valoriser et entretenir les parcelles pentues et enherbées de ce terroir majoritairement montagnoux**. Les brebis sont **élevées en plein air** principalement, notamment lors de la transhumance, période où elles pâturent en montagne.



L'alimentation des animaux

Les exploitations produisant de l'Ossau-Iraty ont une autosuffisance alimentaire comprise entre 50 et 70%. Dans le cahier des charges, une quantité minimale de l'alimentation doit provenir de la zone de production du fromage. **L'alimentation des brebis est sans OGM.**

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Ossau-Iraty est un fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite.



Conservation

Entourez-le d'un torchon propre et placez-le dans une pièce fraîche ou au bas du frigo.



Saisonnalité

De décembre à août.



Où trouver le produit

Chez vos fromagers ou en direct des exploitations.



Idées recettes

Il existe plein de manières de le déguster: en apéritif, en salade, dans vos plats ou simplement sur un plateau de fromage.

Syndicat AOP Ossau-Iraty

Apezetxea, 64120 Ostabat

Tél.: 05 59 37 86 61 - cb@ossau-iraty.fr - www.ossau-iraty.fr

 [ossau-iraty](https://www.facebook.com/ossau-iraty)  [ossauiratyao](https://www.instagram.com/ossauiratyao)



LES CONDIMENTS

- 88 Le Piment d'Espelette
- 89 Le Safran
- 90 Le Sel de Salies-de-Béarn
- 91 Le Sel et fleur de sel de l'Île de Ré
- 92 La Truffe

LE PIMENT D'ESPELETTE



Le Piment d'Espelette ou « Ezpeletako Biperra » est la seule épice labellisée AOP en France.

Au début des années 2000, la volonté des producteurs de protéger leur épice a porté ses fruits, avec l'obtention de l'AOP Piment d'Espelette, reconnaissable par son estampille unique.

Blotti contre le piémont pyrénéen, l'aire géographique de l'AOP s'étend sur 10 communes des Pyrénées-Atlantiques et compte près de 200 producteurs qui se sont engagés à respecter un cahier des charges strict, reflet d'un produit attaché à son terroir.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les producteurs sont engagés à préserver la biodiversité et l'environnement en réduisant l'usage des produits phytosanitaires.

Dans le même objectif, **l'usage mécanique a été limité dans le but de conserver la structure du sol et la richesse de sa faune.** Bien évidemment, les producteurs favorisent la biodiversité, en maintenant la variété locale Gorria. Ils ont également **interdiction d'irriguer les cultures de piments**, préservant ainsi la ressource en eau.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Piment d'Espelette a une couleur orangée à rouge brun. Au nez, il dégage des arômes de foin séché,

fruité, grillé. En bouche, il est **sucré avec une pointe d'amertume.** Son piquant est moyen à intense, progressif, avec une sensation de chaleur et long en bouche.



Conservation

À conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



Idées recettes

Son parfum et sa couleur agrémentent la cuisine au quotidien tout comme les mets les plus délicats. Allié des instants gourmands, le Piment d'Espelette s'utilise de l'apéritif au dessert et sans modération. Il s'utilise dans différentes recettes comme : le Poulet des Landes au Piment d'Espelette ou encore le fondant au chocolat de Bayonne au Piment d'Espelette.

Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette

25 Merkatu Plaza, 64250 Espelette

Tél.: 05 59 93 88 86 - www.pimentdespelette.com

 [piment.d.espelette.aop](https://www.facebook.com/piment.d.espelette.aop)  [pimentespelette_aop](https://twitter.com/pimentespelette_aop)

LE SAFRAN



Au XVIII^e siècle, le Safran était une culture importante dans la région. Vers 1760, 5 tonnes de cette épice étaient produites contre quelques kilos actuellement. Malheureusement, des températures négatives trop importantes ont détruit les plantations qui ont ensuite été remplacées par la vigne et le blé.

Grâce à quelques jardiniers passionnés, sa culture n'a jamais totalement disparu et elle s'est à nouveau développée en Charente-Maritime.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Les safraniers fertilisent naturellement leurs sols pour les enrichir, notamment avec du compost. L'usage mécanique est limité pour préserver la qualité du sol.

La variété utilisée pour la culture du Safran est locale. Ce qui permet de sauvegarder et de préserver la biodiversité.

Pour limiter la consommation en eau et son gaspillage, l'irrigation se fait par goutte-à-goutte. Les eaux de pluie sont aussi récupérées.

Les safraniers se sont engagés dans la diminution des emballages. Certains d'entre eux sont en Agriculture Biologique.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Safran est rouge vif au ramassage puis plus foncé après le séchage. Il donnera une couleur jaune or à votre plat.



Conservation

Conservez-le dans un endroit à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Saisonnalité

Il est produit de septembre à octobre. Mais vous en trouverez tout au long de l'année.



Idées recettes

Vous pouvez utiliser le Safran dans des boissons, pour parfumer vos plats du quotidien (paëlla, omelette, risotto...), la fleur de sel et vos confitures.

Safraniers du Poitou-Charentes

3 bis la Côterelle, Saint-Maurice de Tavernole, 17500 Réaux-sur-Trèfle
www.terredesafran.canalblog.com

LE SEL DE SALIES-DE-BÉARN



Selon une légende contée par les auteurs du XVII^e et XVIII^e siècle, Salies-de-Béarn, dans les Pyrénées-Atlantiques, se serait bâtie autour d'une source salée découverte au cours d'une chasse au sanglier. Les origines de la cité remontent en réalité à l'Âge de Bronze (-1 500 avant J-C), époque à laquelle le Sel de Salies-de-Béarn était déjà extrait par évaporation de l'eau salée dans des pots en céramique. Aujourd'hui, ce sel est obtenu par simple évaporation d'eau de source salée issue des Pyrénées selon une méthode ancienne: dans une poêle à sel. L'eau de cette source contient plus de 300 g de chlorure de sodium par litre (c'est-à-dire de sel), soit 10 fois plus que l'eau de mer et autant que la Mer Morte.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Ce produit est obtenu par un **procédé naturel, sans traitement chimique**. Le lavage du sel se fait à sec. Il y a donc une très faible consommation en eau. De plus, les forages d'eau salée sont indemnes de pollution et l'exploitation des salines se fait **en petite quantité pour préserver cette ressource naturelle**.

La filière s'engage également dans la réduction des emballages.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Sel de Salies-de-Béarn contient beaucoup d'oligo-éléments et de minéraux. Il possède des qualités gustatives incomparables. Il a un **léger goût de violette**.



Conservation

Il se conserve au sec.



Idées recettes

Testez le bar en croûte de Sel de Salies-de-Béarn, le Magret séché de Canard du Sud-Ouest au Sel de Salies-de-Béarn ou encore les cookies à la fleur de Sel de Salies-de-Béarn.

Salines de Salies-de-Béarn

1 avenue Jacques Dufourcq, 64270 Salies-de-Béarn
Tél.: 05 59 65 62 29 - salines@selsaliesdebearn.com -
www.sel-salies-de-bearn.com

salinessaliesdebearn

LE SEL ET LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ



Le Sel de l'île de Ré est au cœur de l'identité rétaise, en Charente-Maritime. Depuis plus de 800 ans, les sauniers ont modelé le paysage de l'île de Ré. Grâce aux savoir-faire ancestraux et aux gestes inchangés, ils continuent de récolter un sel marin de qualité.

Lors des beaux jours, l'eau de mer s'évapore en cheminant dans le dédale du marais jusqu'aux aires saunantes où se produisent deux cristallisations: le Gros Sel sur le fond d'argile et la Fleur de Sel à la surface de l'eau.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Grâce aux effets du soleil et du vent, l'eau de mer s'évapore naturellement permettant au sel et à la fleur de sel de cristalliser. **Les deux récoltes sont manuelles, chacune avec des outils spécifiques.**



Santé du consommateur

Le Sel et la Fleur de Sel de l'île de Ré, directement issus de la nature, sont **garantis sans additif**. Ils ne contiennent ni colorant, ni conservateur.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Fleur de Sel de l'île de Ré a **une légère odeur de violette**. Les cristaux de Fleur de Sel sont friables et croquants en bouche. Les grains de Gros Sel sont utilisés pour les bouillons.



Conservation

Gros Sel et Fleur de Sel de l'île de Ré se conservent au sec.



Saisonnalité

Ils sont produits en été, entre juin et septembre. Mais vous en retrouverez en vente tout au long de l'année dans le commerce de détails ou les supermarchés.

LA TRUFFE



La truffe noire *Tuber melanosporum* Vitt communément appelée « truffe noire du Périgord », est un des produits les plus recherchés par les gastronomes. En l'introduisant à la Cour de France, le roi François 1^{er} l'a rendue célèbre. Elle est aujourd'hui produite dans 8 des 12 départements de notre région. On estime qu'environ 3 000 à 4 000 néo-aquitains la cultivent. Elle anime bon nombre de marchés locaux tout au long de sa saison de production, du 15 novembre au 15 mars, notamment au moment des fêtes de fin d'année. En volumes mis en marché, la Nouvelle-Aquitaine est la 3^e région française.

LES BONNES PRATIQUES



Préservation de l'environnement et des ressources

Sa production, sans intrant et avec des apports d'eau limités, en fait **un ingrédient adapté naturellement aux exigences de la consommation contemporaine.**

Les trufficulteurs utilisent des variétés locales participant ainsi au maintien de la biodiversité. **Cette biodiversité est favorisée également grâce à l'agroécologie et notamment la plantation de chênes,** connus pour abriter les truffes sous terre.

Pour optimiser l'apport en eau, les producteurs mesurent en continue la pression capillaire du sol déterminant ainsi la fréquence et les volumes d'eau nécessaires à apporter. De ce fait, l'arrosage se fait par micro-aspersion et goutte-à-goutte selon les besoins. Parallèlement, pour limiter ces

besoins en eau, les trufficulteurs misent sur le paillage, complété par l'ombrage naturel.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Truffe a une texture ferme et une chair noire. **Son goût et son odeur sont caractéristiques des sous-bois humides.**



Conservation

Elle se conserve deux semaines au réfrigérateur dans un bocal fermé et enveloppée dans un papier absorbant à changer quotidiennement.



Idées recettes

Vous pouvez la déguster de l'apéritif jusqu'au dessert avec notamment des pâtes ou en omelette.



Les Signes officiels de Qualité et d'Origine

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont au nombre de 5. La Nouvelle-Aquitaine compte 295 SIQO à son actif.

 Un seul a la spécificité d'être franco-français: le Label Rouge. Il protège un produit qui, par ses conditions de production ou de fabrication, a un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires, dits de consommation courante.

La Nouvelle-Aquitaine regroupe 168 Labels Rouges.

Les 4 autres SIQO sont reconnus à l'échelle européenne :

 **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG):** Peu connue, elle protège une recette ou un mode de production traditionnel. Une seule STG est à l'actif de la région Nouvelle-Aquitaine.



Indication Géographique Protégée (IGP): Elle défend un produit dont les caractéristiques et/ou sa notoriété sont liées à un lieu géographique où se déroule sa production et/ou sa transformation. On dénombre 46 IGP en Nouvelle-Aquitaine.



Appellation d'Origine Protégée (AOP): Il s'agit de l'équivalent européen de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Elle garantit que toutes les étapes d'élaboration du produit se font sur une même aire géographique. Elle assure que la complémentarité « savoir-faire » et « terroir » donne ses caractéristiques au produit. La Nouvelle-Aquitaine regroupe 78 AOC/AOP.



Agriculture Biologique (AB): Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.



À noter que l'Agriculture Biologique répond à une démarche de certification individuelle en s'engageant à respecter un cahier des charges européen. Officiellement reconnue par les pouvoirs publics français depuis la loi d'orientation agricole de 1980, l'Agriculture Biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux avant d'être régie au plan européen en 1991. Depuis 2009, une nouvelle réglementation harmonisée encadre les productions végétales, animales et les produits transformés.

Un nouveau règlement européen pour l'agriculture biologique entre en vigueur au 1^{er} janvier 2021 ⁽³⁾.

Avant de pouvoir être certifié bio, une période de conversion est nécessaire. Elle permet notamment le nettoyage du sol et assure une période de transition pendant laquelle le cahier des charges est respecté mais les produits ne peuvent pas encore être commercialisés sous le logo AB.

Pour tous les autres SIQO, les cahiers des charges sont construits par l'ensemble des professionnels concernés et volontaires pour s'engager dans la démarche, fédérés au sein d'une association : l'Organisme de Défense

et de Gestion (ODG). L'ODG a pour mission de gérer le signe de qualité, de veiller à la bonne application du cahier des charges sur le terrain (contrôles internes) et de défendre la dénomination, protégée par l'AOP ou l'IGP, contre les usurpations.

Les productions sous SIQO sont toutes contrôlées par un organisme certificateur indépendant, accrédité COFRAC, qui s'assure du respect des cahiers des charges, selon un plan de contrôle très précis.

Des contrôles de la qualité organoleptique des produits sont aussi régulièrement réalisés.

L'interlocuteur au niveau national pour les demandes de reconnaissance en SIQO (à l'exception de l'Agriculture Biologique) est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Il est chargé notamment d'instruire les dossiers avant leur transmission à la Commission européenne.

⁽³⁾Règlement [UE] 2018/848 du parlement européen et du conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement [CE] no 834/2007 du Conseil.



| PARTIE 2 |

Les spécialités de Nouvelle-Aquitaine



UN PRODUIT, DES HISTOIRES, UN PATRIMOINE VIVANT.

La diversité des produits et des spécialités culinaires présentés dans cet Inventaire met en lumière la richesse du patrimoine gastronomique de la région. Il dessine ainsi une carte où produits et spécialités incarnent une histoire, un lieu et une culture bien vivante. Derrière chaque charcuterie, pâtisserie ou fromage apparaissent les ressources de territoires variés, le savoir-faire des hommes et l'attachement à une culture alimentaire. Car il s'agit bien de cela, d'une culture, fruit de partages, d'histoires et de transmissions. **Toutes ces spécialités sont un bien culturel de valeur qu'il importe de faire connaître, de faire vivre et parfois de protéger.** Le goût, que défend l'IGNA (Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine), est indissociable de ce patrimoine gastronomique forgé au fil de saisons et de l'histoire de notre région.

Ces produits et ces spécialités culinaires relèvent de multiples savoir-faire. Certains sont des recettes

domestiques transmises de génération en génération au sein des familles comme pour la préparation de la Mique ou du Pâté de pommes de terre. D'autres résultent **du travail et de la maîtrise technique des artisans, des restaurateurs ou des entreprises locales** à l'instar du Grillon charentais ou du Trépaïs. De nombreux produits participent de l'alimentation de tous les jours alors que d'autres sont associés à des fêtes et des moments particuliers. Mais, tous partagent une typicité qui fait leur singularité et leur place dans la gastronomie que le label «Sentinelles du Goût» initié par l'IGNA a pour vocation de préserver et de valoriser. Un goût différent donc que cet inventaire met en avant, comme autant d'invitations à la découverte ou à la redécouverte de saveurs et de plaisirs uniques.

L'histoire de ces produits n'est pas non plus ignorée. Elle **souligne leur ancrage et leur lien avec l'histoire de la Nouvelle-Aquitaine et de ses territoires.** Celle de l'implanta-

tion ancienne d'activités agricoles comme l'élevage, celle de la valorisation des ressources de ses forêts et de ses cours d'eau, celle de son ouverture vers des horizons plus lointains qui ont permis au maïs ou au chocolat de prendre place dans la culture alimentaire locale. **À travers la diversité de ces spécialités, ce sont les paysages, les traditions et les dynamiques des territoires qui rejaillissent.** Le goût ne serait-il pas le meilleur moyen de saisir « le génie du lieu » dans lequel le poète Michel Butor reconnaît avant tout le chef-d'œuvre des hommes ? Il ne faut pas oublier non plus que la reconnaissance au-delà des frontières de la région, pour certains d'entre eux depuis plusieurs siècles déjà comme les Pâtés de Périgueux ou le Jambon de Bayonne, a contribué aussi à renforcer leur place dans notre patrimoine gastronomique.

Mais le goût est bien un sens vivant, qui loin de regarder seulement vers le passé, s'inscrit pleinement dans le changement. Les goûts de l'homme de Néandertal dans la vallée de la Vézère, d'Aliénor d'Aquitaine ou des paysans limousins au XVIII^e siècle sont bien éloignés des nôtres. L'inventaire engagé montre comment, au fil du temps, les acteurs savent faire preuve d'imagination pour répondre aux attentes nouvelles des consommateurs, s'adapter aux transformations de notre environnement et créer de nouvelles spécialités comme le Cabrifou ou le Pain filou. Le patrimoine gastronomique de la Nouvelle-Aquitaine est **un patrimoine vivant, nourri d'une envie de découvrir** qui doit rester l'un des fondements moteurs du goût. C'est pourquoi l'IGNA est ravi de collaborer avec l'AANA pour la réalisation de cet inventaire.

Philippe Meyzie

Vice-président de l'IGNA

Maître de conférences

en histoire moderne,

Université Bordeaux Montaigne



Les Sentinelles du Goût

L'objectif des « Sentinelles du Goût » est d'éviter l'extinction et/ou l'altération des produits et des recettes de Nouvelle-Aquitaine.

En ce sens, il s'agit d'identifier et de préserver les produits et les recettes typiques avant qu'ils ne disparaissent ou ne soient dénaturés. Les « Sentinelles du Goût » visent ainsi à faire perdurer et transmettre les produits locaux porteurs de traditions, d'une histoire, de savoir-faire humains, rattachés à des terroirs et à des goûts spécifiques. Ne sont pas concernés les produits bénéficiant déjà d'un Signe officiel d'identification de la Qualité et de l'Origine. L'identification des « Sentinelles du Goût » permettra aussi la mise en valeur des savoir-faire des artisans fabricants, quel que soit leur métier (artisan, cuisinier, agriculteur, etc.) ainsi que leur transmission. L'objectif n'est pas de développer une filière ni de développer une production, il s'agit de s'intéresser aux produits et recettes résiduelles étant comme un patrimoine immatériel.



LES SPÉCIALITÉS DE NOUVELLE-AQUITAINE

SOMMAIRE

99	Les charcuteries
114	Les plats traditionnels
122	Les fromages
130	Les pâtisseries et les viennoiseries
156	La boulangerie
163	Les confiseries et les miels





LES CHARCUTERIES

- 100 L'Andouille Béarnaise
- 101 Les Boudins
- 102 Les Crépinettes
- 103 Le Fagot Charentais
- 104 Le Gratton de Lormont
- 105 Le Grenier Médocain
- 106 Le Grillon Charentais
- 107 Le Grillon Limousin
- 108 Le Jambon Ibaioma
- 109 Le Jambon de Tonneins
- 110 Le Pâté de Pâques
- 111 Le Pâté de Périgueux
- 112 La Terrine de Nérac
- 113 Les Tricandilles

L'ANDOUILLE BÉARNAISE



L'Andouille béarnaise doit sa typicité à son mode de préparation. Préparée uniquement avec de la panse de porc taillée en longueur et macérée 4 ou 5 jours dans du sel, du poivre et de l'ail haché. Elle est ensuite enfilée dans un boyau de porc et mise à sécher durant 6 mois à un an.

La tradition voulait qu'elle soit mangée le jour du "pèle-porc" de l'année suivante.

Le "pèle-porc" correspond au moment de l'abattage du cochon, en général en début d'année après que le porc ait été engraisé tout l'hiver.

L'Andouille béarnaise a été identifiée comme Sentinelle du Goût par l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Sa couleur, à l'extérieur, va du gris au brun clair, alors que l'intérieur est plutôt rosé. **En goût, elle est poivrée** et présente une texture plutôt sèche.

Elle peut être servie en hors d'œuvre, froide ou chaude, accompagnée de pain beurré.



Conservation

Elle se conserve au réfrigérateur 2 mois si bien enveloppée.

Cependant, **il est conseillé de la sortir 30 minutes avant de la consommer** en fines tranches.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Dans les charcuteries et marchés du Béarn. Vous en trouverez à coup sûr sur les étals des Halles de Pau.

LES BOUDINS



Comme tout produit fabriqué traditionnellement dans le cadre de la « cuisine du cochon », les variantes sont multiples. Il existe différents boudins typiques de Nouvelle-Aquitaine: le Boudin Basque, le Boudin Béarnais, le Boudin du Périgord, le Boudin aux châtaignes ou encore le Boudin noir du Poitou.

Le Boudin Basque tire sa personnalité des ingrédients qui le composent: la tête de porc et les oignons (en quantité) constituent les éléments de base de ce produit régional. Il est aussi possible d'y ajouter d'autres ingrédients comme le Piment d'Espelette. Le Boudin Béarnais, quant à lui, se compose de tête, de poumon, de gorge et de couenne de porc cuits au bouillon, désossés et hachés grossièrement. Des légumes, aromates et condiments peuvent également entrer dans sa composition. Le Boudin noir du Poitou se différencie des autres boudins par l'emploi de semoule et/ou de mie de pain et des épinards hachés. Enfin, spécialité des communes d'Uzerche et de Pompadour mais que l'on retrouve un peu partout sur les terres où sont produites les Châtaignes, le Boudin aux châtaignes fait la fierté des Limousins.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Ce qui fait la particularité du Boudin Béarnais est sa taille. En effet, il peut atteindre 2 à 3 fois la grosseur d'un boudin de taille normale! Côté Boudin noir du Poitou, sa composition lui confère une texture granuleuse. Il se consomme en plat principal, grillé au barbecue. Avec sa texture moelleuse et un goût légèrement sucré apporté par la châtaigne, le

Boudin aux châtaignes se mariera parfaitement avec une purée de pommes de terre.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

De manière générale, rendez-vous sur les marchés et dans les charcuteries de ces territoires pour y découvrir ces différentes spécialités de boudins.

LA CRÉPINETTE



Tradition fortement ancrée en Gironde, la Crêpinette fait partie du folklore local notamment lors des fêtes de fin d'année. Constituée de chair à saucisse, elle tire son originalité et son nom de la membrane qui l'entoure: la crépine. Cette crépine de forme veinée est constituée de graisse correspondant à la membrane qui renferme les viscères. Durant la cuisson, cette crépine va fondre au contact de la chair à saucisse, tout en assurant la bonne tenue de celle-ci, jusqu'à devenir presque invisible.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le goût de cette petite boule de chair est un délice, particulièrement lorsque l'on y ajoute de la truffe, du persil et une goutte d'armagnac (ou vin blanc ou cognac).

Pour respecter la tradition et sublimer le goût de cette spécialité, la Crêpinette se mange avec des huîtres en alternant huître, crêpinette et vin blanc.



Conservation

Les Crêpinettes se conservent 2-3 jours au réfrigérateur entre 1°C et 4° C.



Saisonnalité

De novembre à janvier.



Où trouver le produit

La grande majorité des charcuteries girondines se lancent dans la fabrication des Crêpinettes à l'approche des fêtes. Vous n'aurez donc aucun mal à vous en procurer en poussant la porte **des bouchers-charcutiers de Gironde et des départements limitrophes**.

LE FAGOT CHARENTAIS



Le Fagot Charentais est une spécialité proche du pâté à base de morceaux de foie de porc emballés dans de la crépine.

Il appartient à la même famille de préparations que les « attereaux » (Bourgogne) ou les « attriaux » (Savoie). Le nom que porte ce produit dans la région vient sans doute du fait que, à la différence des deux autres spécialités, il est ficelé comme pour un fagot de bois.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Il s'agit d'une portion individuelle à l'aspect d'un petit rôti ficelé, doré et recouvert de crépine. À la coupe, il présente une texture façon pâté de campagne ou les morceaux de foie sont largement apparents. Il se consomme toujours froid, soit en apéritif sur des toasts, soit en entrée, soit comme une viande au repas du soir.



Saisonnalité

Il se consomme toute l'année.



Où trouver le produit

Sur les marchés et dans les charcuteries de Charente et de Charente-Maritime.

Certaines entreprises régionales en commercialisent en bocaux sur internet.



LE GRATTON DE LORMONT



Curiosité charcutière de la ville de Lormont en Gironde, le Gratton consiste en un assemblage de jambon frais, d'épaule et d'épices qui le rendent unique.

Son nom viendrait du fait de gratter le fond de la marmite pour l'obtenir.

Aujourd'hui largement diffusé dans le département de la Gironde, connaissance et savoir-faire restent les maîtres mots de la fabrication de ce produit de charcuterie.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Un Gratton de qualité se reconnaît à sa couleur grise, due à l'absence de conservateurs puisque le produit noircit naturellement avec le sel.

À la coupe, l'aspect est compact et gras avec des morceaux de viande maigre de taille importante.

Il se déguste bien frais, en entrée, avec du pain et un vin de Bordeaux.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Outre sa présence dans les charcuteries girondines et sur les étals des marchés du département, le Gratton de Lormont se retrouve aussi en GMS où il est produit industriellement par quelques entreprises régionales.

LE GRENIER MÉDOCAIN



Charcuterie unique originaire du Médoc, le Grenier médocain n'utilise qu'un ingrédient : la panse de porc.

Une fois dégraissée, lavée, salée et poivrée ; cette panse est roulée en forme de boule puis cousue. Après une cuisson au court-bouillon, le Grenier médocain peut être dégusté.

Le nom de cette charcuterie ne dépassant pas les limites de la Gironde vient du fait que le Médoc était autrefois considéré comme le grenier de Bordeaux. De plus, les vins du Médoc ne possédaient pas la même renommée qu'aujourd'hui et il fallait que les familles possèdent un ou deux cochons pour leur consommation. Le Grenier médocain devint donc le casse-croûte des paysans vigneron et pouvait notamment être servi pendant les vendanges.

Le Grenier médocain fait partie des Sentinelles du Goût, identifiées par l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine.

DÉGUSTATION

 **Qualités organoleptiques**

Le Grenier médocain présente une couleur gris beige à l'extérieur et grisâtre à marbré de rose à l'intérieur.

Généralement, **son goût est très relevé, très poivré, voire aillé**. Il se déguste finement tranché, froid à l'apéro ou en entrée.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Vous pouvez aussi bien acheter votre Grenier médocain **auprès de votre boucher-charcutier que dans une GMS**.

LE GRILLON CHARENTAIS



Au XII^e siècle, Rabelais, écrivain humaniste et philosophe, « père » de Gargantua et de Pantagruel séjourne plusieurs années en Poitou-Charentes. Il décrit dans son œuvre une « friandise à base de cochon, rissolée et confite dans sa graisse de cuisson, présentée en dés ». On parle alors de « rillé ». En 1867, le terme « grillons » apparaît faisant référence à de « menus morceaux cuits dans la graisse ».

Aujourd'hui, les artisans bouchers, charcutiers et traiteurs de Charente et Charente-Maritime perpétuent la tradition. Ils élaborent un Grillon charentais selon les méthodes artisanales.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Grillon charentais, bénéficiant d'une fabrication artisanale, se compose de viande de porc et de matières premières d'origine locale.

Pour répondre aux attentes des consommateurs sur la qualité, la recherche de produit plus sain, le Grillon a su évoluer. Ils sont désormais dégraissés, issus de porc maigre, de qualité supérieure et ne contiennent ni conservateur, ni colorant.

Épicé, aromatisé et additionné de noix de muscade, le Grillon

charentais se déguste soit en apéritif, sur des toasts, arrosé de Pineau des Charentes, ou de vin rouge ou rosé, soit en entrée, accompagné de pain.



Saisonnalité

Toute l'année mais la tradition est de le manger le 1^{er} mai.



Où trouver le produit

Chez les artisans bouchers, charcutiers et traiteurs de Charente et Charente-Maritime.

Association du Grillon Charentais

8 rue du Bourg - 16410 Dignac

www.grillon16.fr

@assogrilloncharentais



LE GRILLON LIMOUSIN



Le Grillon ou Gratton Limousin est une préparation originaire de la Haute-Vienne et de la Creuse.

Il s'agit d'une sorte de pâté à la texture grossière à base de panse et de poitrine de porc assaisonnée au poivre, persil et ail frais.

Son nom vient des résidus, servant à son élaboration, qui restent au fond de la marmite après la fonte de la graisse dans la cuisson traditionnelle du porc.

Ces résidus étaient appelés, en Limousin, «grilhous» ou «grautous», traduits par Grillons ou Grattons.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

De couleur beige clair, parsemé de pointes vertes dues à la présence de persil, le Grillon Limousin présente une texture granuleuse et craquante en bouche avec **une saveur légèrement salée.**

Il se savoure uniquement en entrée.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Le Grillon Limousin est vendu **chez les artisans bouchers-charcutiers et traiteurs du Limousin.**

LE JAMBON IBAÏAMA



Tradition et produit local: voilà ce qui caractérise le Jambon Ibaïama, anciennement appelé « Jambon Ibaïona ».

Né de la volonté de quelques charcutiers et éleveurs amoureux de leurs racines, ce jambon, dont le nom signifie « source mère » en Basque est fait uniquement à partir de porcs du Pays Basque.

Une fois les 11 mois et 180 kg requis, les porcs, nourris à base de céréales sans OGM et sans antibiotiques, sont abattus et les jambons prélevés. 15 à 21 mois sont alors nécessaires pour affiner les jambons à l'air libre et pendus sous les grosses poutres des maisons basques.

Le Sel de Salies-de-Béarn et le frottage manuel parachèvent la transformation du jambon en Jambon Ibaïama.

Le Jambon Ibaïama fait partie des Sentinelles du Goût identifiées par l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le temps d'affinage à l'air libre confère au Jambon Ibaïama une robe claire, un gras persillé et un moelleux gourmand.



Conservation

Recouvrez le Jambon Ibaïama d'un linge en coton et conservez-le dans le bac à légumes du réfrigérateur.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Il est vendu **dans les boucheries et charcuteries** ou bien sur certains sites internet spécialisés.

LE JAMBON DE TONNEINS



La légende veut que le Jambon de Tonneins (spécialité de la ville du même nom) tire son nom de la rencontre entre Louis XIII et un met local : le « jambon du postillon ».

Alors en guerre dans l'Agenais, le Roi s'arrêta dans une auberge et y mangea le fameux jambon. Devant la succulence du plat, il le rebaptisa Jambon de Tonneins.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Aujourd'hui certains déclarent détenir la véritable recette mais tous s'accordent sur le fait que ce jambon se compose d'épaupe, de couenne et de jambon; le tout dans une sauce aillée, salée, poivrée et épicée... le reste demeure secret.

Plutôt plat d'hiver, à déguster dès les premiers frimas, le Jambon de Tonneins se mange très chaud avec des pommes de terre bouillies.

Il peut aussi se consommer froid en été, coupé en tranches, avec des cornichons ou de la moutarde, ou en petits dés pour l'apéritif.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Le Jambon de Tonneins se trouve dans les boutiques de la ville, sur les marchés locaux.

LE PÂTÉ DE PÂQUES



Maurice Béguin distingue en 1932 deux sortes de Pâtés de Pâques. La première, qu'il appelle aussi « goguenion » ou « gouguenioche », brioche salée contenant des morceaux de volaille cuits et des œufs. La seconde, le Pâté de Pâques de Niort, est composé des mêmes ingrédients que le goguenion, mais, selon Béguin, « avec une pâte et une forme de pâté en croûte ».

La tradition du Pâté de Pâques est donc assez ancienne et on estime sa naissance dès les années 1930, voire peut-être avant. Le terme de pâté suggère cependant que la forme « niortaise » est la plus ancienne. Elle apparaît très proche des pâtés médiévaux, toujours enrobés de pâte et contenant souvent de la viande. Ceci dit, si aujourd'hui le Pâté de Pâques est surtout fabriqué par les charcutiers de la Vienne, dans les années 1930, cette pratique a été reprise et étendue sur toute la France.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Il se présente comme un pâté en croûte au sein duquel se trouve une farce de couleur rosée contenant un œuf au milieu dont les extrémités ont été tranchées laissant apparaître le jaune et le blanc. Il est composé de pâte brisée ou feuilletée, de viande de veau et de porc (selon les fabricants), d'œufs frais et durs, de Cognac, d'épices, de sel et de poivre. Il se consomme coupé en tranches, en entrée aussi bien froid que réchauffé et peut être accompagné d'une salade.



Saisonnalité

Il est produit au moment de Pâques, mais on peut en trouver toute l'année.



Où trouver le produit

Vous le trouverez chez les bouchers, charcutiers, traiteurs de la Vienne. On peut, tout de même, en trouver chez quelques charcutiers des autres départements de la région.

LE PÂTÉ DE PÉRIGUEUX



Le Pâté de Périgueux fait partie des produits ayant un très fort ancrage historique. Ce sont les maîtres pâtisseries qui en sont à l'origine.

Surprenant? Et bien non! Car au Moyen Âge, les pâtisseries ne préparaient que des mets salés principalement dans de la pâte. Or, le Pâté de Périgueux, qui fit la renommée de la ville, était au début à base de truffes et de perdreaux. Petit à petit, le foie gras a remplacé les perdreaux. Aujourd'hui le Pâté de Périgueux se trouve le plus souvent sans son enveloppe de pâte.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Il s'agit d'un foie gras d'oie ou de canard, entouré de farce charcutière, elle-même entourée d'une croûte de pâte. La truffe, autre produit local, se retrouve dans la composition du Pâté de Périgueux.

L'idéal est de le savourer un an après sa date de fabrication, dans son plus simple appareil, accompagné de bon pain, pour profiter au mieux du mariage entre le parfum de la truffe et du foie gras. Il se déguste en début de repas, et

plus particulièrement au moment des fêtes de fin d'année.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

En frais ou en conserve, vous trouverez le Pâté de Périgueux dans les boutiques, épiceries fines, charcuteries et marchés. De nombreuses entreprises périgourdines en commercialisent aussi sur internet.



LA TERRINE DE NÉRAC



Tout comme le Pâté de Périgueux, la renommée de la Terrine de Nérac date du XVIII^e siècle. Même si à l'époque les pâtés de gibier sont monnaie courante, celui de Nérac acquit ses lettres de noblesse grâce à la recette et à l'excellence des terrines de M. Taverne. Cuisinier à Nérac dans la seconde moitié du XVIII^e, il fournissait Paris mais aussi les cours étrangères et notamment celles du Danemark, de l'Angleterre, d'Espagne et les expédiait même en Amérique.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Terrine de Nérac se compose traditionnellement de farce de perdrix entourant un foie gras; le tout truffé. Aujourd'hui, la farce peut aussi être faite à partir de faisans ou de grives selon approvisionnement. Elle est souvent consommée en entrée et en période de fêtes.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

La charcuterie de l'Albret, à Nérac, propose encore cette gourmandise traditionnelle.

LA TRICANDILLE



La Tricandille, tripes de porcs nettoyées, ébouillantées puis grillées sur des ceps ou sarments de vigne, correspond à une des nombreuses spécialités girondines. Son invention s'explique par la présence des abattoirs à Bordeaux et de la grande quantité de matière première, à savoir, les boyaux de porc.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Tricandilles se consomment très chaudes et plutôt l'hiver. Pour cela, il faut les faire revenir à la poêle et déglacer au vinaigre ou encore les griller sur des sarments de vigne. Elles sont servies sur une tranche de pain aillé (le pain doit absorber le jus). Dans le Médoc, les Tricandilles se dégustaient traditionnellement pour le casse-croûte.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Les boucheries-charcuteries du Bordelais pourront vous fournir de la Tricandille mais vous pourrez aussi en trouver en GMS.



LES PLATS TRADITIONNELS

- 115 Le Cou de canard farci
- 116 L'Éclade de moules
- 117 L'Enchaud Périgourdin
- 118 Le Farci poitevin
- 119 La Garbure
- 120 La Langue de mouton fumée
- 121 le Pâté de pommes de terre

LE COU DE CANARD OU D'OIE FARCI



Le Cou de canard ou d'oie farci contribue fortement au patrimoine gastronomique de la Nouvelle-Aquitaine et notamment à celui du Périgord. Sans doute, l'une des plus vieilles recettes permettant de tout utiliser dans l'animal.

Très prisé dans le Sud-Ouest, il permet d'utiliser les restes du canard après le prélèvement des morceaux dits « nobles » : foie, magret, cuisse. Une fois la peau du cou prélevée, il ne reste plus qu'à la farcir avec du foie de canard ou d'oie (truffé ou non) et des morceaux divers de canard et de porc.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La farce est de couleur beigé rosé, parfois piquetée de noir en cas de présence de truffe.

Le Cou farci se déguste chaud ou froid selon les préférences de chacun. Froid, il s'intégrera parfaitement en tranches dans une salade.

Chaud, il se savoure accompagné des pommes de terre rissolées dans de la graisse de canard.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Dans les boucheries-charcuteries et les boutiques gastronomiques du Périgord mais aussi des Landes, du Lot-et-Garonne et de Gironde. Pour en trouver à coup sûr, allez faire un tour **sur les marchés de Sarlat, Saint-Génies ou encore de Salignac**. Vous pourrez aussi vous procurer ces Cou farcis en visitant les exploitations afin de mieux cerner les subtilités de l'élevage des canards qui font la renommée du Sud-Ouest.

L'ÉCLADE DE MOULES



L'Éclade ou « églade » est une préparation typique de moules, caractéristique de la cuisine charentaise. Elle est originaire de Charente-Maritime, et plus particulièrement de l'île d'Oléron et de la région de Royan. Une autre source évoque le mot « aiguillade », à cause des aiguilles de pin, ce qui localise d'ailleurs la recette à la région Oléron-Royan, mot qui se serait transformé en « éguiade ».

La forme « éclade » serait due à l'influence du mot « éclat », car les coquilles de moules éclatent sous la chaleur du feu. Le terme « moules en éclat » est parfois employé. L'Éclade est parfois connue par les anciens sous le nom saintongeais de « terrée » car à l'origine les moules étaient disposées sur la vase séchée (terre) des marais et recouvertes de tiges de fèves desséchées. L'Éclade est enfin connue sous le nom de « ulée », dans la région de Fouras (secteur où influences linguistiques saintongeaises et poitevines se conjuguent).

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Toute la saveur de ce plat réside dans sa préparation : les moules doivent être dressées verticalement (pointes vers le haut) et en spirale sur une planche de bois, au centre de laquelle on a parfois planté quelques clous. On recouvre ensuite d'une bonne épaisseur d'aiguilles de pin, auxquelles on met le feu, qu'on active à l'aide d'un carton pour également disperser les cendres à la fin de la cuisson. Traditionnellement on ne se cantonnait pas aux aiguilles de pin, le combustible pouvant être des ripes de bois fines, ou des fanes de fèves, ces dernières

étant même préférées par les locaux, parce qu'elles brûlent juste le temps nécessaire.

On mange traditionnellement l'Éclade avec du pain et du beurre des Charentes, accompagné de vin blanc du Pays charentais.



Où trouver le produit

Vous trouverez bien sûr l'ingrédient principal, les moules, chez votre poissonnier. Si vous ne souhaitez pas vous lancer dans sa préparation avec ce mode de cuisson atypique, **vous pouvez déguster l'Éclade de moules dans les restaurants locaux.**

L'ENCHAUD PÉRIGOURDIN



Cette spécialité périgourdine consiste à travailler un rôti de porc comme un confit de canard. L'Enchaud périgourdin se prépare en roulant de la viande de porc découpée dans le filet.

Ces "rôtis" sont ensuite piqués d'ail, puis ils mijotent dans du saindoux à feu doux dans une cocotte, jusqu'à être confit.

En Nouvelle-Aquitaine, l'Enchaud se cuisine différemment en fonction des territoires. Le filet est ainsi remplacé par de la longe de porc ou de la poitrine. Il existe notamment une variante limousine.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

L'Enchaud se déguste généralement froid. Cependant, certains le préfèrent chaud, agrémenté de quelques pommes de terre.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Souvent produit de façon artisanale, l'Enchaud périgourdin est commercialisé **dans les charcuteries et boutiques gastronomiques locales**. Si vous n'êtes pas sur place alors vous pouvez le trouver en conserve ou bocal sur internet ! Vous préférez aller chercher votre Enchaud directement à la propriété ? C'est possible ! En effet plusieurs fermes productrices d'Enchaud vous ouvriront leurs portes.



LE FARCI POITEVIN



Ce pâté de légumes est produit essentiellement dans le Pays civraisien entre Poitiers et Confolens, au sud de la Vienne. Il est également produit en Charente et dans les Deux-Sèvres.

Le Farci poitevin est connu dans la région dès le début du XIX^e siècle sous le nom de "fars". Il constituait autrefois un plat de pauvre, car il servait à consommer les surplus de légumes du jardin. Devenu un met emblématique de la région, une enquête menée en 1980 auprès des écoliers a montré qu'il arrivait en tête parmi les plats considérés comme particulièrement typiques du Poitou.

Il existe aussi le Farci charentais qui se distingue par l'absence de chou.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La composition est en fonction des goûts du producteur et des légumes disponibles: chou frisé, poireau, épinard ou tout autre légume vert.

De nos jours, le Farci poitevin est consommé aussi bien en entrée froide, que comme plat principal. Il est également utilisé comme légume froid dans les buffets campagnards.



Conservation

À consommer rapidement.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

On le trouve chez la majorité des bouchers, charcutiers, traiteurs, transformateurs.

LA GARBURE



Véritable monument de la gastronomie du Sud-Ouest, vous n'échapperez pas à ce plat typique qui permet à la fois de combler les bons mangeurs et de découvrir les produits de la région. Originaire du Béarn, la Garbure est devenue au fil du temps le plat paysan par excellence.

Pilier du patrimoine gastronomique béarnais, la Garbure fait l'objet depuis 1993 d'un championnat du monde de la Garbure, organisé par l'association La Garburada, qui permet à une trentaine d'équipes d'essayer de remporter le titre de meilleure Garbure.

Savourer une Garbure vous permettra de découvrir une multitude de produits locaux comme le Haricot maïs du Béarn, le Jambon de Bayonne ou le Sel de Salies-de-Béarn.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Constituée d'un bouillon dans lequel cuisent longuement les légumes (choux, carotte, navet, haricot maïs...) et morceaux de viande (morceaux confits, jarret, jambon, lard, manchons de canard...), **la recette de la Garbure est rythmée par les saisons et les goûts de chacun.**



Conservation

Attention cependant à la conservation : au frais et pas trop de

réchauffage en grande quantité tout de même, car la Garbure contient du chou, légume prompt à la fermentation.



Où trouver le produit

Beaucoup de boutiques gastronomiques et d'épicerie-fines proposent la Garbure, notamment dans le Béarn.

Certaines entreprises régionales proposent aussi ce produit à la vente en ligne. Mais pour en trouver à coup sûr, dirigez-vous dans la capitale de ce plat : Oloron-Sainte-Marie.

LA LANGUE DE MOUTON FUMÉE



Ce produit était une spécialité charcutière très appréciée depuis le XVIII^e siècle, notamment en Limousin. La viande de mouton arrivait en tête des consommations intérieures dans le département de la Haute-Vienne. Rien d'étonnant de retrouver cette spécialité de Langue de mouton fumée dans un territoire où la matière première ne manquait pas!

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

De couleur brun clair, la Langue de mouton fumée présente une texture souple. Embossée dans une baudruche de veau, elle pèse environ 150 g.

Elle est consommée en entrée froide, nature, accompagnée de moutarde, ou encore tiède sur un lit de pommes de terre vapeur avec une sauce vinaigrette.



Saisonnalité

Toute l'année.

Il s'en fait une grande consommation lors de la **Frairie des Petits Ventres** qui a lieu le troisième vendredi d'octobre à Limoges.



Où trouver le produit

Chez les tripiers de Limoges.

LE PÂTÉ DE POMMES DE TERRE



Le Pâté de pommes de terre est une spécialité limousine. Il faut dire qu'entre la pomme de terre et le Limousin, c'est une grande histoire d'amour.

À la fin du XVIII^e siècle, l'intendant Turgot décide d'introduire la culture de la pomme de terre sur ces terres rudes où dominent le blé noir et les châtaigniers. Depuis cette époque le tubercule a la part belle dans la gastronomie limousine et se retrouve dans de nombreux plats typiques, dont le Pâté de pommes de terre.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Pâté de pommes de terre consiste en **une sorte de tourte aux pommes de terre** et aux herbes entouré de pâte briochée ou feuilletée. **Des variantes existent suivant les zones géographiques** et on le trouve par exemple agrémenté de chair à saucisses et de persillades dans le Haut-Limousin ou de crème fraîche sur les plateaux du Limousin à l'est.

Plat simple, rustique et plein de saveurs, il se déguste souvent avec un peu de salade, et les plus gourmands peuvent l'agrémenter d'un peu de crème fraîche avant de servir.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Dans certains restaurants et entreprises spécialisées du Limousin.



LES FROMAGES

- | | |
|-----|------------------------|
| 125 | Le Couhé-Vérac |
| 126 | La Jonchée |
| 127 | Le Mothais sur feuille |
| 128 | La Tomme des Pyrénées |
| 129 | Le Tricorne Marans |

LE COUHÉ-VÉRAC



Le Couhé-Vérac, originaire du village éponyme est un fromage à base de lait de chèvre. Sa particularité est qu'il est habillé de feuilles de platanes, lui conférant sa texture et son parfum. Aujourd'hui, il est produit dans plusieurs fermes du département de la Vienne.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

C'est un fromage à pâte molle d'un poids d'environ 250 g et de forme carrée d'environ 9 cm de côté pour 3 cm d'épaisseur. **Il est affiné pendant trois à quatre semaines à sec.**

Sa croûte est de couleur blanche à bleutée, à flaveur caprine. La pâte du Couhé-Vérac est ferme et homogène avec **une saveur noisette assez prononcée.**

Contrairement à la majorité des fromages, **celui-ci se mariera très bien avec un vin blanc.**



Conservation

Il se conserve en bas du réfrigérateur. Il est conseillé de le sortir 1 h avant dégustation.



Saisonnalité

Toute l'année.

Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine

12 bis rue Saint-Pierre - 79500 Melle

routedesfromages@wanadoo.fr - www.routedesfromagesdechevre.fr

routefromages - routedesfromagesdechevre - @routefromages

LA JONCHÉE



La Jonchée est un fromage frais produit toute l'année, réalisé à base de lait de vache, originaire de Nouvelle-Aquitaine et dont la particularité (et son nom!) vient de son enveloppe de joncs des marais.

Sous le nom de « giuncata », c'était un classique de la cuisine italienne et on la trouve servie aux grands banquets qui étaient donnés vers 1455 à la cour de Charles VII. Déjà appréciée à la fin du Moyen Âge, la Jonchée était tombée en désuétude avant de réapparaître dans les années 1950-1960 du côté de Rochefort.

La Jonchée est à distinguer de la « caillebotte » qui peut parfois être confectionnée à partir de lait de brebis, tout comme la Jonchée d'Aunis, alors que celle de Niort utilise le lait de chèvre. Les caillebottes et jonchées sont donc le résultat d'une longue évolution à partir d'un même produit de base et ce sont les terroirs qui en ont fait varier la préparation, la composition et la présentation.

La Jonchée a été identifiée comme Sentinelle du Goût par l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

D'une longueur d'environ 20 cm, et pesant environ 120 g, la Jonchée est présentée sur un paillon de joncs cousus ensemble et stérilisés avant chaque utilisation.

De couleur blanche, sa texture est ferme en surface et moelleuse à l'intérieur. Son enveloppe en jonc peut lui conférer des stries en surface.

Aujourd'hui, la Jonchée se consomme en dessert accompagnée de sucre, de miel, de confiture ou, en été, d'un coulis de fraises ou de

framboises. Elle peut également se consommer saupoudrée d'herbes (ail, ciboulette, persil). Elle se déguste très fraîche.



Conservation

Il faut la consommer dans les 3 jours.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez les fromagers locaux sur les marchés ou directement chez les producteurs fermiers.

LE MOTHAIIS SUR FEUILLE



Le Mothais sur feuille est un fromage de chèvre au lait cru, affiné sur une feuille de châtaignier.

La commercialisation du fromage de chèvre prend son essor du X^e au XV^e siècle avec le développement du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Ce sont ensuite les protestants, très nombreux dans la région du Mellois qui, exsangues suite aux dragonnades des années 1680, vont développer l'élevage caprin peu coûteux et les plantations de châtaignier, dit « l'arbre à pain », pour édifier un rempart contre la famine.

Depuis, le Mothais sur feuille est produit dans l'ensemble des Deux-Sèvres, au sud de la Vienne, au nord de la Charente et Charente-Maritime. En 2002, un syndicat a été créé afin de protéger ce fromage par un cahier des charges et en demande de reconnaissance en AOP.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais, entier et cru. **Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane** qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

Il possède une croûte levurée, parfois vermiculée, dont la couleur va du beige clair au bleu. Sa pâte, d'aspect fin, souple et lisse est onctueuse et **très fondante en bouche**. Au cours de l'affinage sur la feuille, le Mothais acquiert **des notes d'abord lactées et levurées, puis animales, complétées parfois d'arômes des familles boisées, végétales et fruits secs**.

Riche en vitamines A, B, en calcium, phosphore et oligoéléments (zinc et iode), le Mothais sur feuille est élaboré **sans conservateur, ni colorant ou arôme artificiel**.



Conservation

Pour garder toutes les qualités gustatives et nutritionnelles, la conservation dans le bac à légumes du réfrigérateur reste la plus indiquée.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez le fromager, sur les marchés ou directement chez les producteurs fermiers.



Idées recettes

Vous pouvez essayer le Mothais sur feuille en nid d'oseille, ou encore la version Granola sur soupe de potiron et de carotte aux brisures de Mothais sur feuille.

Syndicat de Défense du Mothais sur feuille

Chambre Régionale d'Agriculture, Route de Chauvigny, 86550 Mignaloux-Beauvoir
Tél. : 05 49 44 74 80

LA TOMME DES PYRÉNÉES



La Tomme des Pyrénées est un fromage rustique. Grâce à un savoir-faire conservé, ces fromages de type fermier, artisanal et industriel, vache, chèvre, brebis ou de mélange sont toujours fabriqués selon des méthodes traditionnelles, au sein du massif des Pyrénées.

En 1980, les principaux opérateurs industriels se regroupent au sein de l'Association Les Fromagers Pyrénéens et obtiennent une IGP en 1996, pour la Tomme au lait de vache pasteurisé. La Tomme des Pyrénées est aujourd'hui fabriquée avec des laits obligatoirement produits dans la zone IGP. Elle est élaborée par des entreprises ayant leur atelier de fabrication et d'affinage dans cette même zone.

Depuis décembre 2009, l'Association Les Fromagers Pyrénéens collabore avec les artisans et les producteurs fermiers dans le but d'élargir la démarche aux laits crus ou traités thermiquement de vache, chèvre et mixte.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Tomme des Pyrénées est de forme cylindrique. Son poids varie entre 400 g et 1,5 kg pour la « petite Tomme » et entre 1,5 kg à 5,5 kg pour la Tomme. Sa pâte est souple et sa texture fondante. Sa couleur variant du blanc au jaune, en passant par l'ivoire, est uniforme.

Son goût varie : acidulé pour la Tomme noire, plus robuste pour la Tomme dorée, richesse aromatique et caractère typé, teinté d'une légère amertume, sans excès de sel pour les Tommes aux laits crus.

Selon les goûts, la Tomme des Pyrénées peut se déguster de différentes façons. Seule, accompagnée d'une confiture ou tout simplement sur une tranche de pain, la Tomme des Pyrénées saura égayer vos papilles. Néanmoins, n'oubliez

pas de préparer votre fromage **en le laissant à l'air libre au moins 1h avant la dégustation** pour profiter de tous ses arômes.



Conservation

À conserver dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Pour éviter le phénomène de dessèchement, pensez à envelopper votre fromage avec son papier d'emballage d'origine, ou à défaut, avec du film alimentaire.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Dans les fromageries de la région et dans certaines GMS. L'Association Les Fromagers Pyrénéens propose également une liste des points de vente sur son site internet.

Association Les Fromagers Pyrénéens

Avenue de l'Agrobiopôle, 31322 Castanet-Tolosan

Tél. : 05 61 75 42 82 - www.tommes-des-pyrenees.e-monsite.com



LE TRICORNE DE MARANS



Le Tricorne de Marans tire son nom de sa forme triangulaire et est originaire du nord de la Charente-Maritime.

Spécialité de la ville de Marans, on trouve trace de ce fromage dans des écrits remontant jusqu'au XVII^e siècle sous le nom de « Trébèche » ou « Trois-Cornes ». Fabriqué le plus souvent à base de lait cru de brebis, on le trouve également au lait de chèvre et plus rarement au lait de vache.

Aujourd'hui quelques producteurs perpétuent encore cette recette sur les départements des Deux-Sèvres et de Charente-Maritime.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Tricorne de Marans est un fromage fermier au lait cru de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle. Sa peau blanche est poudreuse et plissée sur laquelle une couleur grise peut apparaître selon l'affinage.

Au nez, il dégage **une légère odeur de paille** accompagnée de notes lactiques fraîches. **Son goût est doux et léger.** C'est un fromage très fondant à cœur et crémeux en surface.



Saisonnalité

Toute l'année même si la période optimale de dégustation se situe entre fin mai et fin septembre.



Où trouver le produit

Sur les marchés ou directement auprès des producteurs.



LES PÂTISSERIES ET LES VIENNOISERIES

- 131 L'Aréna
- 132 Le Broyé du Poitou
- 133 Le Canelé de Bordeaux
- 134 Le Coq des Rameaux
- 135 La Cornue
- 136 La Cornuelle
- 137 Le Creusois
- 138 Les Croquants de Bort-les-Orgues
- 139 La Galette Charentaise
- 140 Le Garfou
- 141 Le Gâteau Basque
- 142 La Grimolle
- 143 Les Macarons
- 144 Les Madeleines
- 145 Le Masepain de Saint-Léonard
- 146 Le Millas Charentais
- 147 Le Pain Filou
- 148 Le Pastis Bourrit
- 149 La Pine de Barbezieux
- 150 Le Puits d'Amour de Captieux
- 151 La Rousquille d'Oloron
- 152 Le Russe d'Oloron
- 153 Le Tourteau Fromager
- 154 La Tourtière Landaise
- 155 Le Trépais

L'ARÉNA



L'Aréna est un gâteau originaire de la ville de Saint-Junien en Haute-Vienne. Il tire son nom d'une dynastie de pâtisseries, de la seconde moitié du XIX^e siècle, établie à Rochechouart et environs. En 1908, Paul Aréna installé à Saint-Junien, fils de Paulin Aréna, présenta son gâteau à un grand concours national de pâtisserie sous le nom de « Neva », il remporta le 1^{er} prix. Il rebaptisa ensuite le gâteau : l'Aréna.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Rond et de couleur dorée, il est produit en part individuelle ou en gâteau de 500 g pour 6 personnes. Il est composé de blancs d'œufs, d'amandes, de fécule ou de farine de riz, de beurre, de sucre en poudre et de sucre glace, sans oublier **une dose de kirch dans des proportions secrètes** mais qui font la particularité de ce gâteau.

On l'apprécie non seulement pour son goût et sa texture moelleuse, mais aussi pour sa **bonne conservation**.



Conservation

Ce gâteau se conserve très bien au frais pendant 7 à 8 jours.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LE BROYÉ DU POITOU



En Poitou comme dans les Charentes, la galette était le gâteau le plus commun, celui qu'on servait à toute occasion, lors des fêtes familiales ou paroissiales, d'où le nom de « galette de ménage » ou « gâteau d'assemblée ».

Dans les années 1930, Béguin distingue de la simple galette du Poitou, le « gâteau broyé de la Vienne »: les proportions sont les mêmes, mais dans le deuxième cas, l'auteur précise qu'il faut, après un premier pétrissage, « couper avec la main la pâte en petits morceaux arrachés ».

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

C'est une galette de 23 cm de diamètre, au pourtour dentelé, sur 2 cm d'épaisseur, pour un poids d'environ 300 à 400 g. Composé de 500 g de farine, 250 g de sucre, 250 g de Beurre Charentes-Poitou, pour respecter la recette traditionnelle, une pincée de sel, un petit verre d'eau-de-vie (Cognac...), un œuf pour dorer, quelquefois un œuf ou deux pour la pâte et parfois quelques morceaux d'angélique confite.

Ce gâteau sec à texture dense, dur, est très proche, par la forme, de la

Galette charentaise. Il est fabriqué par des pâtisseries artisanaux ou industriels.

Le Broyé du Poitou se consomme à toute heure, **brisé d'un coup de poing sur la table familiale**. Il accompagne les crèmes, les salades de fruits, et se retrouve souvent aux vins d'honneur.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Dans les boulangeries, pâtisseries de la région, en magasins ou directement chez certains artisans.

LE CANELÉ DE BORDEAUX



Déguster un Canelé en fin de repas ou pendant le café est un des moments de plaisir qu'arrive à nous procurer Bordeaux.

Son origine, sujette à de multiples interprétations et histoires en tout genre, demeure floue. Néanmoins, on pourrait penser que sa création aurait un lien avec les pratiques de liage du vin. Alors que les viticulteurs utilisaient du blanc d'œuf pour coller leur vin, les jaunes restants servaient alors à faire les Canelés. Si la recette n'est pas complexe, la cuisson de ce petit gâteau est un art qui tire ses secrets de l'indémodable moule en cuivre qui lui donne sa texture si particulière. S'écrivant à l'origine avec deux « N », c'est la Confrérie du Canelé qui, en 1985, l'a orthographié ainsi et a déposé la marque.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Craquant et caramélisé à l'extérieur, il montrera par la suite un cœur tendre et rempli **des parfums hérités du passé économique de Bordeaux**, à savoir la vanille, le rhum et la fleur d'oranger selon les recettes.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Plusieurs maisons fabriquent le **Canelé** et le déclinent selon 3 tailles : le petit pour accompagner le café, le format au-dessus pour le *lunch*, et le "classique" qui sera destiné à être servi au dessert.

Vous trouverez les Canelés **sur les marchés, en GMS ou encore chez les différentes maisons et artisans pâtisseries** qui le fabriquent.

LE COQ DES RAMEAUX



Pâtisserie liée au cycle pascal, les pâtisseries du centre de Limoges fabriquaient ces gâteaux, vers 1900, pendant le Carême pour les vendre aux Rameaux.

Quasiment disparu vers les années 1950, ne subsistant qu'à Limoges et à Bellac dans les années 1980, le Coq des Rameaux semble aujourd'hui plutôt l'apanage de la Creuse, où la tradition est encore en vigueur (Guéret, Sardent, Ahun...). Les Limousins appellent cette pâtisserie le Coq de Saint-Pierre.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Ce gâteau représente le profil d'un coq. Le corps est une pâte sablée, parsemée de grains de sucres multicolores en guise de plumage. Son bec est un sifflet à lame en plastique (autrefois en bois de buis), son corps prolongé par une tige de noisetier.



Saisonnalité

Cette friandise est commercialisée sur une courte période de l'année, des Rameaux à Pâques.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LA CORNUE



Parmi les spécialités associées au cycle pascal, la Cornue trône sans conteste parmi les plus populaires. On trouve d'ailleurs mention de la Cornue dès 1175. Elle faisait partie de la famille des « échaudés » [c'est-à-dire une pâte jetée dans l'eau bouillante, puis passée au four]. Au XVIII^e siècle, elle est considérée comme un pain.

Elle doit son nom à sa forme : 3 cornes symbolisant la Sainte Trinité. Elle peut, cependant, évoquer une représentation bien plus païenne et un peu grivoise. L'histoire raconte même qu'en 1750, l'évêque de Limoges, Monseigneur Jean-Gilles de Coëtlosquet, aurait demandé aux pâtisseries de « moraliser » l'aspect de cette brioche !

Aujourd'hui, elle est réalisée à partir de pâte briochée. La Cornue est fabriquée dans 3 départements : la Haute-Vienne, la Creuse et la Corrèze. À Ussel en Corrèze, la fête de la Cornue se tient le samedi précédent les Rameaux.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cette brioche, de forme allongée, se termine à l'une de ses extrémités, par deux cornes. La croûte est fendue et ciselée longitudinalement. La Cornue est de couleur dorée, sa mie est moelleuse.

Elle se déguste au dessert, généralement le dimanche des Rameaux, froide ou tiédie au four. Certains la font bénir par le prêtre.



Saisonnalité

Avril.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LA CORNUELLE



Très répandue dans l'Angoumois, la Cornuelle serait née à Villebois-Lavalette, près d'Angoulême.

Si certains voient en sa forme triangulaire une évocation de la Sainte Trinité, d'autres y reconnaissent le sexe féminin. Sensuelle, la Cornuelle est symbole de fécondité, survivance d'anciens rites agraires.

La Cornuelle est traditionnellement préparée à l'occasion des Rameaux au début du printemps. La tradition veut qu'on y glisse un brin de buis béni et qu'on la déguste après la messe.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cette pâtisserie est faite de pâte sablée de forme triangulaire, de la taille d'une main. Ses bords sont côtelés. Elle est percée en son centre et constellée de grains d'anis roses et blancs.

On peut aussi trouver des déclinaisons de Cornuelle en pâte feuilletée, avec fraise, chantilly ou crème légère.



Saisonnalité

Avril.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LE CREUSOIS



Comme son nom l'indique, le Creusois est un gâteau originaire de la Creuse. Selon la légende, la recette de cette délicieuse pâtisserie aurait été traduite d'un parchemin du XV^e siècle, retrouvé dans les ruines d'un monastère de la région de Crocq, non loin d'Aubusson. Le gâteau à l'époque était cuit dans une tuile creuse. Cette recette a inspiré un pâtissier en 1969 qui a fait renaître le Creusois.

Aujourd'hui, la recette est tenue secrète par une vingtaine de pâtissiers de l'association Le Creusois qui sont donc les seuls à fabriquer ce gâteau. Mais une chose est sûre, les ingrédients nécessaires à son élaboration sont d'origine locale.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

De forme ronde, il présente des arômes subtils de noisette torréfiée et de beurre. Le Creusois est moelleux, fondant et tendre: le parfait compagnon du thé, du café, ou de toutes sortes de desserts.

Il peut être dégusté seul ou avec une crème anglaise.



Conservation

L'idéal est de le conserver à température ambiante. Lorsqu'il

est sous vide, le Creusois peut se conserver jusqu'à deux mois.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Pour trouver cette spécialité de la Creuse, rendez-vous chez les boulangers-pâtisseries du département (et du Limousin). L'association Le Creusois propose aussi sur son site une liste des points de vente.

Association Le Creusois

45 Laschamp-de-Chavanat, 23000 Saint-Fiel

Tél. : 05.55.61.00.89 - contact@gateau-le-creusois.fr - www.gateau-le-creusois.fr



LES CROQUANTS DE BORT-LES-ORGUES



Originaire de Corrèze, les Croquants de Bort-les-Orgues sont des petits biscuits pouvant prendre différentes formes : carré, ovale, trèfle, pique, cœur... Il s'inscrit dans la tradition des croquants rencontrés dans l'Auvergne voisine.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

C'est un parfum de fleur d'oranger qui fait l'originalité de ce biscuit sec. Sous la dent, le Croquant de Bort-les-Orgues offre une résistance craquante, cassante.

Vendus au poids, ils se savourent seuls ou trempés dans du café, du thé, ou du chocolat chaud. Ils peuvent aussi accompagner les glaces, les salades de fruits.

Lorsqu'ils ont un peu « pris l'air », leur texture s'amollit légèrement,

offrant d'autres sensations tout aussi délicieuses.



Conservation

Sa faible teneur en eau lui assure une conservation de 2 à 3 mois.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LA GALETTE CHARENTAISE



En Poitou comme dans les Charentes, la galette était le gâteau le plus commun, celui qu'on servait à toute occasion lors des fêtes familiales.

Comme l'indique Faideau dans les années 1930: « Notre gâteau régional (de l'Aunis et de la Saintonge) a le tort de ne pas porter un nom spécial, c'est le « gâteau d'assemblée » qui se prépare pour les foires, les mariages, les baptêmes ou les communions ».

Très rapide à réaliser, cette galette était souvent préparée à la va-vite dès que des visiteurs se présentaient. On la servait chaude, accompagnée d'un café, d'un verre de vin blanc ou d'un verre de Pineau des Charentes.

Elle peut porter plusieurs noms: galette au beurre, galette de Beurley, galette Goulebenéze.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Ce gâteau à pâte sèche, sucrée, aromatisée peut parfois contenir des fragments d'angélique.

La Galette charentaise se différencie de ses cousins germains, le gâteau de Surgères ou le Broyé du Poitou, par une texture plus moelleuse due à une utilisation importante de Beurre Charentes-Poitou.

Aujourd'hui, elle se décline dans diverses variétés de saveurs. Il y a la galette traditionnelle avec ou

sans angélique, mais il en existe aussi avec une multitude de fourrages: aux pruneaux, aux pommes, aux framboises, au caramel beurre salé...



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

De nos jours, la Galette charentaise se trouve **un peu partout: chez les boulangers charentais** bien sûr, mais également dans la grande distribution.

LE GARFOU



La volonté et l'amour de certains pour leur patrimoine gastronomique permet non seulement de préserver les produits traditionnels mais aussi d'en ressusciter certains. C'est le cas du Garfou, également appelé « Galfe palois », avec un goût qui ne trompe pas !

Les premières traces de ce gâteau remontent au XVII^e siècle. Il était vraisemblablement considéré comme le gâteau des Rois.

Légèrement anisée et revisitée pour entrer dans nos codes gastronomiques actuels, cette pâtisserie en forme de bétet a sa place dans notre patrimoine gastronomique.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Sa texture est moelleuse et fondante avec un parfum de fleur d'oranger et de citron.

Il est élaboré à partir de matières premières issues de la région. Le Garfou ne contient ni additif, ni conservateur, ni colorant alimentaire, ni arôme artificiel. Conçu sans huile de palme et sans OGM, il se mange comme une brioche. Il en existe des variantes :

fourré de compotée de myrtilles et crème légère, confiture, ou praliné...



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Dans les boulangeries béarnaises. Certaines Maisons en ont même fait leur spécialité.

LE GÂTEAU BASQUE



À l'origine de l'association Eguzkia, il y a une vingtaine d'artisans passionnés, un savoir-faire artisanal et un produit traditionnel du Pays Basque: le Gâteau basque.

Depuis 1994, cette association s'attache à promouvoir un Gâteau basque de « qualité » afin d'offrir le meilleur de notre riche patrimoine gastronomique.

Depuis plus d'un siècle, le Gâteau basque constitue l'un des desserts privilégiés de la table du dimanche des familles basques, et on le retrouve aujourd'hui en tant que spécialité chez les artisans membres de l'association.

Les adhérents à cette association élaborent un Gâteau basque issu d'un cahier des charges dans les Landes et les Pyrénées-Atlantiques.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cette spécialité est élaborée à partir de farine produite en Nouvelle-Aquitaine. Les artisans utilisent notamment du **Beurre Charentes-Poitou AOP** dans leur recette. Ils s'engagent à **diminuer la quantité de sel** présent dans le produit (tout comme ils s'impliquent dans la réduction des emballages). Le Gâteau basque est rond, brillant et doré, tout à la fois croquant et moelleux, fourré d'une confiture de cerises noires ou bien de crème pâtissière.

Il a un aspect homogène. **Son goût est prononcé en beurre, avec un parfum subtil.** Avec la crème, il sera onctueux ; avec la cerise, il sera équilibré en sucre.



Conservation

Conservez le Gâteau basque dans un endroit frais pendant maximum trois jours.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Vous trouverez la liste des pâtisseries sur le site de l'association.

Association Eguzkia

25 Boulevard d'Aritzague, 64100 Bayonne

Tél.: 05 59 55 83 62 - cmsde.bayonne@cma64.fr - www.gateaubasque-eguzkia.fr

LA GRIMOLLE



Les Grimolles sont traditionnellement associées à la foire de Saint-Vincent-la-Châtre dans le canton de Melle (Deux-Sèvres), le dernier dimanche d'août. Elle est cuite traditionnellement au four à pain, sur une feuille de chou. Il faut « beurrer une feuille de chou bien tendre et tartiner avec de la pâte à crêpe cette feuille beurrée » avant de « mettre au four bien chaud ».

On notera que le « saligalé » (du patois charentais qui désigne une sorte de galette) est, selon les termes de Béguin, « un gâteau assez spécial de la région de Civray et de Chef-Boutonne ».

La Grimolle est aujourd'hui produite par les pâtisseries des Deux-Sèvres.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Grimolle est donc une crêpe aux fruits, souvent des pommes. Elle se consomme immédiatement, comme des crêpes, cuite à la poêle, en dessert ou au goûter.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers -
pâtisseries du département
des Deux-Sèvres.

LES MACARONS



Il existe trois sortes de macarons en Nouvelle-Aquitaine, tous issus de territoires différents : Montmorillon, Saint-Émilion et Saint-Jean-de-Luz. Chacun a sa particularité.

Le Macaron de Montmorillon remonte à 1920, lorsque la maison familiale Rannou-Métivier est devenue l'une des plus renommée parmi les fabricants de macarons, perpétuant une tradition beaucoup plus ancienne de la ville (XVII^e siècle, si ce n'est plus tôt), mais aussi la tradition du macaron de Lusignan ou de Lussac-les-Châteaux.

Outre les vins qui font sa renommée mondiale, Saint-Émilion peut aussi s'appuyer sur une production de macarons datant du XVII^e siècle et dont la création peut être attribuée aux Ursulines de l'époque.

Enfin, l'origine de la notoriété du Macaron de Saint-Jean-de-Luz vient de sa rencontre avec Louis XIV. Lors du mariage du Roi avec l'Infante espagnole Marie-Thérèse à Saint-Jean-de-Luz en 1660, Louis XIV apprécia fortement ces macarons que lui proposa le pâtissier Adam, fondateur de la maison du même nom.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Macaron de Montmorillon n'est rien de plus simple qu'un macaron : de la farine, du sucre, des blancs d'œuf et, naturellement, des amandes en poudre. Mais, tout réside dans la façon de battre les œufs en neige puis de les incorporer aux autres ingrédients.

La composition des Macarons de Saint-Émilion et de Saint-Jean-de-

Luz ne diffère guère : blancs d'œufs, sucre et amande. Ils forment de petits disques que vous prendrez plaisir à manger.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Pour se procurer ces différents macarons, rien de mieux que de se rendre **dans les boulangeries-pâtisseries locales.**

LES MADELEINES



Comme les Macarons, il existe plusieurs sortes de madeleines en Nouvelle-Aquitaine: la Madeleine de Dax et la Madeleine de Saint-Yrieix.

Pour les Landais, tout porterait à croire que la madeleine provient de Mont-de-Marsan, dont la *feria* de la ville est communément appelée «Fêtes de la Madeleine», et dont l'église se nomme l'église Sainte Marie-Madeleine. Et pourtant, c'est tout le contraire! Ce petit gâteau est bel et bien issu de Dax. Car, c'est bien Antonin Cazelle, un Dacquois, qui, après avoir effectué son service militaire dans la Meuse, lieu d'origine du gâteau, a travaillé dans une fabrique de madeleines. Lors de son retour à Dax, en 1906, il fonde alors la boutique Les Madeleines de Dax. La Madeleine de Dax compte aujourd'hui parmi les spécialités de la ville.

Quant à la Madeleine de Saint-Yrieix, cela fait plus d'un siècle que la ville doit sa renommée à ses petits gâteaux. Elles ont reçu des médailles d'or aux Concours de Bordeaux et de Paris. La Maison Paublanc, fondée 1840, fût la créatrice de la Madeleine de Saint-Yrieix.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Madeleine de Dax mesure 10 cm de long. Sa croûte est légèrement croquante et sa mie, fraîche et moelleuse. **La recette qui donne le goût particulier de ces madeleines étant secrète vous ne pourrez pas les réaliser vous-même.**

La Madeleine de Saint-Yrieix, de forme ovale, est légèrement ventrue sur le dessus. Le fond est côtelé. Sa couleur est jaune doré sur le dessus et brun doré sur sa partie inférieure. Cette madeleine est souple,

légèrement humide et brillante, sa texture aérée.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Vous pourrez vous procurer des Madeleines de Dax **auprès des quelques Maisons de la ville** qui la proposent. La Madeleine de Saint-Yrieix, elle, se trouve **dans les boulangeries-pâtisseries locales.**

LE MASSEPAIN DE SAINT-LÉONARD



Ce petit gâteau est une spécialité du village de Saint-Léonard-de-Noblat, en Haute-Vienne.

Son origine est liée au fait que le village était une étape importante sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les pèlerins l'appréciaient pour sa haute valeur énergétique et sa longue conservation (un à deux mois).

Tombé en désuétude pendant de nombreuses années, le Massespain de Saint-Léonard est revenu en 1909 grâce au pâtissier Petitjean et il existe même une confrérie depuis 1991.

Aujourd'hui, indispensable pour les locaux et très apprécié des touristes, le Massespain de Saint-Léonard-de-Noblat est une spécialité sucrée fondante, idéale en toute saison.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Massespain est un petit gâteau à base d'amandes et de blanc d'œuf. Croquant à l'extérieur, mais moelleux dans son cœur, **le biscuit fond sur la langue en libérant une suavité de sucre et un soupçon d'amande.** Son élaboration, **sans conservateur**, ne nécessite que peu de cuisson.

Le Massespain de Saint-Léonard se savoure à n'importe quelle heure: au petit-déjeuner, au dessert, ou au goûter.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Les boulangeries-pâtisseries locales en proposent à la vente.

LE MILLAS CHARENTAIS



Entre le gâteau et le flan, le Millas charentais est une préparation à base de farine de maïs très appréciée dans la campagne saintongeaise.

L'ancêtre de cette pâtisserie est le « milliassous », une bouillie au lait de millet consommée dans le Sud-Ouest depuis l'Antiquité.

Son nom peut s'écrire de différentes façons selon la zone géographique où l'on se trouve. On trouve Millat, Milla, ou bien encore Miha. De même que son nom, les recettes diffèrent également. Mais le nom de Millas viendrait du millet, céréale utilisée autrefois avant que le maïs ne fasse son apparition, venu d'Amérique. Des fouilles ont montré des traces de cette bouillie de maïs au temps des Gaulois. Au Moyen Âge, cette préparation peu élaborée servait de plat aux plus pauvres.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Qu'il soit avec des pruneaux, des pommes ou nature, le Millas se consomme généralement au dessert ou comme en-cas. Certains préfèrent le faire frire en morceaux à la poêle pour le côté doré et craquant.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LE PAIN FILOU



Les territoires du Poitou et des Charentes sont la 6^e zone productrice de blé tendre en France. La filière a donc souhaité valoriser ses blés localement en créant La Dynamique Céréalière, rassemblant une quarantaine d'agriculteurs charentais, des meuniers en Deux-Sèvres et en Vienne et une vingtaine de boulangers picto-charentais. L'association a ainsi pu créer ses propres produits dont le Pain filou, pour les commercialiser et valoriser la production.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Le Pain filou est un petit pavé de pain de 50 g aux pépites de chocolat, ou bien aux fruits secs (abricots, figes...). **Fabriqué sans addition de sucres ou de matières grasses**, de par ses qualités nutritionnelles, **le Pain filou remplace aisément une viennoiserie** et devient idéal pour le goûter.

Saisonnalité
Toute l'année.

Où trouver le produit

Pour vous en procurer, rendez-vous dans les boulangeries de Poitou-Charentes.

La Dynamique Céréalière

51 rue Pierre Loti, 16100 Cognac

ladynamiquecerealiere@gmail.com - www.ladynamiquecerealiere.com

Pain "Signé Poitou Charentes"

LE PASTIS BOURRIT



Spécialité alliant gourmandise et tradition, le Pastis Bourrit est aujourd'hui largement produit dans la région, en particulier dans les Landes et le Béarn, berceau de cette pâtisserie.

Le mot « pastis » puise ses racines dans le béarnais où « paste » veut dire « pâte », le terme de « bourrit », quant à lui, veut dire « pâte levée ».

Traditionnellement consommé pour les fêtes et les mariages au XIX^e siècle, il fait désormais l'objet d'une consommation courante. Les produits qui le composent étant beaucoup plus faciles à se procurer qu'avant. La forme si particulière des pastis vient du fait que leur cuisson s'effectue dans des casseroles !

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Pastis Bourrit vous séduira grâce à **sa brioche parfumée à la vanille, à l'anis et au rhum** (vous retrouverez aussi de la fleur d'oranger). Sa mie jaune clair et dense, saupoudrée de sucre, constitue la touche finale de cette gourmandise.

Les fabricants ne rajoutent **ni additif, ni conservateur, ni colorant alimentaire ou arôme artificiel** et utilisent, si possible, **des ingrédients d'origine régionale**.

Le Pastis se consomme à température ambiante. Il peut

se déguster façon pain perdu ou accompagner une soupe de fruits ou une crème anglaise.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Vous trouverez facilement le Pastis **dans les boulangeries-pâtisseries** des Landes et du Béarn et un peu plus rarement en Gironde et dans le Lot-et-Garonne. Certaines entreprises locales qui en fabriquent le commercialisent en GMS.

LA PINE DE BARBEZIEUX



La Pine de Barbezieux est originaire de la ville éponyme et demeure une curiosité. Il s'agit d'une pâtisserie confectionnée à l'occasion des Rameaux au début du printemps.

L'origine de ce gâteau, selon la Société archéologique, historique et littéraire de Barbezieux viendrait de la mythologie ancienne, ce qui expliquerait l'étymologie de son nom en lien avec la pomme de pin, nommée dans le Sud-Ouest : la « pigne ». Cette même Société archéologique confirme également un rituel catholique au moment des Rameaux mais attire l'attention sur des pratiques paraissant venir du fond des âges. Sa forme évocatrice trouverait son origine dans un ancien culte païen lié à l'adoration du symbole de la fécondité, illustrée par le début du printemps, correspondant à une période de ponte intensive. L'abondance des œufs conduisait ainsi les paysans à fabriquer des gâteaux.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cette pâtisserie, en forme de phallus, est réalisée à base de pâte à chou agrémentée de chantilly ou de mousse crémeuse.



Saisonnalité

Avril.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LE Puits D'AMOUR DE CAPTIEUX



Si vous vous arrêtez à Captieux, profitez-en pour faire voyager vos papilles avec une petite gourmandise locale : le Puits d'amour de Captieux. À moins d'un euro pièce, n'attendez pas trop tard pour vous en procurer, les adeptes du Puits d'amour de Captieux seront peut-être passés avant vous.

Dans *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises* de Maguelonne Toussaint-Samat, dans le *Dictionnaire de la Gourmandise* d'Annie Perrier-Robert, on apprend que le Puits d'amour est, à la base, un biscuit fait en pâte feuilletée empli d'abord d'une confiture puis ensuite d'une crème pâtissière. Plus tard, la rencontre entre deux pâtisseries donnera naissance au Puits d'amour que nous connaissons aujourd'hui et l'un d'eux, Monsieur Seguin ouvrira sa boutique en 1944 à Captieux, où il perpétuera la recette.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Aujourd'hui, le Puits d'amour de Captieux se présente sous la forme d'un petit gâteau rond réalisé en pâte à chou, garni de crème pâtissière vanillée et recouverte d'une fine couche de caramel. Vous apprendrez à vous délecter de ce petit délice avant qu'il ne fonde dans votre bouche.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Plusieurs pâtisseries le proposent dans Captieux. Une boulangerie de la ville en a même fait sa spécialité ! Devant le succès du Puits d'amour, des boutiques le proposent désormais en région bordelaise.



LA ROUSQUILLE D'OLORON



Dans son *Dictionnaire du béarnais et du gascon modernes*, Simin Palay précise que « rousquille » provient du béarnais « rosque », qui désigne à Bayonne un pain à l'anis, pain rituel juif.

Selon la légende, du côté d'Oloron-Sainte-Marie, on n'aurait jamais courtsié une jeune fille sans lui en offrir.

Profitez de votre passage à Oloron-Sainte-Marie pour rentrer dans une des boulangerie-pâtisserie de la ville et réclamer ces Rousquilles.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cette petite pâtisserie sèche est reconnaissable par sa forme ronde et son glaçage blanc. Elle possède une consistance sablée et moelleuse qui ravira les gourmands. La Rousquille est consommée comme friandise ou dessert, en toute occasion.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Le meilleur moyen de s'en procurer est de se rendre à Oloron-Sainte-Marie. La Rousquille se trouve le long de la chaîne pyrénéenne et fait même l'objet d'une commercialisation en GMS mais le produit sera dans ce cas industriel.



LE RUSSE D'OLORON



Oloron-Sainte-Marie regorge décidément de trésors pâtisseries. Après avoir goûté à la Rousquille d'Oloron, succombez pour le Russe d'Oloron.

Le Russe, pâtisserie connue dans la région mais aussi en Occitanie, prend véritablement sa source à Oloron-Sainte-Marie. En 1925, Adrien Artigarrede, originaire du Béarn, rentre de son tour de France en tant que Compagnon pâtissier.

Installé à Oloron, le jeune pâtissier va alors élaborer le savoir-faire et la méthode nécessaire à l'élaboration du Russe. Gâteau fin à base d'amande, noisette, meringue pralin et crème, le Russe fait la renommée de la Maison Artigarrede qui se revendique comme le seul fabricant de ce gâteau. Le nom exotique viendrait simplement du sucre glace qui le recouvre et qui rappelle les plaines enneigées de Russie.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Russe d'Oloron présente une crème mousseuse couleur noisette, sur un biscuit à base d'amandes. Le tout est agrémenté parfois de crème pralinée et surtout saupoudré de sucre glace, qui rappelle les plaines enneigées de Russie.

Il faut aussi noter que le Russe est l'un des rares gâteaux qui ne nécessite pas de moule.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Oloron-Sainte-Marie est la capitale du Russe et la Maison Artigarrede le monument historique. Vous en trouverez aussi un peu partout dans la région chez les artisans pâtisseries.

LE TOURTEAU FROMAGER



La légende raconte que ce gâteau serait né de l'inadvertance d'un cuisinier qui glissa son moule dans un four trop chaud et l'oublia... De façon plus pragmatique, le passage de la tarte fromagère au Tourteau fromager semble résulter d'un savoir-faire spécifique des habitants du Poitou et des Charentes.

L'origine de ce produit souvent appelé « fromageou » semble même attachée à une zone très précise de la région située « dans les environs de la Mothe-Saint-Héray, de Niort ou de Melle » comme nous l'indique Léopold Favre en 1867. On le retrouve également dans le secteur de Brioux-sur-Boutonne, de Lusignan et de Lezay.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Tourteau fromager est un gâteau à base de fromage frais de chèvre, en forme de boule toute ronde, à la surface parfaitement lisse et surtout noire ébène sur le dessus. Il doit cet aspect notamment à un moule spécifique indispensable à sa confection.

Cette couleur extérieure tranche radicalement avec la jolie couleur jaune claire de l'intérieur. D'une texture incroyablement légère, moelleuse et aérée, **son goût particulier est étonnamment**

doux. D'ailleurs, il doit en grande partie son goût à sa **croûte noire indispensable**. Celle-ci l'empêche de retomber et de s'aplatir comme un vieux soufflé à la sortie du four. Elle lui permet aussi de conserver tout le moelleux obtenu par le fait de battre les blancs en neige.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtisseries de la région.

LA TOURTIÈRE LANDAISE



Attention ne vous trompez pas lorsque vous parlerez de Tourtière landaise ou de Pastis gascon. En effet, même si ces deux pâtisseries traditionnelles sont cousines, vous risquerez de froisser les puristes.

De composition similaire, ces deux desserts prennent la forme d'une couche de fine pâte recouverte de pommes tranchées en lamelles ou de pruneaux (pour le Lot-et-Garonne), le tout arrosé du célèbre et traditionnel Armagnac. Vient alors la grande nuance entre les deux spécialités. Alors que la Tourtière landaise se voit coiffée d'une fine feuille de pâte posée à plat, le Pastis gascon prend de la hauteur et du croustillant grâce à une multitude de fines couches de pâte formant une chiffonnade sur le dessus. Goûter sera la meilleure façon de départager ces deux pâtisseries traditionnelles.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Tourtière présente un aspect très irrégulier et chiffonné dû à l'enchevêtrement des copeaux de pâte qui ressemblent à des pétales froissés. Elle est dorée en surface et peu colorée à l'intérieur. En bouche, **la Tourtière se révèle moelleuse, parfumée délicatement à l'Armagnac** (ou aux pruneaux dans l'Agenais).

Elle se déguste en dessert, tiède, croustillante mais fondante à cœur.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Ces pâtisseries sont visibles **sur les marchés des Landes et du Lot-et-Garonne**. Vous en trouverez à coup sûr si vous vous promenez sur les marchés de Penne-d'Agenais et sur celui de Touron-d'Agenais. Le Pastis Gascon se trouve aussi dans le Gers sous le nom de croustade ! Les deux sont également commercialisés en GMS, élaborés par des entreprises locales.

LE TRÉPAÏS



Ce gâteau symbolise les 3 départements: la Corrèze, la Creuse et la Haute-Vienne. Chacun de ces départements ont une spécialité pâtissière spécifique, la Galette corrézienne, le Creusois et le Bourgois. Rassemblant ces trois départements, le Trépaïs est né de l'imagination des pâtissiers locaux qui avaient la volonté commune de créer un gâteau représentant leur région. Après de longs mois de tests, de recettes et de noms, le Trépaïs (« Trois pays » en patois limousin) est né.

Aujourd'hui, une association composée d'une cinquantaine de pâtissiers s'est créée pour protéger et valoriser cette création.

Le Trépaïs a été identifié comme Sentinelle du Goût par l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

De forme triangulaire, **chaque pointe représente un département**. Le Trépaïs a trois parfums, toujours pour symboliser les trois départements. Il se compose d'une mousse aux marrons, d'une mousse au chocolat noir, d'une dacquoise à la noisette et d'un praliné croustillant à la noisette. Les deux mousses sont disposées sur le praliné, entourées par la dacquoise,

le tout est nappé d'un glaçage au chocolat. **Chaque bouchée doit révéler les différentes saveurs et textures de ce dessert.**

Il est disponible en trois tailles (toujours trois!): 3, 6 ou 9 parts.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Chez certains boulangers et pâtissiers de ces trois départements.



LA BOULANGERIE

157	Le Cabrifou
158	Le Galetou
159	La Mique
160	La Pigne du Blayais
161	Le Cruchard Landais
162	Le Taloa

LE CABRIFOU



Le Cabrifou est un produit atypique régional. Cette recette a été imaginée suite au partenariat entre les fédérations départementales de la boulangerie, le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou, ainsi que la Route du Chabichou et des fromages de chèvre.

Il est élaboré à partir de matières premières issues de la région: pain de tradition française issu de blé régional, fromage de chèvre frais au lait cru du Poitou-Charentes, Beurre AOP Charentes-Poitou. De plus, la fabrication ne peut être réalisée que par des boulangers installés en région.

Il est produit dans les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres et de la Vienne.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Cabrifou se présente sous la forme d'un pain précuit garni de beurre, d'ail et de fromage de chèvre frais au lait cru régional. **Les boulangers qui le fabriquent se sont engagés à diminuer la quantité de sel dans le Cabrifou.**

Il se déguste tiède et plutôt à l'apéritif.



Conservation

Le Cabrifou se garde au frais pendant maximum 5 jours.



Saisonnalité

Sa fabrication demande de la préparation et est **souvent réalisée par les boulangers le week-end, en période de fêtes ou sur commande!**



Où trouver le produit

Vous pouvez trouver le Cabrifou dans les boulangeries locales, membres de la Dynamique Céréalière. Pour cela, rendez-vous sur leur site internet pour découvrir les points de vente.



Idées recettes

Horrmis en apéritif, il peut aussi se déguster en brochette de Cabrifou avec des boules de Melon du Haut-Poitou.

La Dynamique Céréalière

51 rue Pierre Loti, 16100 Cognac

ladynamiquecerealiere@gmail.com - www.ladynamiquecerealiere.com

Pain "Signé Poitou Charentes"

LE GALETOU



Le Galetou, également appelé "Tourtou" en Corrèze, est une galette de sarrasin. La pâte est composée de 400 g de farine de sarrasin, de 100 g de farine de froment, de 10 g de levure de boulanger, 1,3 litre d'eau et de 15 g de sel. Originellement considérée comme nourriture du pauvre, elle est excellente pour accompagner les apéritifs.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Le Galetou se présente sous la forme d'une crêpe épaisse à base de blé noir ou de sarrasin, de couleur beige gris et de 25 cm de diamètre. Elle a un aspect aéré, **une saveur légèrement acide**, une texture souple et humide.

Cette galette peut être consommée nature, tartinée de fromage ou de rillettes, en guise de pain pour accompagner les sauces onctueuses, ou encore en

dessert en incorporant à la pâte une poignée de cerises lors de la cuisson. Consommé nature, tartiné de miel ou garni de grillons, le Galetou est une préparation typique de la région.

Saisonnalité

Toute l'année.

Où trouver le produit

Essentiellement dans le sud du Limousin.

LA MIQUE



La Mique colle parfaitement à l'image du plat paysan : économique et consistant. Sorte de grosse boule de pâte qui faisait office de pain avec les soupes et plats en sauce, la Mique doit sa notoriété aux éléments qui la composent. Les paysans la pochaient dans un bouillon (petit salé, bouillon de légumes, de poule...) et la consommaient en accompagnement de celui-ci.

Faisant appel à des ingrédients facilement trouvables, elle est une spécialité de tout le Sud-Ouest. Il existe dès lors plusieurs variantes, en fonction des farines utilisées, de sa zone de fabrication : Corrèze, Gascogne, Béarn... Elle fait partie de la famille des « farcedures ».

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La Mique se présente sous forme d'une boule de pain, de couleur jaune paille. Sa taille et forme varient suivant la quantité de farine utilisée. Son aspect en surface est granuleux, alors qu'à l'intérieur, la pâte est **lisse et le cœur brioché**. Sa texture est souple et alvéolée.

Elle agrmente les légumes et la viande. Grillée dans du beurre à la poêle et tartinée de confiture, **elle se déguste aussi au petit déjeuner.** En Corrèze, la Mique se consomme en accompagnement de la Potée limousine ou en dessert, réchauffé à la poêle et saupoudrée de sucre.



Conservation

Elle se conserve 2 à 6 jours, car comme le pain, la Mique rassit.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Bien que très familière et peu commercialisée, **quelques boulangers, notamment du Béarn et en Corrèze, la vendent.**

LA PIGNE DU BLAYAIS



Ces Pignes sont exclusivement consommées dans le Blayais. L'histoire rapporte qu'un minotier vendéen fit un jour goûter un petit pain parfumé à l'anis à l'ancêtre fondateur (Pierre, l'arrière-grand-père, installé à Saint-Seurin-de-Cursac en 1907). Celui-ci le trouva si bon qu'il proposa de suite un marché au brave homme et lui proposa d'échanger un pichet de vin blanc contre sa recette. Le minotier vendéen avait ajouté que cette pâtisserie parfumée se dégustait entre la fête des Rameaux et celle de Pâques, dûment bénie par le prêtre en son église. Encore aujourd'hui, elle demeure une gourmandise saisonnière. En Pays blayais, croquer cette pâte au goût d'anis vert est un plaisir lié au retour des beaux jours.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Pignes du Blayais sont en réalité **des petits pains à l'anis vert hérissés de quatre pointes**.

Au goût, elles ne versent pourtant pas franchement dans l'anisette traditionnelle. C'est un goût particulier. **Même ceux qui n'apprécient pas le goût de l'anis peuvent aimer la Pigne du Blayais.**



Saisonnalité

De janvier à mai.



Où trouver le produit

Vous trouverez ces petites merveilles **chez les boulangers du canton de Blaye**, en Gironde, et dans son berceau d'origine : Saint-Seurin-de-Cursac.



LE CRUCHARD LANDAIS



Si un aliment peut incarner l'histoire des Landes, alors le Cruchard landais est celui-ci.

Élément de base de la consommation des Landais depuis le XVIII^e siècle, il pouvait constituer à lui seul le repas. Région autrefois recouverte de marais et peu productrice, les Landes ont su tirer profit de la culture du maïs pour élaborer cette sorte de galette que la population trempait dans du jus de lard en guise de repas.

À Bordeaux, le Cruchard est repris sous le nom de « Cruchade de Bordeaux ». Si la base de maïs reste la même, l'héritage portuaire de Bordeaux a permis de rajouter de la vanille et du rhum.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Compact et de couleur jaune doré à jaune pâle, le Cruchard se présente sous la forme d'une galette. Sa texture est moelleuse mais dense, parfois granuleuse.

Autrefois, il accompagnait les plats en sauce (en guise de pain).

Il peut également être flambé, grillé et se marie très bien avec un peu de confiture ou de miel.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Aujourd'hui produit industriellement, il est disponible en GMS.

LE TALOA



Fortement ancré dans la culture basque, le Taloa peut être considéré comme un aliment de base. Galette de maïs qui se cuit traditionnellement dans la cendre, le Taloa fut un aliment de consommation courante. Dans les années 1950, en pleine pénurie, les "amatxi" ("grands-mères" en Basque) pilent et torréfient leur maïs pour fabriquer cette galette épaisse en guise de pain. L'arrivée du pain porta un coup dur à cette habitude alimentaire mais le Taloa n'a pas disparu pour autant. Loin de là puisqu'on le retrouve aujourd'hui encore dans tout le Pays Basque.

Chez certains restaurateurs et marchands ambulants tout comme sur les marchés, le Taloa continue de nourrir les Basques et les Basques continuent de s'en délecter en l'accommodant à leur sauce.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Avant de savourer son Taloa pour voyager à travers le Pays Basque, on peut garnir cette galette avec une Txistorra (saucisse locale), du Xingar (ventrèche) ou du Jambon de Bayonne et du fromage Ossau-Iraty. **Le Taloa, qui se mange sur le pouce, est l'allié idéal des festayres** qui peuvent ainsi se restaurer et continuer de faire la fête!



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Les marchés locaux restent l'endroit le plus sûr pour en trouver. Vous aurez en plus la chance d'avoir une multitude de produits à portée de main pour remplir votre Taloa.



LA CONFISERIE ET LES MIELS

- 164 Le Chocolat de Bayonne
- 165 Les Coucounettes du Vert Galant
- 166 La Guinette
- 167 Le Kanouga
- 168 La Prasline de Blaye
- 169 Le Sarmant du Médoc
- 170 Le Touron Basque
- 171 Les Miels de Nouvelle-Aquitaine

LE CHOCOLAT DE BAYONNE



Le Pays Basque, son célèbre piment, ses fameux jambons et... son chocolat ! Production historique de la ville de Bayonne mais aussi du Pays Basque entier, le chocolat ne ressemble pourtant pas au type de produit que l'on s'attend à découvrir lorsque l'on se rend sur les bords de la Nive. Et pourtant, le chocolat possède ici une histoire et un fort ancrage qui font aujourd'hui sa renommée. Rassurez-vous, le terroir basque est encore trop hostile pour y implanter des cacaoyers. C'est le savoir-faire des chocolatiers et la qualité de leur chocolat qui font le travail. Pourquoi Bayonne ? La raison de l'implantation du chocolat s'explique par l'expulsion des Juifs marranes d'Espagne puis du Portugal. Certains se sont alors implantés à Saint-Esprit et y ont monté leur activité de chocolatier. Les gens du coin se sont alors peu à peu appropriés les méthodes de ces chocolatiers pour fonder eux-mêmes leurs fabriques. Historiquement de Bayonne, le chocolat et le savoir-faire qui lui est associé s'est aujourd'hui diffusé dans tout le Pays Basque.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Désormais, le chocolat se déguste en toute occasion et sous toutes les formes. **Les variantes sont infinies** et l'enthousiasme des gourmands et gourmets pour les nouvelles recettes et associations ne se dément pas.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Les grandes maisons chocolatières sont présentes au Pays Basque et à Bayonne. Il existe également des boutiques et épiceries qui vous permettront de vous en procurer comme à Bordeaux par exemple.



LES COUCOUGNETTES DU VERT GALANT



Comment ne pas avoir la curiosité d'en savoir plus sur ce qui se cache derrière ce nom atypique.

Spécialité de Pau, cette sucrerie fait directement référence aux fréquentations sulfureuses d'Henri IV. Surnommé «Vert Galant» en raison de ses nombreuses maîtresses (les historiens lui en attribuent tout de même 57), Henri IV a donc été la source d'inspiration de Francis Miot, confiseur à Pau. Inventée en 1998, cette confiserie, élue meilleur Bonbon de France en 1999, n'a pas fini de faire parler d'elle.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Coucougnettes du Vert Galant sont composées d'une amande grillée, entourée de chocolat le tout enrobé de pâte d'amande aromatisée à la framboise, au gingembre et à l'Armagnac.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Vous pourrez vous en procurer dans les boutiques basques et béarnaises de la Maison Francis Miot, et également directement sur internet.

LA GUINETTE



À Bordeaux, on peut craquer pour les Canelés, fondre pour les Bouchons de Bordeaux, se délecter de ses vins... Mais, il ne faut pas oublier dans tout ça de prendre le temps de savourer quelques Guinettes.

C'est un chef pâtissier bordelais qui a eu par hasard l'idée de tremper des cerises dans l'alcool puis dans le chocolat. Alors appelé « la favorite », cette confiserie est rebaptisée « Guinettes » pour faire référence à la variété de cerise utilisée pour sa fabrication : la Guigne.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Cerise macérant dans l'alcool puis enrobée de chocolat, la Guinette peut se décliner de différentes manières. Au kirsch ou plongées dans un vieil armagnac local, les Guinettes vous donneront **un coup de fouet vite oublié par la douceur du chocolat et du fruit.**



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Les chocolateries de Gironde ne manqueront pas de vous rappeler que les Guinettes sont là. Vous pourrez aussi vous en procurer **dans les épiceries fines de Bordeaux.**

LE KANOUGA



Création datant de 1905, ce caramel tendre et fondant au chocolat doit son nom, selon l'histoire, à la vie mondaine de Biarritz et notamment aux personnalités russes qui furent la principale source d'inspiration.

Jacques Damnestoy, alors chocolatier, décida de donner ce nom exotique, simple altération du nom de la ville russe de Kalouga, à sa friandise.

La recette est conservée et transmise depuis plus de 110 ans. C'est la plus ancienne des spécialités de la Maison Pariès. En 2000, le New York Times qualifie cette création de « meilleur caramel du monde ».

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Le Kanouga est un caramel tendre à la chantilly, subtilement parfumé au café, au chocolat, aux noisettes, aux noix ou à la vanille. **Il se présente sous forme de petits cubes rectangulaires.**

Ces caramels, dont la fabrication reste un secret bien gardé, doivent leur texture molle, dense et onctueuse à l'adjonction de crème chantilly. Aujourd'hui,

ils se déclinent en plusieurs parfums: chocolat, café, noix, noisettes, amandes, caramel beurre salé relevé d'une pointe de piment d'Espelette.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Plusieurs maisons proposent du Kanouga, notamment la Maison Pariès ainsi que Chocolat Cazenave.

LA PRASLINE DE BLAYE



Si le produit en lui-même reste simple son histoire est, quant à elle, un peu plus complexe. Pour mieux la comprendre, remontons jusqu'en 1649, à l'époque de la Fronde Bordelaise, pendant la minorité de Louis XIV. L'impopularité du Duc de la Valette d'Épernon provoqua de nombreux troubles à Bordeaux. Ainsi, pour calmer cette agitation, Mazarin avait envoyé le Maréchal de Plessis-Praslin, réputé pour son habileté, afin de négocier avec les insurgés. Trouvant les portes de la ville fermées à son arrivée, il s'installa alors à Blaye et y invita les jurats de Bordeaux pour entrer en contact avec eux lors d'un dîner en décembre 1649. Le repas fut « somptueux » et à la fin de celui-ci, chacun puisa dans un plat une sorte de dragée. Tous se demandèrent le nom de ce met délicieux et en l'honneur de leur hôte lui donnèrent le nom de « Prasline ».

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Les Praslines de Blaye sont de simples amandes cuites dans le sucre, donnant un bonbon caramélisé et croquant à souhait. Aujourd'hui, des pâtisseries-confiseurs perpétuent la tradition de la Prasline, cuite dans le sucre et tournée à la main.



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Pour s'en procurer, il faut aller directement à Blaye. Quelques pâtisseries et Maisons en fabriquent.

LE SARMENT DU MÉDOC



À l'origine : une erreur. Et voilà comment une simple erreur mécanique forma un des plus célèbres bâtonnets au chocolat.

En 1969, la chocolaterie Margaux s'implante dans le Médoc et plus précisément à Margaux. La production tourne alors autour de la fabrication de Guinettes et de bâtonnets pour chocolateries. Lors de la fabrication de ces derniers, un problème mécanique fit ressortir des bâtonnets tortueux rappelant étrangement la forme des sarments ; ces branches de vignes qui font la beauté des paysages viticoles du coin et le bonheur des amateurs de viande grillée aux sarments.

Les Sarments du Médoc découlent de la vigne et sont aujourd'hui un succès régional, national et même à l'international.

DÉGUSTATION

Qualités organoleptiques

Les Sarments du Médoc sont de fins brins de chocolat craquants, aux notes subtiles et variées, délicatement décorés.

Aujourd'hui, il en existe des variantes avec différents parfums : orange, mandarine, framboise...



Saisonnalité

Toute l'année.



Où trouver le produit

Vous n'aurez aucun mal à dénicher les Sarments du Médoc : **épiceries fines, confiseries, chocolateries...** et même GMS et en vente sur internet par des entreprises régionales.

LE TOURON BASQUE



Le Touron basque tire son nom du mot espagnol « turrón », qui vient de *torrerre*, signifiant « griller ».

La proximité avec l'Espagne et sa production d'amandes ont été sans aucun doute à l'origine de la fabrication de cette pâtisserie. Avec le temps, le Pays Basque a su en faire une spécialité, aujourd'hui largement répandue.

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

Il s'agit d'une pâte d'amande parfumée. Son aspect est régulier, légèrement gras et granuleux. Le Touron, fondant et moelleux en bouche, peut être de couleur blanc crème, marron, vert ou rose pâle. **Il peut être agrémenté de noix, noisettes, pistaches, fruits confits...** Il prend la forme de **bouchées, tablettes** ou se vend même à la coupe.



Saisonnalité

On en trouve toute l'année, mais **le Touron basque se consomme traditionnellement pendant les fêtes de fin d'année.**



Où trouver le produit

Dans les épiceries du Pays Basque mais aussi dans les GMS, boutiques, confiseries locales.

LES MIELS DE NOUVELLE-AQUITAINE



En Nouvelle-Aquitaine, plusieurs types de miels sont produits selon la diversité des territoires. On pourra trouver des miels spécifiques de la forêt des Landes (bourdaine, bruyère cendrée, bruyère callune), des Miels de montagne (toutes fleurs, tilleul), ou encore des Miels d'acacia, de châtaignier, de colza, de tournesol... pour le Poitou et les Charentes. Il existe également le Miel de bruyère élaboré par des apiculteurs du Parc Naturel Régional de Millevaches, à partir d'un cahier des charges qui garantit un miel authentique et butiné sur la montagne limousine. Il y en a pour tous les goûts...

Aujourd'hui, l'Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine (ADANA) œuvre à la valorisation du miel régional. Pour cela, l'association soutient plusieurs démarches collectives: projet d'IGP "Miel des Landes", projet de signe de qualité "Miel polyfloral du Limousin"...

DÉGUSTATION



Qualités organoleptiques

La palette organoleptique des Miels de Nouvelle-Aquitaine est très large, due à la diversité des types de miels. Les couleurs peuvent varier avec des dominances de jaune et de brun, avec des teintes allant d'un jaune pâle limpide jusqu'à des miels de miellat presque noir.

Au nez, les arômes sont en fonction des différentes familles de miel: fleuries, florales, avec des sensations épicées ou fraîches. Côté goût, les Miels peuvent présenter une sucrosité élevée jusqu'à l'amertume et aussi toute une gamme de granulosité. Par exemple, vous aurez une saveur douce et un parfum discret de fleur pour l'acacia,

une saveur boisée avec une odeur forte et suave pour le châtaignier. Le Miel de bourdaine sera plus fruité. Et les Miels de montagne plus floraux et fruités. Le Miel de bruyère, quant à lui, a une belle couleur ambré foncée, une texture plus gélatineuse mais onctueuse, une saveur corsée, légèrement acidulée, laissant une pointe d'amertume en bouche.



Conservation

Les Miels sont à conserver dans une pièce tempérée à l'abri de la lumière.



Saisonnalité

Avril à septembre.