



# SAVEURS D'ICI

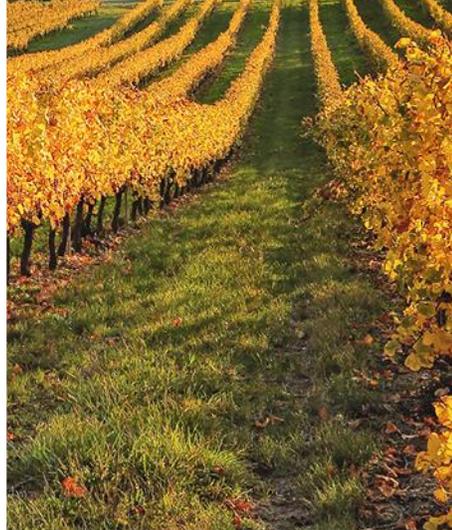
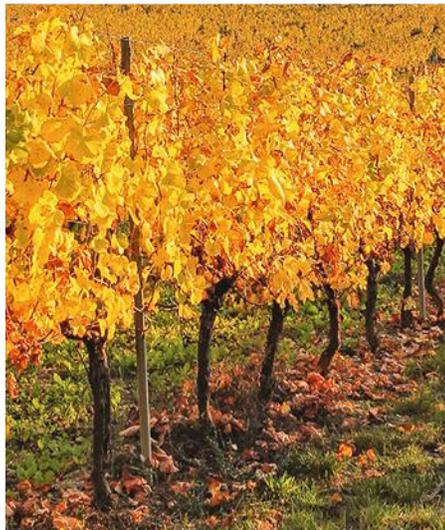
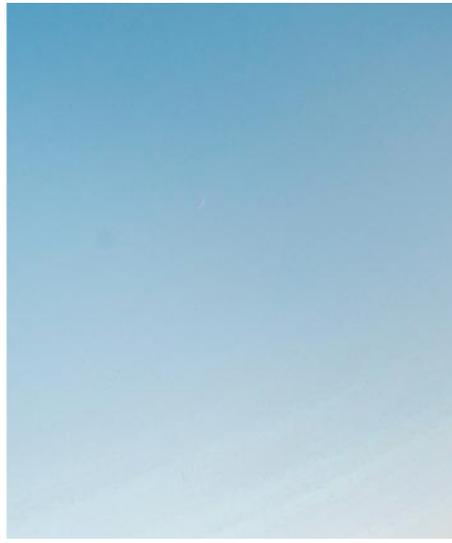
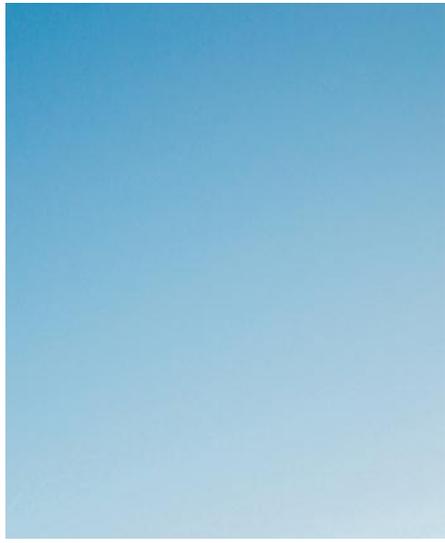
PRODUITS ET LABELS DE CHARENTE ET DU PÉRIGORD

Terre de passions



Uni-éditions







Philippe Boujut, Président, et Laurent Martin,  
Directeur général du Crédit Agricole Charente-Périgord.

« Appellation d'origine contrôlée, protégée, Label Rouge, IGP, AB... Bien malin celui qui va s'y retrouver! Et pourtant nous avons, en Charente et dans le Périgord, de vrais trésors, plaisirs des papilles, bonheurs des épicuriens et gourmands en tous genres. Ce sont ces produits “labellisés” que nous voulons partager avec vous pour les mettre en valeur et, à travers eux, les Femmes et les Hommes qui produisent le meilleur de notre territoire. Vous aimez la Charente, vous aimez le Périgord? Dévorez-les!





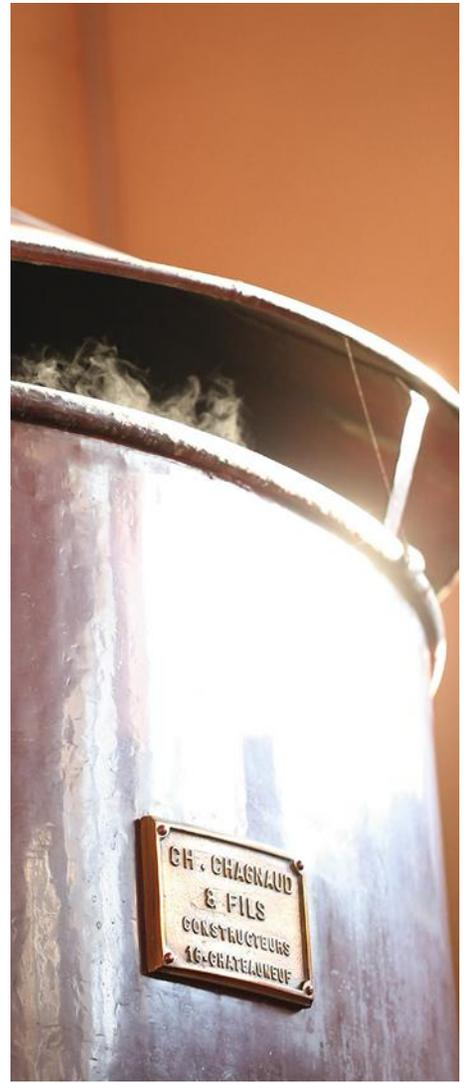
## 8 INTRODUCTION

## 10 LES PRODUITS

- 12 Agneau du Périgord
- 14 Agneau du Poitou-Charentes
- 16 Agneau fermier le diamandin
- 18 Apéritifs fromagers
- 20 Aurochs
- 22 Autruche
- 24 Baume de Bouteville
- 26 Beurre Charentes-Poitou
- 28 Bières artisanales
- 32 Biscotte artisanale
- 34 Bisons du Périgord
- 36 Blé de meunerie
- 38 Bœuf blond d'Aquitaine
- 40 Bœuf de Coutancie
- 42 Bœuf limousin
- 44 Cabécou du Périgord
- 46 Canard à foie gras du Périgord
- 48 Cassis de Saintonge
- 52 Caviar en Nouvelle-Aquitaine
- 56 Cèpe du Périgord
- 58 Chabichou du Poitou
- 60 Chapon et poularde du Périgord
- 62 Cognac
- 66 Eaux de source

68	Escargot d'élevage	130	Safran de l'Angoumois
70	Fraise du Périgord	132	Shiitaké et pleurote
72	Fromages de chèvre fermiers	134	Trappe d'Échourgnac
76	Fromage frais pasteurisé, le manslois	136	Truffe noire du Périgord
78	Fruits à la liqueur	144	Truite d'élevage
80	Glaces artisanales et glaces de ferme	148	Veau de Chalais
82	Grillon charentais	150	Veau élevé sous la mère
84	Huile de noix du Périgord	152	Vinaigre de pineau des Charentes
86	Jambon noir du Périgord	154	Vinaigres et crèmes de vinaigre
88	Légumes secs	156	Vins de Bergerac
90	Marron du Périgord	160	Vins de pays charentais
92	Melon charentais	164	Volailles fermières
94	Miels du Périgord	166	Yaourts et crèmes dessert
98	Mothais sur feuille		
100	Noix du Périgord	170	<i>Terre de saveurs</i>
102	Oie du Périgord		
104	Pâté de Périgieux	172	<b>LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE</b>
106	Pineau des Charentes		
110	Plantes médicinales et aromatiques	182	<b>LES DÉMARCHES COLLECTIVES</b>
112	Pomme Belchard	183	Des démarches identitaires
114	Pomme du Limousin	184	Les circuits courts dans l'action
116	Porc du Limousin	186	Les événements
120	Porc du Sud-Ouest		
122	Poulet de race Barbezieux	191	<b>INDEX</b>
124	Poulet du Périgord		
126	Pruneau d'Agen		
128	Rocamadour		





# Vous aimez ce territoire, dévorez-le!

**D**epuis 130 ans, nous accompagnons les agriculteurs au quotidien. Nous avons souhaité, à travers cet ouvrage, mieux faire connaître les produits du territoire, dont peuvent s'enorgueillir les départements de la Charente et de la Dordogne.

Contrairement aux deux premiers tomes de notre label « Terre de Passions », cette fois ce ne sont pas les producteurs qui sont mis en lumière. Les stars de *Saveurs d'ici*, ce sont les produits et nous les avons traités comme tels. Ils portent le sceau de l'enracinement au territoire qui nous est cher et de la passion des producteurs qui les

font, les fabriquent, les cultivent ou les élèvent !

AOC/AOP, IGP, Label Rouge, bio... Tous ces labels garantissent la qualité. Ils sont le fruit du travail de générations de producteurs qui, par des cahiers des charges stricts, cherchent à perpétuer, à améliorer et à valoriser leurs productions auprès de consommateurs toujours plus exigeants. Sur les étals des marchés locaux, comme à la carte des plus grandes tables, ils sont les symboles d'une agriculture moderne, porteuse d'art de vivre et de bien manger. En plus de ces références labellisées, nous sommes aussi allés dénicher les spécialités et autres incontournables qui foisonnent sur notre territoire. Des produits porteurs de valeur ajoutée et d'une identité territoriale que nous voulions mettre à l'honneur et qui témoignent de la reconnaissance historique, gustative et commerciale de terroirs qui concourent à faire de la Nouvelle-Aquitaine la première région agricole de France et d'Europe.

Cet ouvrage est le fruit d'une collaboration avec les partenaires institutionnels, les organismes représentatifs et les agences de la Caisse régionale qui sont au cœur de chaque terroir. *In fine*, il en résulte une cartographie impressionnante qui doit tous vous inviter à passer du champ à l'assiette pour déguster ces trésors sans modération. Vous aimez ce territoire, dévorez-le !



Jean-Luc Joly et Alexandre Le Boulc'h.



## Une sélection de marque

La reconnaissance d'un produit c'est sa capacité à se démarquer. Pour identifier les produits marquants de Charente et du Périgord classés par ordre alphabétique dans les pages qui suivent, trois niveaux de sélection prévalent : la référence aux productions sous signes de la qualité et de l'origine reconnues au niveau national et européen, le choix des spécialités du terroir qui sans être labellisées officiellement ont une notoriété due à leur histoire et enfin les productions qui sans appartenir aux démarches précédentes, apportent une valeur ajoutée au territoire par leur originalité ou leur impact sur les marchés nationaux et internationaux. Ce dernier choix des produits dits incontournables, n'a pas la prétention d'être exhaustif dans un format livre si riche soit-il, il laisse cet objectif au site [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com) dont les capacités d'inventaire sont à l'image d'Internet.



## Une race rustique

**F**ruit d'une longue histoire au sein des élevages du Périgord, la production ovine a su se développer et asseoir sa réputation. Quatre races rustiques, romane, blanche du Massif central, lacaune et charmoise sont à la base de cet élevage qui classait la Dordogne au milieu du siècle dernier parmi les cinq départements éleveurs de moutons en France. C'est la finesse de la viande d'agneau particulièrement appréciée dans la cuisine gastronomique qui a modifié les modes de consommation. Dès 1994, la qualité gustative de l'agneau du Périgord était estampillée Label Rouge et son identité territoriale reconnue et consacrée par l'attribution de l'IGP fin 2010. Une labellisation exigeante qui classe le Périgord parmi les territoires pouvant se prévaloir d'une production d'agneaux français sous signes de qualité, soit 15 % (8 170 tonnes) de la production ovine nationale. La production d'agneaux du Périgord en IGP est assurée par une centaine d'éleveurs pour un cheptel de 20 000 brebis et 12 500 agneaux conforme au label. Ils ont moins de 180 jours et la carcasse pèse entre 15 et 21 kg.

### UNE VIANDE APPRÉCIÉE TOUTE L'ANNÉE

L'aire géographique de l'IGP s'étend sur 688 communes de Dordogne (hors cantons La Force et Sigoulès) et quelques cantons limitrophes de Corrèze, du Lot et du Lot-et-Garonne. Les ovins ont la capacité de s'adapter aux reliefs escarpés et aux parcelles exiguës, difficiles d'accès et souvent pentues. Les éleveurs ont su très vite valoriser ces espaces à faible potentiel agricole en sélectionnant des brebis pour leur qualité maternelle et leur rusticité, leur permettant ainsi de produire des agneaux toute l'année. L'agneau du Périgord est issu d'un croisement de brebis de races rustiques citées plus haut et de béliers de races à viandes (île-de-france, rouge de l'Ouest, charollais, suffolk, texel, berrichon). Il est nourri au lait de sa mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum, puis alimenté à base de fourrages et de céréales produits sur la zone IGP. Au moins 70 % de l'alimentation du troupeau provient de l'exploitation, le reste de la zone IGP. Les céréales sont présentées en grains entiers ou aplatis, ce qui confère à la viande une saveur particulière et un gras fondant et agréable en bouche.



### OBJECTIF TRAÇABILITÉ

La section « Agneau du Périgord » de l'Association régionale des éleveurs ovins viande et lait d'Aquitaine, a été créée en 2000. Areovla est l'organisme de défense et de gestion. Cette structure interprofessionnelle représente l'ensemble de la filière, elle gère, développe et promeut les produits sous signe officiel de qualité et d'origine Label Rouge et IGP. De l'amont à l'aval de la filière, les opérateurs impliqués directement dans la gestion de l'IGP agneau du Périgord sont Univia, un groupement de producteurs qui assure le suivi des agneaux de l'exploitation à l'abattoir, Arcadie et AVLPL qui suivent les carcasses, de l'abattage à la commercialisation. Les agneaux sont commercialisés sous la marque Agneau du Périgord. Selon les dispositions du cahier des charges, les points de ventes font également partie de la traçabilité de l'IGP Agneau du Périgord.

**AREOVLA**  
Europarc - 3, avenue Léonard-de-Vinci  
33600 Pessac  
**Tél. : 05 56 00 84 50**  
**Email : areovla@herbivores-aquitaine.com**







## UNE FILIÈRE ENGAGÉE

L'Association pour la défense et la promotion des agneaux certifiés en Poitou-Charentes est l'organisme de défense et de gestion de l'IGP et du Label Rouge. Par ses moyens de fonctionnement, elle est en lien direct avec le Groupement d'intérêt économique du Centre-Ouest dont elle est issue. Leurs missions sont variées, participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, actions de valorisation des marques commerciales, exécution du plan de contrôle. Ils initient et suivent les modifications des cahiers des charges et tiennent à jour les listes des opérateurs de la filière. Par ailleurs, l'association met à l'honneur le savoir-faire et le talent des bouchers, en organisant, depuis quatre ans, le concours photos Master Boucher dont le palmarès est dévoilé au salon de l'agriculture. Il est ouvert à tous les points de vente commercialisant l'IGP agneau du Poitou-Charentes, l'agneau des Bocages et l'agneau fermier LR le diamandin.

**ADPAP**  
BP 80105 - 86501 Montmorillon Cedex  
**Tél. : 05 49 91 30 47**  
**Site : [www.agneau-poitou-charentes.com](http://www.agneau-poitou-charentes.com)**



## Un parcours sans faute

**L'**élevage ovin est une activité séculaire de la région Poitou-Charentes, située en troisième place des régions productrices d'agneaux de boucherie. Il occupe les terres les moins fertiles et concourt aujourd'hui au maintien d'un environnement paysager préservé. En Charente, les cheptels les plus importants sont installés au nord-est du département, dans un paysage de bocages où les prairies sont délimitées par tout un réseau de haies de chênes et de châtaigniers. Il y a souvent autant d'arbres autour de la parcelle que de moutons à l'intérieur ! Ce qui a poussé les organisateurs de la filière à décliner l'IGP en marque commerciale Agneau des Bocages. Grâce à un sol argileux qui retient l'eau et un réseau hydrographique dense, l'herbe y est verte et grasse, propice à l'élevage des races d'herbage.

### TRADITION ET QUALITÉ

En France, on a longtemps préféré la viande de mouton, plus corsée, à celle de l'agneau. Il a fallu attendre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour que l'agneau entre dans les menus et qu'on découvre ce mets raffiné. La production d'agneaux français sous signes de qualité représente 15 % (soit 8 170 tonnes) de la production ovine nationale. C'est dire la fierté d'avoir une viande de qualité certifiée IGP sur le territoire depuis 2004. Sept races à viande et leurs croisements ont été sélectionnées pour produire l'agneau du Poitou-Charentes : vendéen, charollais, rouge de l'Ouest, texel, suffolk, charmoise et île-de-France.

Le cahier des charges s'intéresse à l'élevage du troupeau reproducteur. En effet, les brebis doivent être au pâturage au moins sept mois dans l'année. L'agneau est né et élevé dans la même exploitation, il est allaité au lait maternel pendant 60 jours minimum. Ensuite, selon la saison, il se nourrit d'herbe et de fourrages produits dans la zone IGP, et d'aliments complémentaires référencés non OGM. L'agneau du Poitou-Charentes est commercialisable dès 60 jours et jusqu'à 10 mois maximum. Son état d'engraissement, le faible poids de carcasse (14 à 22 kg), la couleur claire de la viande, la couleur claire et la fermeté du gras, sont des valeurs essentielles, reconnues par les meilleurs bouchers français.



## Un label de conquête

**D**epuis des siècles, on élève des agneaux sur les terres où l'herbe grasse pousse en abondance. La qualité de sa laine était très recherchée. Au fil du temps, la finesse de sa viande a été reconnue pour devenir très prisée et mise en avant dans des recettes comme le traditionnel gigot d'agneau de Pâques ou le navarin d'agneau cuisiné avec du collier. Fort de cet engouement dans les années 1970, quinze groupements de producteurs ovins ont été créés au sein d'un GIE dont Charente Ovin à Lessac. Le groupement a souhaité valoriser une production d'agneaux fermiers issus d'élevages conduits en semi plein air à partir du croisement de sept races (vendéen, charollais, rouge de l'Ouest, texel, suffolk, charmoise et île-de-france). L'agneau fermier le diamandin a ainsi été homologué Label Rouge en 1993. Le GIE détient le premier volume français d'agneaux\* sous signe officiel de qualité avec près de 140 000 agneaux vendus dans 700 points de vente en France et au Benelux.

### QUALITÉS GUSTATIVES GARANTIES

Le diamandin est un agneau élevé sous la mère pendant un minimum de 60 jours. Ensuite, selon la saison et les disponibilités, il se nourrit de l'herbe des vertes prairies et/ou d'un apport en foin avec des compléments à base de céréales et de protéagineux. Il est de règle que chaque élevage produise son alimentation fourragère et concentrée pour couvrir au minimum 55 % des besoins du troupeau ovin. Pour obtenir un gras suffisamment mûré, une attention particulière est apportée à chaque animal avec une alimentation garantie sans OGM, 100 % végétale, minéraux et vitamines. L'âge d'abattage varie entre 60 à 210 jours maximum pour les mâles non castrés et seules les meilleures carcasses sont sélectionnées. Ce qui donne une viande d'une qualité gustative supérieure, de couleur rosée et un gras blanc et ferme.

\*La production d'agneaux français sous signes de qualité représente 15 % (soit 8 170 tonnes) de la production ovine nationale.



### PROTECTION DES PRODUCTIONS

Comme pour l'agneau du Poitou-Charentes, l'Association pour la défense et la promotion des agneaux certifiés en Poitou-Charentes est l'organisme de défense et de gestion de l'IGP et du Label Rouge. Par ses moyens de fonctionnement elle est en lien direct avec le Groupement d'intérêt économique du Centre-Ouest dont elle est issue. Leurs missions sont variées, participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, actions de valorisation des marques commerciales, exécution du plan de contrôle. Ils initient et suivent les modifications des cahiers des charges et tiennent à jour les listes des opérateurs de la filière. Comme pour l'agneau du Poitou-Charentes, l'association met à l'honneur le savoir-faire et le talent des bouchers, en organisant, depuis 4 ans, le concours photos Master Boucher dont le palmarès est dévoilé au Salon de l'Agriculture. Il est ouvert à tous les points de vente commercialisant l'IGP Agneau du Poitou-Charentes, l'agneau des bocages et l'agneau fermier LR le diamandin.

**ADPAP**  
BP 80105 - 86501 Montmorillon Cedex  
**Tél. : 05 49 91 30 47**  
**Site : [www.agneau-poitou-charentes.com](http://www.agneau-poitou-charentes.com)**







## Des fromages qui ont du cœur

**A**près l'Europe, les apéritifs fromagers, *made in Charente*, s'exportent aux États-Unis. Belle réussite, quand on sait que la Food and Drug Administration est très exigeante sur les contrôles bactériologiques et microbiologiques des produits laitiers. Depuis 2005, fabriqués à base de caillé de chèvre ou de vache, ils sont devenus une référence dans l'univers de l'apéritif haut de gamme et invitent les consommateurs outre-Atlantique à apprécier cette pause conviviale chère aux Français. Ils sont élaborés par Fromacœur dans le Nord Charente, selon des techniques artisanales qui, combinées à un processus industriel innovant, offrent une large gamme destinée aux particuliers mais également aux industriels et à la restauration hors domicile.

### QUALITÉ ET CRÉATIVITÉ SONT SUR TOUS LES FRONTS

Dans ces apéritifs fromagers, le caillé de chèvre semble se décliner à l'infini. On trouve des petites billes de chèvre fourrées à la tomate confite,

au pesto, au saumon fumé. En notes sucrées ils se marient à la figue ou au miel et, pour les fêtes, se parent de grains de truffe. L'innovation est au rendez-vous dans leurs présentations, leurs conditionnements et leurs utilisations. En forme de bouchons ou de perles de chèvre, ils sont nature ou mariés à de l'ail, des fines herbes, du saumon... On peut les piquer à l'apéritif, les mariner, les enrober ou les déposer sur une salade, des pâtes ou une pizza. Ils sont également confectionnés avec du lait de vache et proposés en mini-brochettes, en antipasti avec du speck ou de la poitrine fumée pour une dégustation chaude ou froide.

Des solutions originales qui sont à l'écoute de la grande distribution, des besoins des traiteurs et des restaurateurs. Ces apéritifs fromagers sont conçus pour aider les professionnels dans les préparations culinaires rapides, notamment avec une gamme surgelée. Et pour les adeptes du bio, les billes de fromage sont fabriquées en respectant les contraintes de transformation des produits issus de l'agriculture biologique.



## Bio depuis la préhistoire

**A**vec ses grandes cornes et sa robe noire et fauve, l'aurochs est un bovidé majestueux et impressionnant. Dans la profondeur de ses yeux sombres, on imagine l'animal bravant des milliers d'années pour arriver jusqu'à nous. Sa migration du Moyen-Orient vers l'Europe daterait du Pléistocène moyen (entre 250 000 à 780 000 ans). Des scènes rupestres le montrent sur les murs de la grotte de Lascaux, c'est dire l'empreinte génétique que cet ancêtre de toutes les races bovines a laissé au fil des siècles. Et pourtant, il a disparu en 1627 en Pologne, pour renaître il y a plus de 70 ans par une série de croisements dits « à rebours » de races primitives. On comprend aisément qu'un producteur charentais, amoureux des races rustiques et passionné d'archéologie, se soit engagé en 2006 dans l'élevage d'un troupeau hors du commun. Sur 150 hectares de terres vallonnées et boisées du Nord Charente, il élève 130 aurochs en agriculture biologique, le plus grand cheptel de France.

### UN BOVIN DANS UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

L'aurochs-reconstitué ou aurochs de Heck a été reconstitué à partir des races proches du type primitif (races corse, camargue, highland d'Écosse, bovins des steppes hongroises, troupeau de combat espagnol...). Il possède des caractéristiques morphologiques proches de celles de l'aurochs originel. Particulièrement adapté à la vie à l'état sauvage, il est apte à vivre toute l'année dehors et à affronter tous les climats, permettant ainsi de valoriser les milieux difficiles. Dans le cadre d'une agriculture respectueuse de l'environnement et d'un développement durable, cette race est parfaitement adaptée à un mode d'élevage hyper extensif. Les accouplements se font à la fin de l'été pour une période de vêlages allant de mars à mai. L'aurochs se nourrit majoritairement d'herbe, mais également de bourgeons, chardons, roseaux, de plantes ligneuses et de végétaux morts. Sa viande est peu grasse et faible en cholestérol. On aime la puissance de son goût, qu'elle soit consommée fraîche, en grillade ou en sauce ou bien séchée et aromatisée avec des épices.



### POUR GARANTIR LA RACE

Le Syndicat international pour l'élevage (Sierda), la reconnaissance et le développement de l'aurochs-reconstitué a pour mission de promouvoir et d'encourager l'élevage de cette race bovine primitive. Grâce à ses nombreuses recherches et ses écrits, il est l'organisme référent des origines de l'aurochs et de ses liens avec l'aurochs-reconstitué. Il fédère les actions collectives et individuelles en faveur de son élevage et prône son développement dans le cadre d'une agriculture raisonnée, extensive et durable.

### SYNDICAT INTERNATIONAL POUR L'ÉLEVAGE, LA RECONNAISSANCE ET LE DÉVELOPPEMENT DE L'AUROCHS-RECONSTITUÉ

Route de Gachet  
CS 40706  
44307 Nantes Cedex 03  
Tél. : 02 40 68 77 35







### FORMATION À L'ÉLEVAGE D'AUTRUCHES

À l'initiative de l'éleveur charentais, tous les ans depuis cinq ans, une formation d'une semaine à l'élevage d'autruches est dispensée au lycée agricole de l'Oisellerie à la Couronne près d'Angoulême. Elle est destinée aux agriculteurs qui souhaitent s'initier à cet élevage ou diversifier leur activité. L'autruche est un animal protégé et, même si les éleveurs sont agriculteurs, pour pouvoir s'installer, il faut obtenir un certificat de capacité, comme pour les employés de parc animalier. Il leur faut également un certificat d'aptitude de transport d'animaux vivants que le stage leur permet d'acquérir.

#### LYCÉE DE L'OISELLERIE

CFPPA - Centre de formation professionnelle et de promotion agricole  
16400 La Couronne  
Tél. : 05 45 67 36 95  
Email : cfppa.angouleme@educagri.fr

## Cognac fait l'autruche

**D**ans le Cognaçais à Salle-d'Angles, sur 6 hectares de prairies, un élevage d'une centaine d'autruches côtoie les paysages du vignoble charentais. Le safari façon Afrique du Sud est à portée de regard, séparé du visiteur par un grillage suffisamment haut pour éviter d'être picoré par une autruche trop familière. En voulant diversifier son activité de viticulture, un ex-vétérinaire a choisi, en 1999, de se lancer dans cet élevage pour le moins original sous nos latitudes. À la même période, un autre élevage qui compte aujourd'hui une trentaine d'autruches, avait vu le jour à Saint-Saud-Lacoussière dans le Périgord vert. C'est dans son abattoir agréé CE que les autruches de la région sont abattues et la viande découpée. On compte ainsi en France une cinquantaine d'élevages répartie sur l'hexagone.

### TOUT EST BON DANS L'AUTRUCHE

Le plus gros oiseau au monde possède un cerveau plus petit que son œil et ne peut pas voler. L'autruche bat des ailes pour se faire valoir auprès du mâle et pour se ventiler lors des fortes chaleurs. De stature imposante, elle peut mesurer jusqu'à 2,20 m et peser 150 kg. Ce grand volatile s'est bien adapté au climat occidental, en modifiant sa période de ponte qui va de mars à septembre. La plus grande phobie des autruches est de rester confinées trop longtemps, c'est pourquoi elles vivent dehors toute l'année. Elles se nourrissent d'herbe et d'un apport en granulés de luzerne. La difficulté de l'élevage réside dans la naissance. Après 42 jours d'incubation en couveuse, il faut aider le petit à briser sa coquille à l'aide d'un marteau car, dans la nature, la mère pousse les œufs les uns contre les autres pour les fragiliser et aider l'autruchon à sortir. Un œuf pèse en moyenne 1,5 kg et peut supporter le poids d'un homme, preuve de sa robustesse ! Il représente l'équivalent de deux douzaines d'œufs de poule, de quoi faire une omelette pour six personnes. La viande, tendre et pauvre en graisse, est commercialisée fraîche, notamment pour les fêtes de fin d'année, en filet, steak et bourguignon. Quant à la peau, elle est utilisée en maroquinerie et la graisse sert à fabriquer des produits cosmétiques pour sa richesse en oméga-3 et 6.



## Un balsamique made in France

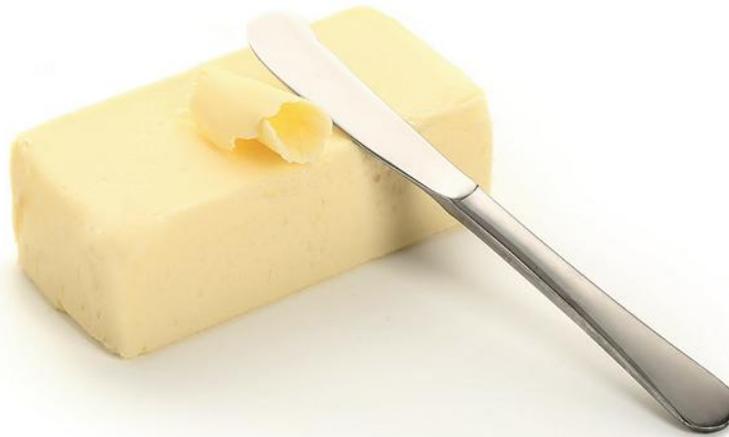
**C**e n'est pas étonnant si le Baume de Bouteville s'exporte ! Les chefs étoilés de la région l'avaient décelé dès sa création, le Baume a des allures de grand. Il a également trouvé sa place dans plusieurs cuisines renommées de la capitale comme celle de Pierre Gagnaire. Il est distribué dans les épicerie fines parisiennes, Maison Plisson, La Grande Épicerie, Fauchon, Le District à New York, City Super à Hong Kong, Urban Deli à Stockholm, l'Épicerie Brimbelle à Montréal... Belle consécration en juin 2016, il est médaillé d'or aux Épiciers de l'épicerie fine à Paris. Et même le Collège Culinaire de France a reconnu la fabrique « Producteur artisan de qualité », c'est l'assurance d'un produit d'une belle richesse organoleptique fabriqué dans les règles de l'art. On l'utilise pour assaisonner, réduire, déglacer, agrémenter un plat ou un dessert. On apprécie son arôme aigre-doux révélateur de goûts. Le Baume de Bouteville se déguste aussi avec des huîtres et des coquillages et entre dans la composition de cocktails.

### DE MODÈNE À LA TOSCANE CHARENTAISE

C'est en Charente, au cœur du vignoble de Grande Champagne (1<sup>er</sup> cru du cognac) que le Baume de Bouteville, condiment balsamique artisanal français, est né. Il est élaboré en octobre au moment des vendanges, à partir des moûts de raisins de cépage ugni blanc fraîchement pressés. Ces moûts sont cuits à l'air libre dans des grands chaudrons en cuivre, d'anciens fonds d'alambics charentais. Toute la difficulté réside dans cette cuisson. Elle permet de réduire le jus d'au moins 40 % et de lui donner une saveur douce, plus légère et moins acide qu'un vinaigre, mais elle risque également d'éliminer l'acidité naturelle du moût. C'est cet équilibre subtil entre le sucré et l'acidité qui confère au Baume de Bouteville cette palette aromatique qu'il développe en vieillissant dans des fûts de chêne ayant contenu de l'eau-de-vie charentaise. Sa maturation dure au minimum 3 ans pour le Baume Original. Les deux autres gammes vieillissent 6 et 10 ans, autant dire que leur dégustation révèle des notes de d'agrumes, prune, fruits confits et noix pour les plus prégnantes.







### UNE FORCE COOPÉRATIVE

Le Syndicat des laiteries Charentes-Poitou, créé depuis 1969, est l'organisme de gestion (ODG) du Beurre AOP Charentes-Poitou. Il a en charge la gestion du cahier des charges de l'AOP et les actions de promotion. Il est intégré au sein de l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou (créée en 1893), l'organisme professionnel représentatif de la coopération laitière régionale, qui regroupe une douzaine de coopératives laitières juridiques constituées dont 2 unions de coopératives. Ses adhérents sont répartis sur le territoire des 5 départements du bassin laitier Charentes-Poitou (Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne et Vendée) ainsi que dans la région Centre.

**SYNDICAT DES LAITERIES  
CHARENTES-POITOU**  
44, rue Jean-Jaurès - BP 18  
17700 Surgères  
Tél. : 05 46 07 58 00  
Site : [www.aupaysdubonbeurre.org](http://www.aupaysdubonbeurre.org)  
[www.aiclccp.com](http://www.aiclccp.com)

## Tradition du goût par excellence

**L**e beurre Charentes-Poitou est le premier à avoir obtenu une AOC en 1979, confirmée trente ans plus tard par une AOP au niveau européen. Avec 30 000 tonnes par an, il représente 4/5<sup>e</sup> du beurre AOP français. Il est fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne et Vendée, ainsi que de quelques communes des départements limitrophes. Son histoire sur ce bassin de production remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle lorsque les prairies ont remplacé la vigne à la suite du phylloxéra. Pour obtenir une AOC, il faut une tradition et un savoir-faire local qui se perpétue depuis au moins 50 ans. Il est produit par cinq industriels utilisant le lait de 3 800 producteurs de l'aire d'appellation. C'est le troisième bassin de production derrière Grand Ouest et Normandie, il représente 10 % des fabrications françaises de beurre, avec et sans label. Ses ventes sont destinées à 70 % à l'industrie et à la pâtisserie.

### DES QUALITÉS RECONNUES EN PÂTISSERIE ET EN CUISINE

Il faut environ 22 litres de lait pour faire 1 kg de beurre. Si le cahier des charges définit l'alimentation des vaches et la collecte du lait, c'est également tout le processus de fabrication qui y est précisé, de l'écémage dans une centrifugeuse où le lait est chauffé à 40°C, à la pasteurisation de la crème entre 92°C et 95°C. La crème est ensuite refroidie etensemencée par ajout de ferments lactiques. Le savoir-faire réside dans sa lente maturation biologique qui dure au moins 15 heures et lui donnera sa finesse et son petit goût de noisette. Puis la crème va être transformée en beurre par mouvements mécaniques qui séparent les particules de matière grasse contenues dans la crème, c'est le barratage. En fin de processus, le beurre est lavé, malaxé et brassé pour obtenir une pâte lisse et homogène qui sera conditionnée en cube, plaque (2 kg), motte ou plaquette. Le beurre Charentes-Poitou est un beurre fin et extra-fin particulièrement apprécié en pâtisserie pour ses qualités de feuilletage. Fondant moins vite qu'un autre, il permet de mieux travailler les pâtes. Des vertus qui le prédestinent naturellement à la préparation des croissants, pâtes feuilletées et autres pâtisseries, ainsi qu'à la cuisine.



## La cervoise des Gaulois

**A**urait-on la nostalgie des bières brassées artisanalement ? Le regain d'intérêt pour les bières fabriquées en France a débuté dans les années 1990 et des micro-brasseries fleurissent un peu partout dans le pays. On en compte plus de 2 000 en activité dont 100 en Nouvelle-Aquitaine et 30 rien qu'en Charente et Dordogne. Conventielles ou bio, elles s'inscrivent dans cette mouvance. Si certaines productions restent confidentielles, elles sont toutefois en progression constante et peuvent atteindre 2 000 hecto-litres pour certains brasseurs qui, au-delà d'une distribution locale, ont l'ambition d'irriguer le pays et de fleurir avec l'export. Elles sont toutes nées d'une passion, qu'elle soit culturelle pour les anglophones et hollandais installés sur ce territoire, ou affective pour les épicuriens qui souhaitent se faire plaisir et surfer sur la vague des bières artisanales.

### LES MICRO-BRASSEURS ONT DU TALENT

Elles sont dites blanches, blondes, ambrées, brunes, noires, aromatisées et elles titrent entre 4,5°C et 8°C. Tout l'art du brasseur est de ressentir le mariage des arômes constituant sa bière. La pureté de l'eau est également une composante essentielle. En fonction du type de fermentation utilisée, basse ou haute, la bière sera plus ou moins amère. Aux matières traditionnelles que sont l'orge maltée (parfois du froment ou du seigle) et le houblon, peuvent être ajoutées des épices ou des produits locaux comme la truffe, la châtaigne, la noix, voire du miel ou des alcools marqués terroir comme le cognac ou le pineau des Charentes. Elles sont aussi aromatisées aux fruits : framboise, pêche, myrtille. Les puristes les garantissent non pasteurisées, non filtrées, sans ajout de sucre ou d'agents conservateurs. Leurs bières fermentent en cuve à une certaine température et sont ensuite placées en cuve de garde à 1°C pendant au moins quatre semaines avant la mise en bouteille. D'autres préfèrent la technique de la double fermentation qui consiste à ajouter une petite quantité de sucre avant la mise en bouteille, ce qui produira une nouvelle fermentation et apportera plus de gaz et de mousse.



### LISTE DES BRASSERIES IMPLANTÉES SUR LE TERRITOIRE

- BAM** (Marsac)
- Bière de Sarlat** (Sarlat)
- Brasserie Artisanale de Sarlat** (Vézac)
- Brasserie des Charentes** (Blanzac)
- Brasserie des Gabariers** (Cognac)
- Brasserie des Grands Maux** (Paysac)
- Brasserie du Chanoine** (Hautefort)
- Brunack** (Ansac-sur-Vienne)
- Champdoré** (Sarrazac)
- Charente Ales**  
(Paizay-Naudouin-Embourie)
- Hydrophobie** (Champniers-Reilhac)
- La Cervoisière** (Esse)
- La Chavagn'** (Chavagnac)
- La Cloche** (Bors-de-Montmoreau)
- La Courte Échelle**  
(Saint-Martial-d'Artenset)
- La Croix du Rat** (Saint-Cyprien)
- La Débauche** (Angoulême)
- La Ferme de Laubicherie** (Sarlande)
- La Ferme de Philou**  
(Saint-Pierre-de-Frugie)
- La Goule** (Foussignac)
- La Lutine** (Limeuil)
- La Margoutie** (Blis-et-Born)
- La Plume et l'Épi** (Coursac)
- La Rainette** (Chazelles)
- Lapéprie** (Sadillac)
- Le Père L'Amer** (Thiviers)
- Les 3 Croquants** (Boulazac)
- Martux Brewery** (Bergerac)
- Metal Snail** (Vouzan)
- Panorama Beynac** (Beynac-et-Cazenac)
- Parc Le Bournat** (Le Bugue)

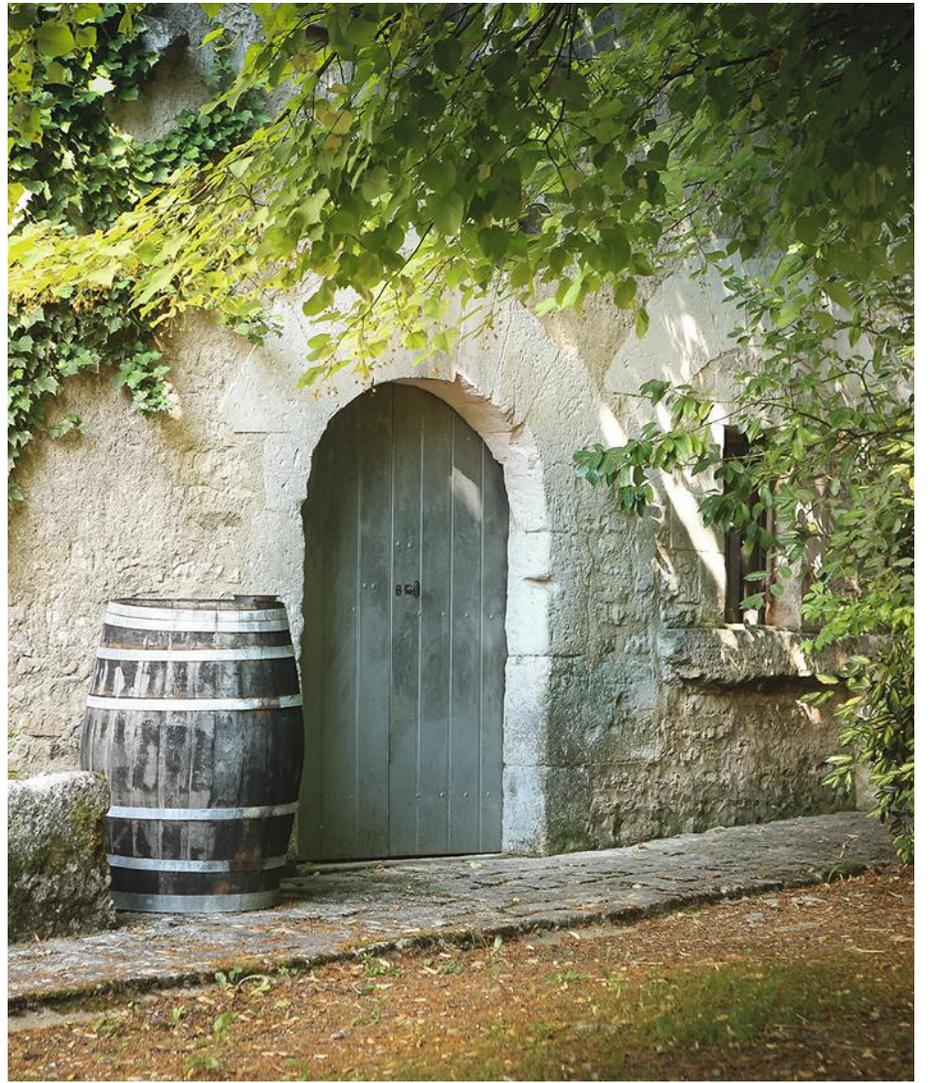
[http://projet.amertume.free.fr/html/liste\\_brasseries.htm](http://projet.amertume.free.fr/html/liste_brasseries.htm)



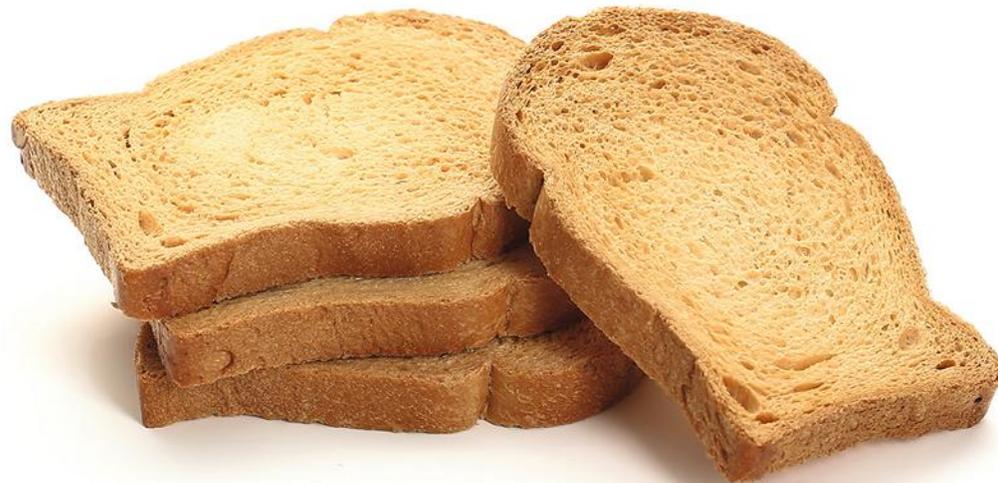
80 L  
Atlantic  
Blonde  
29/08/2017  
S23

80 L  
Atlantic  
Blonde  
29/08/2017  
S23









## N'est pas Chantéracoise qui veut

**P**our produit de la dernière biscotterie artisanale de France, la biscotte La Chantéracoise est fabriquée à Saint-Germain-du-Salembre, au cœur du Périgord blanc. 85 000 biscottes sont emballées manuellement chaque jour pour être distribuées partout en France dans de nombreuses épiceries fines, des boulangeries et magasins de terroir y compris les bio, car 40 % de la production est labellisée AB. La Grande Épicerie, Hédiard, La Maison Plisson et Lafayette Gourmet ne s'y trompent pas en proposant à leurs clients une gamme de biscottes et autres produits de panification sèche choisis parmi la trentaine de références fabriquées. Au-delà du goût et de la belle couleur dorée qu'elles arborent, leur force réside dans la qualité de leur texture et leur densité, qui les rendent croustillantes mais non friables. C'est un réel plaisir de les tartiner pour les tremper dans la boisson du petit-déjeuner ou simplement de les déguster beurrées avec une fine couche de confiture.

### LA BISCOTTE TRADITIONNELLE S'ÉMANCIPE

La recette authentique n'a pas pris une ride, la pâte à pain de mie est confectionnée dans le pétrin, puis elle est proportionnée, boulée et serrée à la machine pour obtenir la densité voulue. C'est dans un moule que la pâte va tripler de volume pendant 2 à 3 heures à 38 °C, une opération surveillée au millimètre près car, si elle monte trop, la biscotte sera plus fragile. Une première cuisson de 30 minutes à 200 °C va cuire le pain de mie. Deux jours après, il aura perdu son humidité et pourra être tranché puis installé sur des plaques pour un dernier passage au four. Les biscottes ainsi obtenues sont mises en sachet pour laisser passer leur belle couleur dorée et le grain de leur texture. Elles se déclinent en plusieurs saveurs allant du chocolat, chocolat-noisette... aux fruits et aux sept céréales. La recette originelle a également donné naissance à de la chapelure extra-fine et à différents toasts et croûtons bio.



## Retour vers le Paléolithique

**L**a présence d'un troupeau de bisons en Dordogne ne paraît pas si étonnant que cela, quand on voit les peintures rupestres de la Grotte de Lascaux. Et pourtant, cet animal sauvage a connu bien des vicissitudes au cours des siècles passés, allant jusqu'à son extermination en Amérique du Nord en même temps que les Indiens au XIX<sup>e</sup> siècle, pour être enfin protégé dans les années 1900 et passer ainsi de 70 millions de têtes à 400 000 en 200 ans. Dans le Périgord vert, à Miallet, au cœur du parc naturel régional Périgord-Limousin, un élevage de bisons renoue ainsi avec ses origines préhistoriques. Toutefois, ce n'est pas du bison d'Europe, espèce protégée interdite à l'élevage mais du bison américain des plaines, élevé pour la production de viande. Sur un parc de 50 hectares traversé par un cours d'eau, le troupeau d'une quarantaine d'individus est élevé en liberté. Il fait partie de la cinquantaine d'élevages répartie sur le continent européen, totalisant un peu plus de 2000 bêtes.

### LE BISON EST UN BOVIN

Classé dans les espèces non domestiques, le bison est par nature rustique, il s'adapte facilement aux conditions climatiques. Il vit toute l'année à l'extérieur en se nourrissant de l'herbe des prairies et du foin produit sur l'exploitation, distribué à volonté. La finition des mâles destinés à la production de viande se fait au pré. Pendant cette période, ils consomment des céréales et du foin, mais ils ne mangent que les quantités de céréales dont ils ont besoin, de 4 à 6 kg par jour. Les bisons vivent et se déplacent en groupe. Après une période de reproduction qui va de juillet à septembre, les bisons mettent bas au printemps. Les mâles atteignent leur maturité physique entre 6 et 9 ans, alors que les femelles sont mûres à 5-6 ans pour une durée de vie pouvant aller de 20 à 30 ans. L'âge d'abattage varie entre 18 mois et 6 ans. Contrairement à la rusticité de l'animal, la viande n'a pas un goût sauvage. Tendre et savoureuse, elle se cuisine comme le bœuf. Elle est peu calorique, pauvre en gras et en cholestérol, elle est par contre riche en protéines, en fer et en certains acides gras essentiels.



### UN ÉLEVAGE HORS DU COMMUN

Au-delà de l'obligation de détenir un certificat de capacité et des installations adaptées, l'élevage des bisons est soumis à la même réglementation sanitaire que celui des bovins. Depuis le printemps 2017, Les bisons du Périgord complètent le troupeau d'une exploitation spécialisée dans l'élevage des bœufs et veaux sous la mère du Limousin et d'un autre élevage hors du commun. En effet, une cinquantaine d'autruches partagent les herbages fleuris du domaine de l'Autruche Périgourdine situé à Saint-Saud-Lacoussière, dans le Périgord vert, à 9 km de Miallet. Un atelier agréé CE permet d'assurer la découpe de la viande et la transformation des produits pour des débouchés en circuit court.







### AIDER À LA CERTIFICATION

Le Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité est l'ODG - organisme de gestion - en France, de plusieurs produits des filières carnée, végétale, mer et aquaculture, produits laitiers et autres. Sa responsabilité porte sur plusieurs missions qui vont de l'élaboration du cahier des charges et du choix de l'organisme certificateur à la mise en œuvre des décisions du Comité national et des dossiers organoleptiques de qualité supérieure. Il identifie les opérateurs et transmet périodiquement leur liste à l'organisme de contrôle et à l'Inao. Il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur.

**PRODUITS ALIMENTAIRES  
DE QUALITÉ (PAQ)**  
6, rue Lincoln - 75008 PARIS  
Tél. : 01 53 23 04 10  
Site : [www.paq.fr](http://www.paq.fr)

## Pour un pain de tradition française

**L**e pain est un symbole fort dans la culture et la tradition française. Sa richesse organoleptique et nutritionnelle est directement liée à la qualité des blés dont sont issues les farines panifiables. Depuis plusieurs années, deux coopératives charentaises s'inscrivent dans cette dynamique en sélectionnant, récoltant, stockant et commercialisant des blés de meunerie tracés pour une surface cultivée en Charente de 5 510 hectares dont 3 208 hectares destinés à la farine Label Rouge pour la fabrication du pain de tradition française à destination des boulangers, artisans et industriels sur le territoire national. Seules les variétés de blé reconnues par l'Association nationale de meunerie française peuvent être retenues. Des audits et contrôles réguliers sont réalisés pour vérifier notamment la sélection des blés et leur assemblage ainsi que l'absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte.

### LE LABEL ROUGE COUVRE L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE FARINE

Les opérateurs qui constituent la filière des farines panifiables Label Rouge sont de trois ordres : les producteurs de blés, les stockeurs de blé – qui peuvent être des producteurs indépendants ou des organismes coopératifs – et enfin les meuniers, qui transforment le blé en farine. Le champ de la certification Label Rouge de la farine pour pain de tradition française couvre de nombreux domaines au sein desquels les coopératives interviennent. Pour répondre au cahier des charges, leurs métiers et compétences sont étendus : ils vont du conseil technico-économique des agriculteurs et la sélection des variétés de blés jusqu'au stockage des grains, en passant par l'approvisionnement en semences, la collecte, la qualification et le classement des grains. Autre étape essentielle, le nettoyage et le séchage, qui demandent une parfaite maîtrise pour préserver les qualités intrinsèques des grains. Les coopératives assurent également la logistique de transport jusqu'aux clients finaux que sont notamment les minotiers.



## Un goût de légèreté

**P**remier label sur la race blonde d'Aquitaine, la marque Bœuf blond d'Aquitaine a été créée en 1987 par les éleveurs du Sud-Ouest. Cette race occupe la deuxième place dans les élevages de Dordogne et de Charente après la race limousine très fortement implantée sur ces deux territoires. Sa qualité est reconnue et authentifiée en 1991 avec l'obtention du Label Rouge. Aujourd'hui, sa production sous ce label est nationale, les éleveurs signent un contrat de production et respectent un cahier des charges strict, qui assure la traçabilité et le suivi sanitaire. Toutefois, la production bovine sous démarche qualité, toutes races confondues, représente moins de 6 % et le Label Rouge moins de 2 % de la production française. La viande Label Rouge est valorisée en boucherie artisanale sous la marque Bœuf blond d'Aquitaine et en grandes surfaces sous la marque Bœuf de Paysans. En Dordogne les génisses et vaches de moins de 7 ans peuvent être commercialisées sous le Label Rouge Bœuf excellence blonde d'Aquitaine. Plusieurs éleveurs, abatteurs et distributeurs développent également cette race à viande en bio au sein d'une filière spécifique qui respecte un cahier des charges issu de l'agriculture biologique.

### UNE RACE À VIANDE À FORT DÉVELOPPEMENT CORPOREL

La blonde d'Aquitaine est une race à viande qui affine ses formes généreuses grâce à une alimentation équilibrée et sélectionnée. Elle se remarque par l'équilibre de son squelette sur lequel s'inscrivent des muscles épais et rebondis et la longueur de son corps. Elle est reconnue pour avoir un rendement en viande très important : le poids des mâles adultes varie de 1 300 à 1 600 kg, celui des femelles de 850 à 1100 kg. Les veaux sont nés en France, ils sont élevés sous leur mère pendant 4 mois minimum. Les animaux se nourrissent d'herbe au moins 6 mois par an et de fourrages conservés, complétés par des aliments à base de céréales produites sur l'exploitation ou des aliments achetés auprès de fabricants référencés. La viande est issue de bovins âgés au minimum de 30 mois (mâle) ou 28 mois (femelle). Ils sont sélectionnés sur un poids minimum, sur leur conformation et leur état de gras. La viande est appréciée pour son grain fin, sa légèreté et son faible taux de matières grasses.



### FILIÈRE DE QUALITÉ DU SUD-OUEST

La race blonde d'Aquitaine, dont l'appellation date de 1962, est la fusion de trois races du Sud-Ouest qui étaient essentiellement utilisées pour le travail des champs et qui sont la garonnaise, la quercy et la blonde des Pyrénées. La filière Label Rouge Bœuf blond d'Aquitaine est une filière contractualisée et contrôlée où chaque maillon de la chaîne (éleveur, organisation de producteurs, abatteur, grossiste, point de vente) est engagé avec l'ODG - Organisme de défense et de gestion.

#### ASSOCIATION BŒUF BLOND D'AQUITAINE

10, route d'Hagetaubin  
64370 Arthez-de-Béarn  
Tél. : 05 59 09 48 62  
Site : [www.boeufblond-daquitaine.com](http://www.boeufblond-daquitaine.com)







## La griffe d'un éleveur du Périgord

**P**rès de trente ans après la création de cet élevage, le Bœuf de Coutancie, marque déposée en 1988, est considéré comme une référence. L'objectif ambitieux était de produire une viande de haute qualité gustative, vendue sous marque d'un seul producteur, dans un réseau de boucheries exclusives. Souvent comparé au wagyu japonais ou bœuf de Kobé, il est directement lié à l'environnement du Périgord vert dans lequel son engraissement est affiné. Les méthodes d'élevage, d'abattage, de maturation de la viande et de distribution ont été peaufinées au fil des années pour donner à ce produit de belles caractéristiques organoleptiques. Située à Saint-Priest-les-Fougères en Dordogne au sein du parc naturel régional Périgord-Limousin, la Ferme de Coutancie s'étend sur 500 hectares de terres consacrées à la prairie et à la culture de maïs grain entièrement consommées par les bovins de race blonde d'Aquitaine ou limousine. Environ 30 vaches et génisses y sont produites chaque semaine dans le respect d'une alimentation spécifique et le confort des animaux à l'étable.

### UNE CHARTE DES BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE

L'élevage est constitué essentiellement de génisses et de vaches, elles sont plus grasses que les mâles et répondent à la préférence des consommateurs français pour les viandes persillées. Cette qualité est obtenue grâce à une nourriture équilibrée, riche en protéines et très énergétique, sans OGM, composée de fourrages enrubbannés, céréales, maïs grain humide, tourteaux de lin produits en grande partie sur la ferme. Les animaux sont logés dans de vastes espaces abrités de 15 à 20 m<sup>2</sup>, garnis d'une litière d'écorces de résineux aux pouvoirs absorbants et aseptisants. À l'issue de leur maturation, seules les carcasses atteignant les qualités optimales reconnues par le cahier des charges sont estampillées Bœuf de Coutancie. La viande est tendre, d'un bel aspect juteux, fondante et bien persillée avec un grain fin, une couleur d'un rouge rubis brillant et une saveur incomparable.



### UN ABATTAGE HAUT DE GAMME

L'abattage est pratiqué dans des conditions très particulières pour éviter au maximum le stress des animaux, des temps de transport limités, une réfrigération lente des carcasses et une longue maturation dans des frigos spécifiques. Il est confié à deux opérateurs locaux spécialisés dans l'abattage et la commercialisation de viandes haut de gamme.



## La belle rousse racée

**L**a limousine est la race bovine de prédilection des élevages de Charente et de Dordogne. Elle a été reconnue en 1886 par le *Herd-Book* limousin, mais ce n'est que dans les années 1960 que cette race à viande a connu une expansion en France et dans le monde. « La belle rousse », comme on l'appelle, fait l'unanimité quant à la qualité de sa viande, ses facilités d'élevage et sa grande adaptabilité. Elle ne craint ni le froid ni le chaud, d'où son élevage dans plus de 80 pays. Cette race rustique, originaire du Limousin, est valorisée sous le cahier des charges Gros Bovins Label Rouge, unique pour l'ensemble du territoire national. Le Bœuf limousin Blason Prestige depuis 1988, représente près de 2 000 têtes par an sur les deux départements. Il est commercialisé en boucherie artisanale et sous la marque Qualité limousine en grandes et moyennes surfaces. Représentant en France 25 % des viandes bovines sous Label Rouge, elle est la marque préférée des consommateurs français. Des éleveurs proposent également du bœuf limousin labellisé bio, respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique avec notamment une alimentation 100 % bio provenant majoritairement de l'exploitation.

### DES QUALITÉS MATERNELLES ET BOUCHÈRES EXCEPTIONNELLES

Beaucoup d'éleveurs d'animaux de race limousine sont naisseurs-engraisseurs, sur des exploitations qui sont restées à taille humaine. Ce mode d'élevage traditionnel associe qualité de la production, entretien de l'espace rural et respect de l'environnement. Après la naissance, une jeune vache limousine se nourrit du lait maternel et découvre les pâturages. Le troupeau passe la majeure partie de sa vie (au moins 6 mois par an) à brouter à satiété au milieu des prairies. La finition des animaux se fait avec du foin, des fourrages, des céréales et des protéines végétales. La viande de Bœuf limousin Label Rouge est issue d'animaux âgés de plus de 28 mois et de moins de 120 mois (vaches) ou 84 mois (bœufs). Une de ses qualités les plus recherchées tient à la finesse du maillage de sa fibre, ce grain si particulier lui a souvent valu de gagner des premiers prix aux concours de dégustation. La viande est fine, délicatement persillée et juteuse, autant appréciée par les consommateurs que par les bouchers, qui reconnaissent aux carcasses limousines un rendement élevé en viande et en morceaux nobles.



### LE BŒUF LIMOUSIN BLASON PRESTIGE EN CHIFFRES

Le cahier des charges Label Rouge garantit de bonnes pratiques d'élevage, de transport, d'abattage et de maturation de la viande.

Le Bœuf limousin Blason Prestige représente en France :

- 4 245 tonnes labellisées
- 4 960 éleveurs
- 23 organisations de producteurs
- 35 abatteurs - 25 grossistes
- 515 points de ventes

### LA QUALITÉ PAR L'EXCELLENCE

Limousin Promotion est l'organisme de défense et de gestion reconnu par l'Inao, détenteur de six cahiers des charges Label Rouge dont trois concernent la race limousine, le bœuf limousin, le limousin junior (jeune bovin) et le veau du limousin élevé sous la mère. Il assure le suivi de la filière, la certification, les contrôles, les conventions filières, la contractualisation, la promotion des produits, la communication et la gestion des marques commerciales Blason Prestige et Qualité limousine auprès de la GMS.

#### ASSOCIATION LIMOUSIN PROMOTION

Maison régionale de l'agriculture  
Boulevard des Arcades  
87060 Limoges Cedex 2

Tél. : 05 55 10 37 96

Site : [www.label-viande-limousine.fr](http://www.label-viande-limousine.fr)







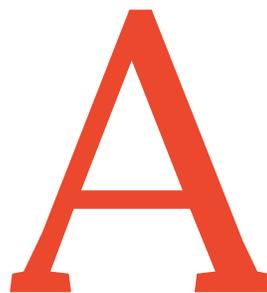
**LA DORDOGNE,  
TERRE DE CHÈVRES**

Avec plus de 26 000 chèvres, la Dordogne était le premier département de l'Ancienne Aquitaine pour la production de lait de chèvres. Cette production est estimée à 14 millions de litres qui sont transformés majoritairement en cabécou du Périgord. Elle provient de 120 éleveurs dont 25 producteurs fermiers. Les chèvres sont de race alpine reconnaissables à leur robe fauve ou de race saanen française à la robe blanche.

L'Interprofession caprine de Dordogne-Périgord formalise les relations entre les producteurs et les entreprises de collecte et de transformation. C'est au sein de cet organisme que sont débattues les préoccupations essentielles pour l'avenir de la filière.

**INTERPROFESSION CAPRINE  
DE DORDOGNE PÉRIGORD**  
Boulevard des Saveurs  
24009 Périgueux Cedex 9  
Tél. : 05 53 35 88 99  
Site : [www.cabecou-perigord.com](http://www.cabecou-perigord.com)

## Le petit palet rond du Périgord



Avec ses quatre couleurs blanc, pourpre, noir et vert, le Périgord sait reconnaître ses spécialités pour les faire vivre dans une appellation propre à son terroir. Le nom cabécou vient de *cabre*, qui signifie chèvre en occitan. Ce fromage populaire en forme de petit palet rond était fabriqué et consommé au sein des familles dans un territoire qui correspond à la frontière géographique sud du Massif central en Pays d'Oc. Il existe ainsi une douzaine de cabécous différents, celui du Périgord est protégé par une marque collective et un logo depuis 1992. Si plusieurs fermes confectionnent leur propre cabécou du Périgord fermier à partir du lait de leurs chèvres, elles fournissent une grande partie de leur production de lait entier à la fromagerie La Picandine à Saint-Astier. Celle-ci fabrique annuellement 600 tonnes de ce précieux petit fromage. En moindre quantité, la fromagerie du Chêne vert à Saint-Front-sur-Nizonne élabore également du cabécou du Périgord dont une partie en bio.

### UNE MARQUE COLLECTIVE PROTÈGE SON IDENTITÉ

Pour bénéficier de l'appellation « Cabécou du Périgord », la production du lait de chèvre, la fabrication et l'affinage du fromage doivent être originaires de ce terroir. Semblable à la réglementation d'un label officiel national, son cahier des charges régit les techniques de l'élevage des chèvres jusqu'à la fabrication du fromage. Sont ainsi précisés les mesures d'hygiène à respecter, la nourriture des animaux car au moins 80 % des fourrages doivent provenir de Dordogne, leur bien-être, les conditions de traite et de conservation du lait entier de chèvre, jusqu'à la collecte de celui-ci. Le cabécou du Périgord est fabriqué à partir d'un caillé lactique, pré-égoutté en sac et salé dans la masse avec un dosage très précis. Son affinage ne doit pas être inférieur à 5 jours, son diamètre est de 50 à 57 mm avec des angles vifs, il pèse entre 35 à 40 grammes, sa texture est fine et onctueuse, avec une croûte uniforme jaune pâle. Sur un plateau de fromages il est préférable d'en prévoir plusieurs pour contenter tous les gourmets. Il se marie très bien en cuisine avec des noix, du miel, des figues ou des pommes.



## La palme d'un art de vivre

**L**e foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. Production phare de la Dordogne, l'élevage de canard à foie gras connaît ses dernières années une belle progression avec 3 millions de têtes. Depuis la fin du Moyen Âge, la technique de gavage s'est affinée, notamment avec l'introduction du maïs, un élément essentiel de l'engraissement pour la production de la graisse nécessaire à la conservation de la viande confite. Les « pâtés » de foie gras appréciés à cette époque, ont connu un réel engouement au XX<sup>e</sup> siècle et le foie gras du Sud-Ouest une reconnaissance internationale. Avancée majeure, l'obtention de l'IGP en juin 2000 permet désormais de certifier la qualité et l'origine des produits et protège le savoir-faire séculaire des régions productrices comme le Périgord. Des circuits de production et de transformation à la fois fermiers, artisanaux et industriels renforcent l'image et la notoriété de la Dordogne qui est par ailleurs le seul département à disposer d'un site de formation (lycée agricole) comprenant tous les maillons de la filière, depuis l'accoupage jusqu'à la commercialisation des produits transformés.

### UNE STAR EN CUISINE

Le logo de la marque collective de certification Origine Certifiée Périgord est apposé sur tous les emballages de produits issus de canards gras élevés, gavés, abattus, découpés, cuisinés et conditionnés en Périgord. L'ensemble de la production, allant de l'élevage des canards de race mulard ou barbarie au conditionnement des produits, doit être issu du Périgord. Des conditions sanitaires supplémentaires aux normes en vigueur ont été mises en place dans les bâtiments d'élevage et de gavage. La densité des animaux dans les bâtiments, leur accès à des grands parcours, la nourriture, la non-utilisation d'antibiotiques pendant le gavage (10 à 14 jours), l'âge minimum d'abattage à 91 jours, les conditions de transport, les techniques de cuisson traditionnelle sont autant de points de contrôle. Le poids d'un foie gras cru doit être de 350 g à minima et le confit est réservé à la cuisson, à l'aile, au manchon, au magret et au gésier. Le foie gras du Périgord est reconnu pour ses qualités gustatives, sa texture et sa couleur qui, au-delà d'être une source d'inspiration culinaire pour les chefs, fait saliver les gourmets à l'évocation de son nom.



### UNE FILIÈRE DYNAMIQUE

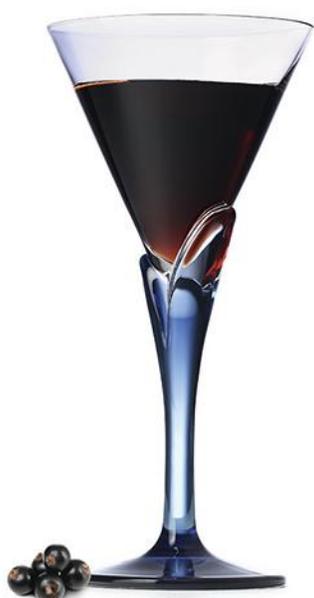
Cheville ouvrière de cette filière, l'Association Foie Gras du Périgord, créée en 1993, rassemble plus de 300 adhérents depuis les accouveurs jusqu'aux transformateurs en passant par les éleveurs, les gaveurs, les abatteurs-découpeurs, les producteurs fermiers qui assurent parfois l'ensemble des opérations et les structures de suivi technique et administratif. Sa première mission concerne l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest - Périgord, la certification, les contrôles et l'accompagnement au quotidien de ses adhérents sur les thèmes de l'origine et de la qualité. Un système de traçabilité documentaire complet et performant a été mis en place par l'ensemble des membres de l'association permettant de retracer l'historique du produit remis au consommateur. La deuxième porte sur la promotion et la communication autour des produits IGP Périgord, que ce soit en intervenant sur les salons, en produisant des documents papiers ou des outils numériques pour renseigner les consommateurs et les aider dans la découverte et la pratique culinaire.

#### FOIE GRAS DU PÉRIGORD

Boulevard des Saveurs - Cré@vallée Nord  
Coulouniers-Chamiers  
24060 Périgueux Cedex  
Tél. : 05 53 45 47 60  
Site : [www.foiegras-perigord.com](http://www.foiegras-perigord.com)







### UN SPIRITUEUX BIEN PROTÉGÉ

Dans le cadre de la réglementation européenne, les spiritueux ont un cadre particulier et sont en indication géographique (IG). Toutefois, le logo utilisé est celui de l'IGP - Indication géographique protégée.

L'organisme de défense et de gestion enregistre les déclarations annuelles de récolte et la déclaration de revendication. Il contrôle les registres tenus par chaque producteur, concernant la traçabilité de leurs récoltes, les entrées de fruits et les fiches de fabrication du Cassis de Saintonge.

#### SYNDICAT DE DÉFENSE DU CASSIS DE SAINTONGE

Mairie de Saint-Sauvant  
Rue du Marché  
17610 Saint-Sauvant

## Une indication géographique pour une vraie crème

**L**e Cassis de Saintonge attire les récompenses que ce soit au Concours général agricole de Paris, à l'Ultimate Spirit Challenge de New York, au San Francisco World Spirits Competition, à l'International Spirit Challenge de Londres, ou encore au Concours Mondial Spirit Selection de Bruxelles. Cette crème à la saveur douce et concentrée de baies de cassis s'est installée progressivement dans le paysage des liqueurs charentaises depuis une trentaine d'années, et plus particulièrement sur la commune de Plassac en Sud Charente, où elle est connue sous la marque Jacquot. La culture du cassissier, ancrée dans les traditions domestiques par la teneur importante en vitamine C de ses baies, a toujours eu une belle image gustative et médicinale. Pour les conserver, il était d'usage de fabriquer un vin ou une liqueur à base d'eau-de-vie de Cognac. Ce que firent de manière professionnelle des viticulteurs convaincus que le Cassis de Saintonge avait un avenir prometteur dans une région reconnue pour ses savoir-faire dans le domaine des spiritueux.

### DU PIED DU CASSISSIER À LA FABRICATION DE LA CRÈME DE CASSIS

L'aire géographique s'étend des communes de Saintonge en Charente-Maritime à 83 communes de l'ouest et du sud de la Charente, faisant partie de la Saintonge antique. Elle se caractérise par des sols silico-argileux assez profonds, propices au développement du cassis. Deux variétés principales sont cultivées et récoltées en pleine maturité pour concentrer les arômes et intensifier la couleur des baies. Le noir de Bourgogne et le royal de Naples doivent représenter au moins 66 %, en poids, des fruits mis en œuvre dans l'élaboration de la crème de cassis. Les baies peuvent être légèrement foulées pour ouvrir le fruit et la macération à froid dans un mélange hydro-alcoolique d'au moins trois semaines. On obtient une infusion puis intervient la phase de pressurage. Enfin, on ajoute judicieusement le sucre blanc cristallisé pour atteindre le juste équilibre sucre-acide. Il faut au moins 350 g de fruits par litre de crème de cassis obtenue pour se prévaloir du nom Cassis de Saintonge. Sa couleur opaque d'une belle robe violette grenat est révélatrice d'une bonne teneur en fruit. En bouche, les notes de cassis, de fruits rouges, de menthe fraîche et d'épices offrent une saveur gourmande.







## L'or noir des eaux pures

**A**u sein de la région qui produit 95 % de la production nationale de caviar, le Périgord rassemble à lui seul la moitié de cette production. Dès 1995, la Maison Prunier précurseur dans le caviar d'élevage est créée puis la société Huso (Caviar de Neuvic) et Aquadem (caviar Perle Noire) vont successivement voir le jour sur les bords de l'Isle et de la Vézère. Elles produisent aujourd'hui 10 tonnes de caviar par an dont la majeure partie est exportée dans une vingtaine de pays. Dans le même temps, la pisciculture du Moulin de Gensac s'installe en Charente et sort ses premières boîtes de caviar *made in* Charente en 2015, une production plus intimiste en plein développement.

### UNE PRODUCTION SOUS HAUTE SÉCURITÉ

Les fermes piscicoles requièrent investissements, compétences techniques et patience car il faut compter de 7 à 14 ans selon les espèces, pour qu'une femelle atteigne sa maturité sexuelle et porte des œufs, sachant que l'extraction de la précieuse poche d'œufs (la rogue) leur coûte la vie. La qualité de l'eau des bassins est essentielle pour recréer un écosystème le plus proche du milieu naturel. Exempt de pesticides et ayant une température entre 15 °C et 19 °C, elle est constamment recyclée pour obtenir une meilleure oxygénation. Une biopsie détermine les femelles dont les œufs sont les plus gros, la fabrication du caviar se faisant en laboratoire.



EN COURS

### VERS UNE IGP DU CAVIAR D'AQUITAINE

Pour garantir cette région française d'élevage et la qualité de son caviar jugée parmi les meilleurs au monde, une demande d'Indication Géographique Protégée a été déposée par quatre producteurs. Le cahier des charges indique en premier lieu que le caviar d'Aquitaine doit être produit avec des esturgeons nés et élevés en Aquitaine. Il est produit à partir de l'esturgeon *Acipenser baerii*, une espèce originaire de Sibérie, introduite il y a une vingtaine d'années et qui s'est facilement acclimatée à l'écosystème aquitain. Un cahier des charges qui veut garantir la filière d'excellence née dans la région et dont l'élaboration des œufs se fait à la ferme avec une main-d'œuvre locale.

#### ASSOCIATION CAVIAR D'AQUITAINE

160, rue Blaise Pascal  
33127 Saint-Jean-d'Illac  
Tél. : 05 56 68 94 95  
Site : [www.caviar-aquitaine.org/fr](http://www.caviar-aquitaine.org/fr)



Les œufs sont mesurés (au moins 2,5 mm de diamètre), tamisés, lavés, salés et empotés à la main. Après le choix des espèces et les méthodes d'élevage, c'est l'extraction et l'affinage des œufs, puis le salage et la maturation des caviars qui font de chaque producteur un orfèvre.

### DE L'ESTURGEON SAUVAGE AUX FERMES D'ÉLEVAGE

À l'origine, les esturgeons frayaient dans tous les estuaires d'Europe. Mais en 1940, il n'en restait que dans le bassin fluvial de la Gironde (Garonne et Dordogne). L'attrait gustatif et l'intérêt commercial de ses œufs dès le début du siècle dernier ont conduit progressivement à une surexploitation de l'esturgeon sauvage. En 1982, pour arrêter la pratique abusive de cette pêche, la France classe l'esturgeon dans les espèces protégées. En 2008, la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) interdit la pêche et la vente de caviar sauvage. Les problèmes de surpêche et de pollution des eaux ont décimé la production d'esturgeons, qui provenaient de la mer Caspienne à près de 90 %. La pisciculture a donc pris le relais et de nombreuses fermes d'élevage ont été créées dans le monde. C'est ainsi que les principaux producteurs de caviar ne sont plus l'Iran et la Russie, mais la Chine puis l'Italie et en troisième position la France.





### COMMENT LE DÉGUSTEZ-VOUS ?

Incontestablement, c'est en Russie qu'on consomme le plus de caviar, culture oblige ! Viennent ensuite les États-Unis et la France. Peut-on parler de démocratisation de la consommation de caviar, quand on le trouve de plus en plus vendu dans les rayons de la grande distribution ? Dans cette alimentation du luxe, même les grandes maisons ont leur propre marque dédiée à une consommation plus abordable mais tout aussi respectueuse du savoir-faire et de la tradition. Ce produit raffiné demande un service à son image. On le sert avec des cuillères en nacre, en porcelaine ou en corne, mais surtout pas des cuillères en métal qui pourraient gâcher sa dégustation. Le caviar se déguste seul et en petite quantité, accompagné d'une vodka ou d'une coupe de champagne pour les boissons les plus servies. On peut également le présenter sur des œufs brouillés ou à la coque, sur un carpaccio de saint-jacques, du saumon ou tout produit qui ne dénaturera pas son goût fin et délicat.





### UN NOBLE CHAMPIGNON

Créée en 1995, l'Association Cèpe du Périgord regroupe des propriétaires forestiers du département. Son objectif est de conduire l'expérimentation sur la pousse des cèpes, en relation avec la Chambre d'agriculture, l'Inra, le Maison du châtaignier, marron et champignon, la Sica de l'étang des trois chênes... et de diffuser les résultats obtenus auprès de ses adhérents. Elle promeut la qualité Cèpe du Périgord grâce à la marque Périgord.

Le cèpe est incontestablement un atout pour l'économie locale et l'objectif de l'association est de faire vivre et commercialiser le noble champignon tout au long de l'année en créant une charte pour les produits transformés et des actions de communication menées conjointement avec la Chambre d'agriculture et Agriculture et Tourisme.

#### ASSOCIATION CÈPE DU PÉRIGORD

Boulevard des Saveurs  
Créa@Vallée Nord - CS 10250  
24060 Périgueux Cedex 9  
Tél. : 06 82 08 06 93 (présidente)  
Tél. : 06 88 76 90 06 (conseillère  
d'entreprise/mycosylviculture)

## Le cèpe a sa marque

**Q**ui n'a pas déjà recherché sur les marchés où les stands des bords de routes, l'indication « Cèpe du Périgord » en voulant acheter le précieux champignon des bois ! Depuis 2013, pour protéger le véritable cèpe du Périgord et conserver sa renommée auprès des consommateurs, l'association éponyme a créé une marque collective garantissant sa provenance et sa traçabilité. L'aire géographique de sa récolte comprend la Dordogne et les communes limitrophes du département, en Charente-Maritime, Charente, Haute-Vienne, Corrèze, Lot, Lot-et-Garonne, Gironde. En période de pousse, habituellement en été et en automne, les marchés agréés dédiés aux cèpes se tiennent à partir de 16 heures sous

la Halle des trois communes de Dordogne : à Villefranche-du-Périgord au sud-est, Mussidan à l'ouest et Saint-Saud-Lacoussière au nord.

### DES CONDITIONS STRICTES POUR UNE QUALITÉ OPTIMALE

Pour utiliser la marque collective, il faut être propriétaire et/ou récolteur habilité par l'Association Cèpe du Périgord. Il doit justifier de sa capacité à collecter sur les parcelles identifiées et tenir un cahier de récoltes traçant chacune d'elles. Le cahier des charges indique précisément que seules « les 4 espèces nobles » sont reconnues, dont les deux plus connues sont le *Boletus edulis* (appelé aussi cèpe de Bordeaux ou du Périgord) et le *Boletus aeeus* (tête noire). Dans le cadre de l'entretien du peuplement, l'irrigation est autorisée, mais aucun traitement chimique ni anti-limace est permis. La récolte est réalisée de manière à ne pas détruire le mycélium, d'où l'interdiction de tout outil de surface comme le râteau. Le cèpe doit être détaché de son mycélium par un mouvement manuel de dévissage. Le cahier des charges définit leur conditionnement en plateau ou cagettes en bois, leur rangement en une seule couche, leur aspect essuyé et leur tri en fonction de la maturité. Ils sont classés en trois catégories, les jeunes (dessous du chapeau blanc, tubes serrés), les cèpes matures (dessous jaune, tubes légèrement ouverts) et les cèpes déclassés (dessous vert, tubes ouverts). Leur commercialisation doit se faire dans les 24 heures après la récolte. Le cèpe du Périgord est un met de choix qui enchante tous les palais, on peut le cuisiner simplement en omelette, en velouté, en fricassée ou avec des pommes de terre sarladaises.



## Un fromage de chèvre ancestral

**U**ne légende raconte que son origine viendrait de la victoire de Charles Martel sur les Arabes à Poitiers en 732. Les serviteurs des armées battues se seraient installés sur ces terres fertiles avec l'intention d'y élever leurs chèvres (cheblis en arabe). En AOC/AOP depuis 1990/2012, le chabichou du Poitou bénéficie d'une production de niche de 398 tonnes. Ce petit fromage conique est étroitement lié aux terres calcaires du seuil du Poitou, à la tradition d'élevage caprin et à l'implantation des producteurs et transformateurs sur son aire d'appellation qui correspond à la moitié est des Deux-Sèvres, à la moitié ouest de la Vienne et à 29 communes du nord de la Charente. Une dizaine de laiteries-fromageries et producteurs fermiers perpétuent sa fabrication selon les méthodes traditionnelles.

### 1,3 LITRE DE LAIT POUR 150 GRAMMES DE CHABICHOU

Le lait cru, thermisé ou pasteurisé, est issu de chèvres de races alpine, saanen, poitevine et de leurs croisements. Grâce à leurs éleveurs engagés dans une démarche d'autonomie alimentaire, les chèvres se régalaient de fourrages, céréales, herbes, trèfles violets, luzerne et autres légumineuses qui proviennent exclusivement de la zone d'appellation d'origine et concourent à donner au chabichou du Poitou son goût typique. Sa fabrication requiert un strict respect du cahier des charges. Le lait est faiblement emprésuré pour obtenir un caillé lactique qui est ensuite moulé à la louche ou au répartiteur dans un moule perforé pour s'égoutter pendant au moins 18 heures. Les fromages sont salés et entreposés dans une salle de réessuyage, puis dans un hâloir à la température de 10 à 12°C avec une hygrométrie de 80 à 90 %. Ils y restent au moins 10 jours (depuis l'emprésurage), mais le plus souvent 15 jours à 8 semaines selon la consistance souhaitée et le caractère recherché. Sa pâte est lisse, à la fois souple et moelleuse lorsqu'il est peu ou moyennement affiné, il se brisera en bouche et s'affirmera par des arômes plus corsés et des notes de fruits secs après un affinage prolongé.



### UN PATRIMOINE UNIQUE

Le Syndicat de défense du chabichou du Poitou regroupe éleveurs de chèvres, producteurs fermiers, affineurs et laiteries-fromageries, unis par la même volonté d'agir en gardiens d'un patrimoine fromager régional unique. Il soutient l'installation des jeunes producteurs et la transmission des savoir-faire et veille à la bonne application du décret de loi encadrant la fabrication du fromage de chèvre en AOC/AOP.

Le nombre de contrôles est fonction du nombre de fromages commercialisés sur une période de 12 mois : 3 contrôles par an pour les fabricants commercialisant moins de 20 000 unités sur l'année; 6 contrôles pour ceux qui commercialisent plus de 20 000 unités.

**SYNDICAT DE DÉFENSE  
DU CHABICHOU DU POITOU**  
CS 45 002  
86550 Mignaloux-Beauvoir  
**Tél. : 05 49 44 74 80**  
**Site : [www.chabichou-du-poitou.eu](http://www.chabichou-du-poitou.eu)**







## Plumes dorées pour un Périgord festif



### 270 ADHÉRENTS

L'association Poulet du Périgord compte près de 270 adhérents représentant les différentes activités de la filière périgourdine, les accouveurs, les éleveurs, les abatteurs-découpeurs, les fabricants d'aliments et les structures de suivi technique. Particularité de l'IGP, les volailles sont élevées, abattues, découpées et conditionnées dans la zone de production délimitée Périgord. L'association est l'organisme de défense et de gestion des trois IGP Poulet, Chapon et Poularde du Périgord, elle a des missions de contrôle et mène des actions de promotion.

#### ASSOCIATION LE POULET DU PÉRIGORD

35, avenue Benoît-Frachon  
BP 31 - Boulazac  
24751 Trelissac Cedex  
Tél. : 05 53 05 79 90  
Site : [www.lepouletdupérigord.fr](http://www.lepouletdupérigord.fr)

**L**a notoriété gastronomique du Périgord n'a d'égale que sa notoriété touristique. Dans ce terroir exceptionnel, poulares et chapons occupent une place de choix pour les fêtes de Noël et du Nouvel An. Si la production du chapon, volaille plus connue dans la culture culinaire des Français, s'envole avec 44100 têtes, la poularde reste une production de niche avec 5500 têtes. Une célèbre cuisinière du début du siècle dernier, La Mazille, mentionnait dans son recueil de recettes locales que l'excellence des volailles en Périgord s'expliquait par la façon dont elles étaient nourries et engraisées avec du maïs. Aujourd'hui, les vallées riches en alluvions sont toujours utilisées pour la culture des céréales, et les coteaux pentus et arborés pour les parcours des volailles. Ce qui se traduit par une ossature plus solide, qui autorise un développement plus important de leur masse musculaire.

### DEUX TÊTES COURONNÉES PAR DEUX IGP

Centrée sur la Dordogne, l'aire géographique des IGP Chapon du Périgord et Poularde du Périgord englobe également des communes des départements limitrophes. Les volailles du Périgord sont issues de souches rustiques à croissance lente, poularde et chapon sont de type cou nu (chair jaune) et/ou de type non cou nu pour le chapon à chair blanche. Elles sont élevées en plein air pendant 120 jours pour la poularde et 150 jours pour le chapon. La nourriture est constituée de maïs, blé, triticale, orge et avoine. Le maïs étant l'aliment majeur, surtout en phase d'engraissement. La bentonite, argile connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles, est également incorporée dans l'alimentation. Comme autrefois, les éleveurs périgourds distribuent chaque jour sur la litière du bâtiment des céréales en grain entier pour encourager les réflexes de l'animal à gratter sa litière et la rendre confortable. Particulièrement dodues, ces volailles se distinguent par leur masse musculaire rebondie, bien répartie, une peau très fine et une viande persillée, offrant une texture particulièrement fondante et moelleuse. La poularde est une jeune poule engraisée, elle est naturellement plus petite que le chapon. Dans la culture locale, on aime la cuisiner avec de la truffe, du foie gras, des cèpes ou des marrons. Il faut avouer que les produits d'exception sont légion dans le Périgord...



## De l'univers du cognac à son universalité

**R**évélateurs du dynamisme de la filière Cognac, les chiffres des expéditions sont édifiants : 179 millions d'équivalents bouteilles, 98 % à l'export, 160 pays, 2,76 milliards d'euros de chiffre d'affaires. En distillant les vins issus du terroir charentais au XVII<sup>e</sup> siècle, les marchands hollandais n'imaginaient pas que le cognac traverserait les siècles en gravant l'empreinte de ses marques sur tous les continents. Il contribue pour 2 milliards d'euros à l'équilibre de la balance commerciale de la France. Dans le peloton de tête, les États-Unis sont de loin les premiers clients avec 41 %, un marché en constante progression depuis plus d'un quart de siècle. Viennent ensuite Singapour, la Chine puis le Royaume-Uni. À eux quatre, ils représentent près des deux tiers des volumes expédiés. Le spiritueux charentais s'invite dans tous les lieux réceptifs et festifs de la planète, quelles que soient les cultures, seuls les modes de consommation changent. Si les Français le dégustent la plupart du temps en digestif, le reste du monde l'apprécie également avec de la glace, en *long drink* additionné de tonic ou en cocktails de toutes sortes. Et même en gastronomie, le cognac est tendance, que ce soit dans le *Foodpairing* (créations originales avec des ingrédients ayant les mêmes composés odorants) ou dans un accord mets et cognac, comme l'apprécie particulièrement les asiatiques.



### LE BNIC, UNE ORGANISATION PARITAIRE

Créé en 1946, le Bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC) est une organisation paritaire composée pour moitié de représentants des viticulteurs et, pour l'autre moitié, des représentants du monde du négoce. Bien que ce soit un organisme à caractère privé, il est investi de missions de service public comme la tenue des comptes de vieillissement, le contrôle des mouvements du cognac et la délivrance des certificats Cognac. Depuis 2010, il est également chargé d'assurer la mission d'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AOC Cognac. Le BNIC a vocation à « développer le cognac, représenter et défendre les intérêts collectifs des professionnels, viticulteurs et négociants ». Il exerce ses activités dans des domaines très variés, allant de la recherche scientifique à la promotion du cognac, en passant par l'étude et le suivi des législations dans le monde entier.

**BNIC**  
23, allée Bernard-Guionnet  
16100 Cognac  
**Tél. : 05 45 35 60 00**  
**Site : [www.cognac.fr](http://www.cognac.fr)**





## L'AOC COGNAC SE CONJUGUE EN SIX CRUS POUR RÉVÉLER LA PALETTE DES ARÔMES

Au début du siècle dernier, trois dates importantes ont ponctué la vie de ce noble spiritueux. En 1909, le périmètre de l'aire autorisée pour produire l'eau-de-vie de Cognac a été délimité. Aujourd'hui, il couvre environ 75 000 hectares dont 37 000 hectares en Charente.

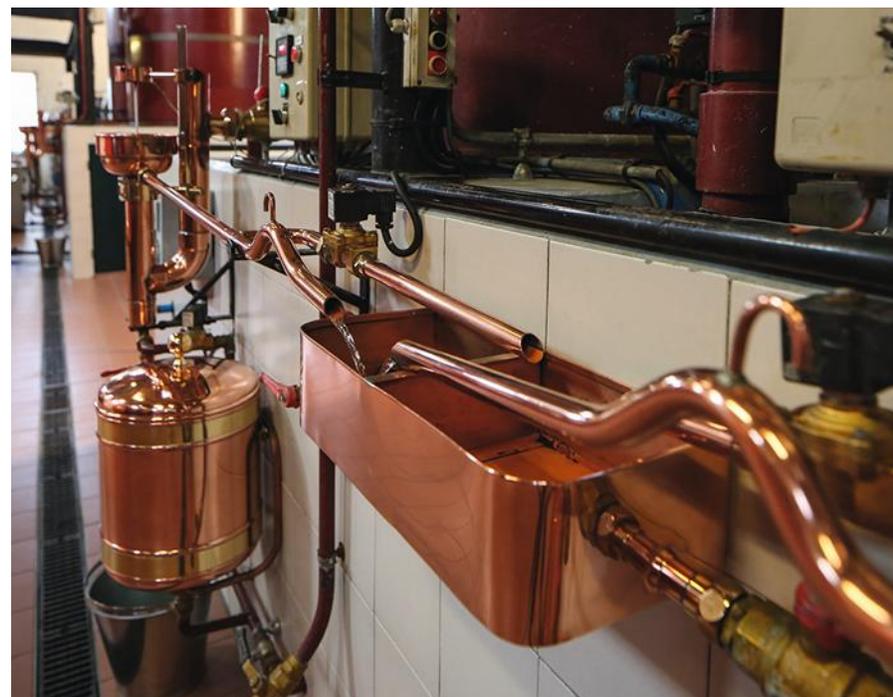
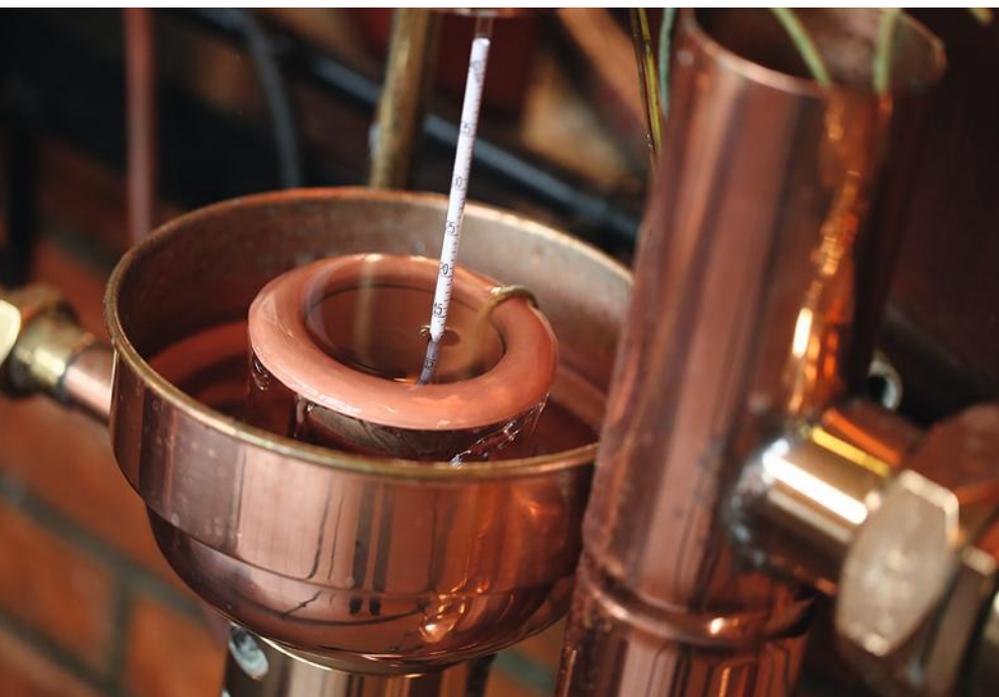
La reconnaissance des AOC (Cognac, eau-de-vie de Cognac, eau-de-vie des Charentes) et leurs conditions de production sont définies en 1936 et, deux ans plus tard, la délimitation des différents crus tracera officiellement les sols en qualifiant six dénominations géographiques complémentaires liées à la production des eaux-de-vie. La Grande Champagne (plus de 13 200 hectares), dont les vignes sont situées autour de Segonzac en Charente et la Petite Champagne (15 200 hectares) qui l'entourent sur son flanc ouest et sud-est, sont constituées de sols argilo-calcaires qui ne craignent pas la sécheresse. Les eaux-de-vie issues de ces crus sont fines et parfumées à dominante florale, fleur de vigne et tilleul. Elles ont une bonne aptitude au vieillissement, particulièrement celles de Grande Champagne, plus complexes. Leur assemblage, avec au moins 50 % de cette dernière, donne l'AOC Cognac Fine Champagne. Les Borderies (4 000 hectares) au nord de Cognac, est le plus petit des six crus. Les eaux-de-vie se distinguent par des parfums de violette, elles sont rondes et douces.

Ces trois crus représentent 44 % de la production de cognac. Les Fins Bois (31 200 hectares) ceinturent géographiquement les trois précédents crus. Ils se caractérisent par des sols argilo-calcaires superficiels, rouges et très caillouteux, avec un calcaire dur. Ils peuvent être très argileux. Ils représentent 43 % de la production de cognac. Les Bons Bois (9 300 hectares) ont des sols argileux et pauvres en calcaires, parfois sableux. Ces crus donnent des eaux-de-vie rondes, souples, vieillissant assez rapidement et dont le bouquet rappelle le raisin pressé. Les Bois Ordinaires (moins de 1 100 hectares) sont situés sur les sols à dominante sableuse de la partie littorale et insulaire de la Charente-Maritime. Ce cru au goût caractérisé de terroir, représente environ 2 % de la production de cognac.

## LA FILIÈRE COGNAC

La filière Cognac emploie environ 16 800 personnes en Charente, sur un total de 22 000 dans la région délimitée dont :

- 10 000 dans la viticulture
- 2 900 dans la distillation et le négoce
- 3 900 dans les professions connexes (tonnellerie, verrerie, emballage, transport...)



### LA DOUBLE DISTILLATION, UN SACERDOCE

Le cépage ugni blanc est dominant en raison de sa résistance aux maladies et de sa capacité à produire des vins blancs acides et faiblement alcoolisés, deux caractéristiques essentielles pour un vin destiné à être distillé. Chaque année, de novembre à mars, les alambics charentais s'enflamment. Les vins, avec ou sans leurs lies, sont passés une première fois dans la chaudière pour donner un premier distillat « le brouillis » qui titre à environ 30 % volume. Il est distillé une deuxième fois pour donner ce que l'on nomme « la bonne chauffe », après élimination des « têtes », des « secondes » et des « queues », pour ne retenir que le « cœur », une eau-de-vie claire et limpide qui titre à 70% volume et vieillira au moins deux ans pour devenir Cognac. Le cycle de distillation demande beaucoup d'attention et une grande maîtrise pour répondre à la qualité de l'eau-de-vie attendue. C'est ensuite dans des fûts de chêne que le cognac va concentrer et développer ses arômes. Pendant ce vieillissement, une partie du spiritueux s'évapore, on l'appelle « la part des anges ».

### L'ASSEMBLAGE, L'ART DE SUBLIMER LES EAUX-DE-VIE CHARENTAISES

Le cognac est rarement le fruit d'une seule eau-de-vie et d'un seul cru. Le maître de chai va le façonner et lui donner une signature en assemblant des eaux-de-vie d'âges et de crus différents, allant quelques fois jusqu'à une centaine.

Son rôle est déterminant pour assurer la constance de la qualité et le goût de chaque cognac, une empreinte que les connaisseurs aiment retrouver dans la ou les grande(s) maison(s) de leur choix. Sur les bouteilles, les mentions de vieillissement, sous-bois de chêne exclusivement, donnent une indication sur l'âge de l'eau-de-vie, la plus jeune entrant dans un assemblage, soit pour un cognac « VS » au moins 2 ans, « VSOP » au moins 4 ans, « Napoléon » au moins 6 ans et « XO » au moins 10 ans.



# Bois l'eau de la fontaine...

**L**a Charente et la Dordogne font partie des 56 départements français à bénéficier d'une exploitation d'eau à des fins de conditionnement. C'est au cœur de la vallée de la Charraud, à quelques kilomètres au sud d'Angoulême, que l'eau de source charentaise Jolival est puisée et embouteillée depuis 1995. Une datation au carbone 14 révèle qu'elle est née il y a 20 000 ans. Elle est captée à 162 mètres sous terre et embouteillée dans une usine troglodyte, sous l'abri d'anciennes carrières de pierre de taille creusées de galeries sur plus de 3 hectares. Son aura a dépassé l'aire de chalandise régionale et la grande distribution pour être servie dans les restaurants, commercialisée dans les épiceries fines comme La Grande Épicerie de Paris et appréciée par l'équipe de foot de la capitale avec un packaging spécifique. À Saint-Médard-de-Gurçon dans le Périgord rouge, la source Saint-Médard est captée en profondeur et embouteillée depuis 2002. Elle fait partie des eaux de source naturelles les plus consommées en France par le grand public. On en compte 81 dans le pays et 87 eaux minérales naturelles.

### PRÉLEVÉES DANS LEUR ÉTAT NATUREL

Les conditions d'exploitation et de mise en bouteille sont strictement réglementées par le Code de la santé publique. L'eau de source est d'origine souterraine, microbiologiquement saine et elle doit être protégée contre les risques de pollution. La protection de la ressource est un critère essentiel de l'autorisation d'exploitation. Sa captation et son conditionnement font l'objet de contrôles quotidiens en laboratoire par l'exploitant et réguliers par l'Agence régionale de la santé. Semblables aux eaux minérales naturelles, les eaux de source, que ce soit à l'émergence ou au conditionnement, répondent à des exigences de qualité microbiologique et physicochimique strictes et ne peuvent faire l'objet que de quelques traitements autorisés par la réglementation (séparation des constituants naturellement présents), la désinfection de l'eau étant interdite. Elles sont mises en bouteille directement sur le lieu de production, le rinçage à l'eau des bouteilles formées juste avant leur remplissage et capsulage se faisant sous atmosphère stérile.



### DES EAUX BIEN ENCADRÉES

Le Code de la santé publique (articles L 1321-1 et suivants, L 1322-1 et suivants, R 1321-1 et suivants et R 1322-1 et suivants) fixe les dispositions législatives et réglementaires encadrant, au niveau national, les eaux conditionnées et précise notamment la définition et les caractéristiques de ces eaux, la procédure d'autorisation d'exploiter une eau à des fins de conditionnement, les modalités de protection de la ressource, les règles d'hygiène, les modalités de la surveillance et du contrôle sanitaire, les modalités de la gestion des situations de non-conformités, les modalités d'information du consommateur, ainsi que la procédure d'importation d'une eau conditionnée.



16

15

14

13

1



ANTIQUE

ANTIQUE

ANTIQUE

ANTIQUE

ANTIQUE





## La cagouille sort de sa coquille

**L'**emblème de la Charente est un *Helix aspersa*, un escargot plus connu sous le joli nom de petit-gris ou plus local de cagouille. Si l'escargot est très apprécié des Français, son ramassage sauvage est réglementé pour ne choisir que les adultes dont le bord de la coquille est dur – on dit alors qu'ils sont bordés. Des élevages ont ainsi vu le jour pour alimenter les restaurants et les particuliers friands de petits-gris dans une bonne poêlée charentaise avec vin blanc, chair à saucisse, carotte, ail, oignon, thym, laurier et tomate, sans oublier le cognac. Au nord-ouest de la Charente, sur la commune de Mons, une ferme hélicole en produit 400 000 par an. En Dordogne, Bienvenue à la Ferme a labellisé deux fermes dans le Périgord noir, aux Eyzies-de-Tayac-Sireuil et à Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac et une autre dans le Périgord vert à Vaunac. Les élevages suivent toutes les étapes de la vie de ces gastéropodes et il est possible de les visiter d'avril à mi-octobre, sur rendez-vous de préférence.

### PETIT-GRIS ET GROS-GRIS SONT DANS LE PARC

Chaque éleveur a ses propres méthodes d'élevage, la plus pratiquée étant celle de l'élevage mixte. La reproduction et le début de croissance des nouveau-nés se font dans un bâtiment (ou serre) climatisé, puis ils sont placés dans des parcs extérieurs, d'avril à octobre. En premier, les animaux sont nourris avec un couvert végétal et par la suite avec un aliment finement moulu et adapté pour leur apporter des protéines, vitamines, oligo-éléments, minéraux... jusqu'à ce qu'ils soient bordés. À la récolte, une partie est conservée pour la reproduction, l'autre partie pour la transformation et la commercialisation en produits vivants, frais blanchis ou cuisinés et mis en conserves. Il faut 5 à 6 mois d'élevage pour un petit-gris alors que le gros-gris est bordé entre 3,5 et 4,5 mois. L'escargot est un aliment peu calorique, pauvre en glucides, riche en fer, il apporte du cuivre, des protéines et du calcium.



## Le berceau de la fraise

**P**remière fraise européenne labellisée IGP en 2004, la Fraise du Périgord est cultivée en Dordogne depuis plus d'un siècle. Elle est reconnue pour sa qualité, son terroir et le savoir-faire de ses producteurs. Située sur les coteaux boisés du Périgord, l'aire géographique de production concerne un territoire appelé Périgord central, couvrant 32 cantons de Dordogne et 9 communes du Lot. Il s'agit d'une zone homogène caractérisée par une exposition ensoleillée, un climat tempéré, des sols calcaires recouverts de placages argilo-siliceux frais et perméables, riches en humus. 7 500 tonnes de fraises sont produites chaque année par 200 producteurs, dont 1500 tonnes sous le label IGP Fraises du Périgord, les autres sont commercialisées Fraises de Dordogne. C'est le second département français producteur de fraises, juste derrière son voisin du Lot-et-Garonne. Elle se fête à Vergt, au cœur du Périgord blanc, le troisième dimanche du mois de mai et possède sa propre confrérie, un folklore local coloré et sensitif avec la dégustation d'une tarte aux fraises géante.

### LE LOGO « FRAISE DU PÉRIGORD » SE MÉRITE

Les fraises du Périgord sont des fraises entières de pleine terre, de catégorie extra ou 1, elles sont plantées en juillet pour être cueillies au printemps suivant et sont disponibles six mois dans l'année, de fin avril à mi-octobre. Déclinées en huit variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives et agronomiques, on trouve les fraises gariguette, darselect, cléry, murano et favori d'avril à juin, puis cirafine, mara des bois et charlotte donnent des fruits deux fois dans la saison, de mi-mai à octobre. Après la cueillette à la main, chaque lot est noté et différents points évalués, taux de sucre, coloration, fermeté, calibre, forme, brillance, présentation. Il faut un minimum de 9/15 pour apposer le logo « Fraise du Périgord ». De la production au conditionnement en barquettes de 250 g et 500 g, soixante points de contrôle garantissent leur qualité, jusqu'aux délais entre la cueillette et l'expédition pour permettre à ce fruit cueilli à maturité optimale d'exhaler des parfums et une saveur incomparables. Diététique et gourmande, elle a des pouvoirs antioxydants et se déguste crue pour préserver sa richesse en vitamines C, B9 et A (bêta-carotène).



### UNE INTERPROFESSION BASÉE EN DORDOGNE

La production française de fraise est de 42 500 tonnes. La Dordogne est également le siège du Ciref (Création de variétés fraises et fruits rouges), une association loi 1901, basée à Douville, dont l'objet est de définir et de mettre en œuvre les stratégies de la création variétale des filières fraises et fruits rouges en créant les outils scientifiques de la création et de la sélection des variétés au service de la production française. L'Union interprofessionnelle de la fraise du Périgord est l'organisme de défense et de gestion de l'IGP. Il mène des actions de promotion sur l'ensemble du territoire national. La Fraise du Périgord labellisée IGP est commercialisée par deux entreprises de Dordogne situées à Vergt et Lacropte.

#### UNION INTERPROFESSIONNELLE DE LA FRAISE DU PÉRIGORD (UIFP)

Mairie de Vergt  
24380 Vergt

Tél. : 06 22 06 25 73

Site : [www.fraiseduperigord.com](http://www.fraiseduperigord.com)







## Un amour de chèvre



### PRIMÉ À L'INTERNATIONAL

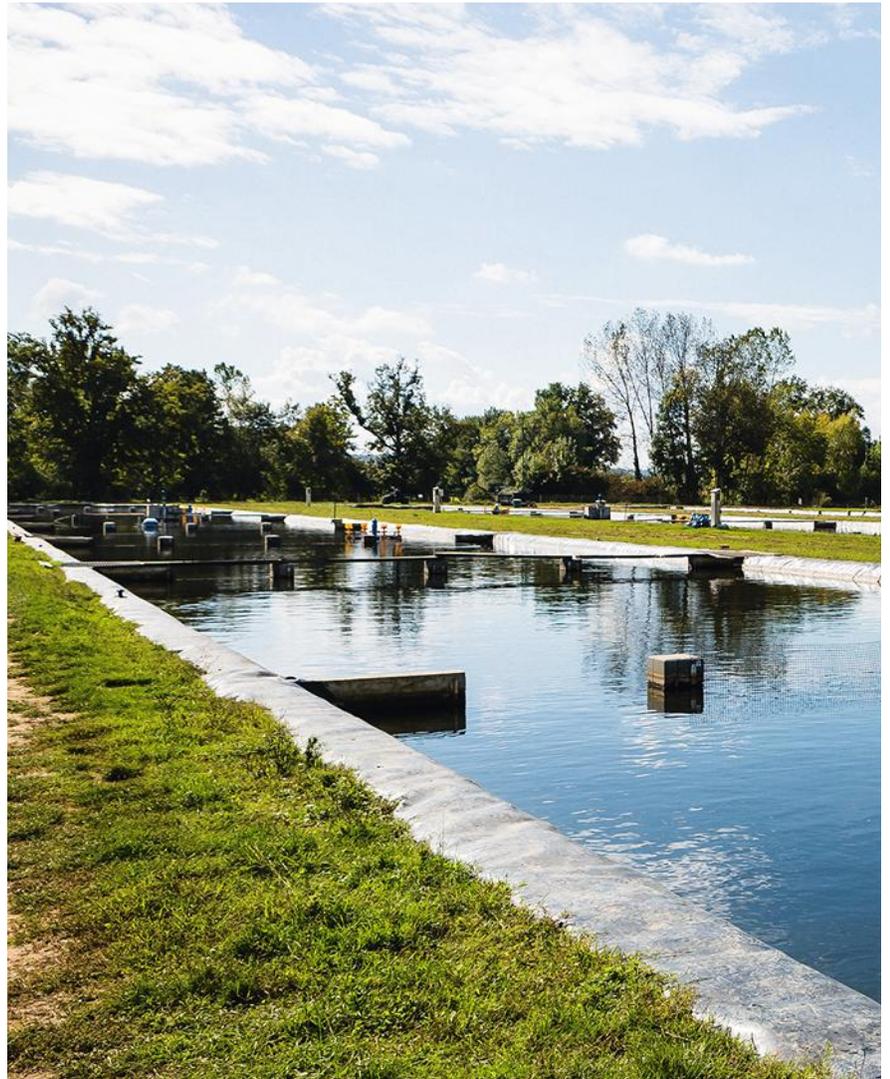
Au Concours international de fromage de chèvre en novembre 2016, la Ferme bio du Chatain a reçu deux médailles : la médaille d'or pour la pyramide cendrée et la médaille d'argent dans la catégorie produit innovant pour le fromage de chèvre au piment bio produit en Périgord. Un livre sorti en octobre 2017 raconte l'histoire des chèvres et des productions de la Ferme bio du Chatain. Il met en avant des producteurs de talent qui travaillent avec passion pour élaborer des produits de qualité. 32 recettes, de l'entrée au dessert, élaborées par 16 chefs cuisiniers et pâtisseries, rendent hommage à ces fromages de chèvre et produits d'exception.

**S**

e trouver en bonne place sur le chariot des fromages ou dans la cuisine des grands chefs et être recommandés par des fromagers de renom, c'est le sort enviable que connaissent les fromages de chèvre de la Ferme bio du Chatain, installée à Celles dans le Ribéracois. Si on ajoute que le Collège Culinaire de France a décerné à la productrice le titre de Producteur Artisan de Qualité, on est curieux de connaître la recette de cette belle consécration. C'est avant tout l'amour de l'éleveur pour ses chèvres et l'exigence de la qualité frisant la recherche de la perfection qui est à la base de cette formidable énergie créative. Les 200 chèvres sont élevées et les fromages fabriqués dans le respect de l'agriculture biologique. Leur alimentation en foin de luzerne et de prairie (maïs, orge, tournesol) est produite directement sur les 97 hectares de la ferme. Les chèvres vivent au rythme des saisons et ne donnent du lait que de mars à décembre, quand elles sortent dans les pâturages.

### INNOVATION, EXIGENCE ET DÉLICATESSE

Le choix des deux races de chèvres élevées à la ferme a été guidé par la qualité du lait qu'elles produisent. L'alpine chamoisée est une bonne laitière, cette chèvre rustique s'adapte facilement à son environnement. L'anglo-nubienne, un peu caractéristique, demande plus de temps au moment de la traite. Cette élégante chèvre au port altier et aux longues oreilles tombantes donne peu de lait mais il est exceptionnel, avec un taux de matière grasse élevé, propice à la fabrication de fromages moelleux. Si la traite respecte les chèvres pour ne pas les fragiliser, les fromages sont également façonnés avec délicatesse. Tout au long de la fabrication, du moulage à l'affinage, chaque fromage est minutieusement travaillé à la main. Les fromages cendrés sont frottés avec un mélange de charbon et de sel fait maison, certains sont fumés au bois de hêtre et d'autres sont entourés de feuilles de châtaignier. Parmi la dizaine de fromages de chèvre bio, les créations originales au thé matcha, thé blanc fumé, thé rouge, safran, piment, fromage de chèvre frais cœur caviar de Neuvic côtoient les créations sur mesure comme celle réalisée à la demande de Jean-Pierre Coffe, un fromage de chèvre affiné sous le foin pour obtenir un goût très herbacé qui, en vieillissant, donnera des notes de romarin.







## Le manslois, c'est tendance

**D**epuis trois générations, le manslois régale les Charentais. Commercialisé à l'origine auprès d'une clientèle issue de la commune de Mansle – d'où il tient son nom –, il est devenu aujourd'hui la mascotte des épicuriens et des chefs. Il représente ce que les cuisiniers recherchent, un produit authentique par son histoire et gustatif par sa typicité. On le trouve aisément chez les fromagers et dans les rayons des magasins et des supermarchés de la région, estampillé « Produit en Poitou-Charentes ». Avec une production annuelle de 25 tonnes, sa fabrication artisanale dite « au torchon » se reflète même dans sa technique d'emballage, réalisée exclusivement à la main.

### LA RECETTE FAMILIALE N'A PAS PRIS UNE RIDE

Il faut quatre jours pour le fabriquer et les tours de main sont importants à chaque étape de son élaboration. Dans un premier temps, le lait entier de vache est pasteurisé, on lui ajoute de la présure et des ferments lactiques pour obtenir un caillé. Après un temps de repos de 24 heures, il est ensuite « empoché » dans une toile pour parfaire son égouttage et enlever le petit lait. Puis viennent les phases de pressage et de lissage. La technique de chauffe, les temps de repos, le dosage du sel et de l'eau, autant de secrets de fabrication qui donnent à ce fromage une texture et un goût inimitables. De cette recette originelle est né le manslois chèvre, cela coulait de source dans une grande région productrice de lait de chèvre.

Sa pâte onctueuse et lissée, son goût fin et crémeux lui donnent les qualités gustatives idéales pour de multiples utilisations. On l'aime tartiné sur une belle tranche de pain au petit-déjeuner, cuisiné dans un soufflé au déjeuner, avec de la confiture au goûter ou dans une tarte salée ou sucrée au dîner. Les manslois vache et chèvre rivalisent de saveurs dans les créations culinaires et la pâtisserie.



### LA RECETTE INCONTOURNABLE DU FROMAGER

Prendre cinq œufs et séparer les blancs des jaunes. Mélanger vigoureusement les jaunes d'œufs avec 200 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer deux manslois vache ou chèvre (selon le goût) et continuer de battre. Monter en neige ferme les blancs d'œufs avec une pointe de sel puis avec une spatule, les incorporer délicatement au mélange œufs/manslois en soulevant délicatement la masse pour ne pas casser les blancs. Étendre une pâte feuilletée sur un plat à tarte. Versez dessus la préparation au manslois et cuire dans un four chaud thermostat 7 (ou 210 °C) pendant 30 min.







## Et s'enivrer de douceur

**S**i les habitudes évoluent, une coutume chère aux Périgourdins les incite à servir à leurs invités des fruits à la liqueur à la fin d'un repas. Cette généreuse pratique trouve son origine dans les préparations familiales alcoolisées à base de fruits que l'on aimait partager en toute convivialité. Elle est devenue au fil du temps le savoir-faire de distilleries ancrées dans le paysage périgourdin. L'une des plus vieilles distilleries artisanales, créée au XIX<sup>e</sup> siècle, Clovis Reymond à Villambard, perpétue et enrichit cette tradition en proposant différentes gammes de fruits à la liqueur. À la même période à Sarlat-la-Canéda, deux autres distilleries, la Maison Lapouge devenue Distillerie du Périgord et la Distillerie de la Trappe élaborent également des eaux-de-vie de fruits et se spécialisent dans la production de fruits à l'alcool. Plus tard, dans les années 1960, la ville en verra naître une troisième, la Distillerie de la Salamandre. La passion des fruits à l'eau-de-vie et la volonté de travailler des productions locales renforcent l'appartenance à ce territoire; ce que fait aussi près de Périgueux, à Chancelade, la Table d'Eugénie en remettant à l'honneur une recette ancestrale de noix noires, de jeunes noix en liqueur.

### DES RECETTES JALOUSEMENT GARDÉES

Pour la fabrication des fruits à la liqueur, c'est tout d'abord la qualité des fruits qui sera privilégiée, prunes, cerises, marrons, framboises, abricots, poires, noix, châtaignes, mirabelles, pruneaux, leur lien avec le territoire périgourdin renforçant leur authenticité. Ils sont cuits ou ébouillantés puis mis à macérer pendant une période de 3 à 6 mois dans une préparation alcoolisée à 20 °C qui, par la présence du fruit, baissera naturellement. Pour perpétuer la tradition, certains artisans distillateurs utiliseront des barriques en chêne, des jarres en terre ou des cuves plus modernes. Les fruits sont ensuite placés manuellement et délicatement dans des bocaux, additionnés de leur liqueur. La gamme étendue des fruits ainsi préparés par les distilleries de Dordogne est ensuite commercialisée sur place et dans toute la France pour une utilisation des fruits en cuisine et pâtisserie, en toute saison. Ils sont fermes et moelleux et regorgent d'une saveur naturelle ennoblie par leur propre liqueur.



# Une invitation au voyage

**S**i les Français consomment plus de 300 000 litres de glaces par an, elles n'ont en commun que le nom et les gourmets ne s'y trompent pas, préférant la qualité à la quantité. Les glaces les plus recherchées se fabriquent toute l'année pour des particuliers, des glaciers et des restaurateurs avertis, véritables connaisseurs de crèmes glacées et sorbets haut de gamme. Dans ce domaine très restreint et concurrentiel, un maître-artisan glacier, à Saint-Géniès près de Sarlat s'est forgé une belle renommée. Chaque glace raconte une histoire et les ingrédients choisis avec soin deviennent les acteurs de son imagination. C'est ainsi que depuis vingt ans, à l'image d'un peintre mariant les couleurs et les perspectives, il a créé une centaine de parfums assemblant les fruits, les herbes et les plantes aromatiques, les fleurs, les alcools et les épices.

### LES FERMES SE METTENT AU FRAIS

Pour diversifier leurs activités et utiliser les produits de leurs exploitations, les éleveurs s'initient à la fabrication des glaces et des sorbets. Les expériences sont multiples, certains d'entre eux appartiennent au réseau Glace de la Ferme qui compte plus de 200 producteurs en France. C'est le cas en Dordogne, du GAEC du Petit Clos à Saint-Martial-d'Atenset et de l'EARL Texier Pichot à Champagne et Fontaine ainsi que du Domaine de Fontgaillard à Saint-Vallier dans le Sud Charente. Les crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème et du lait frais provenant de leurs vaches auxquels ils ajoutent des jaunes d'œuf pour faire le liant. Ils les enrichissent avec les productions locales comme le miel, le cognac, les noix. Les sucres et les arômes sont fournis par une société hollandaise spécialisée dans ce type de production. Il n'y a aucun conservateur, ni colorant artificiel. Les sorbets, quant à eux, sont réalisés avec 50 % de fruits frais pour la plupart locaux, une vingtaine de parfums est ainsi proposée. Pour fabriquer les glaces et sorbets d'Eydi dans le laboratoire de leur ferme, un couple d'éleveur de Saint-Germain-et-Mons s'est même formé au lycée agricole de Surgères, spécialisé dans les produits laitiers. Encore plus originales, les glaces au lait de chèvre s'invitent sur les cornets. L'EARL de la Vigeonie a franchi le pas, avec le lait de ses 120 biquettes à Abjat-sur-Bandiât.



### GLACES ET SORBETS INSOLITES

L'artisan des Glaces et Sorbets du Périgord est reconnu par le Collège Culinaire de France. À la demande des grands chefs, il réalise des mélanges insolites, comme le mariage chocolat-pamplemousse-poivre du Sichuan. Pour satisfaire ses clients, il suscite l'émotion comme avec la glace Oum Kalsoum, qui s'inspire d'une ambiance d'Afrique du Nord, avec des pétales de rose, des pointes de jasmin et du raz el hanout. Il a conçu récemment un bâtonnet glacé moulé à la main proposant 20 parfums différents avec des créations originales pour chacun d'eux. C'est dans un concept innovant qu'ils seront proposés dans la capitale, à bord d'un vélo électrique façon charrette à glace.







### PROMOTION SUR CANAPÉ

L'Association du grillon charentais est constituée d'une vingtaine d'artisans bouchers-charcutiers-traiteurs. Avec le soutien technique de la Chambre des métiers de la Charente, elle mène des actions de promotion, comme l'organisation du Concours du grillon charentais. La couverture médiatique de l'événement permet au gagnant de tripler ses ventes de grillons dans les semaines qui suivent.

**ASSOCIATION DU GRILLON CHARENTAIS**  
CMA 16  
68, avenue Gambetta  
16000 Angoulême  
Tél. : 06 84 54 56 34  
Mail : m.madin@cma-charente.fr

## Le grillon c'est charentais

**L**

e grillon c'est forcément charentais ! Ce produit est tellement ancré sur le territoire que tout artisan charcutier en Charente se doit de produire son grillon, sous peine de ne pas être reconnu comme tel par ses clients.

C'est un peu exagéré, mais nous ne sommes pas loin de la réalité. Signe d'une fabrication artisanale de qualité, le grillon est fabriqué avec 100 % de viande de porc d'origine régionale sans ajout de sel nitrité ni conservateur. Si son appellation a évolué au fil des siècles, passant de rillé à rillon puis grillon, sa technique de cuisson dans la graisse de porc est garante d'une tradition bien respectée.

### UN BON GRILLON CHARENTAIS, ÇA SE MÉRITE

Depuis 2012, l'Association du grillon charentais organise chaque année un concours au cours duquel une vingtaine de produits est soumise au verdict d'un jury constitué d'épicuriens et de professionnels des métiers de bouche. Le lauréat est celui qui a obtenu le bon équilibre entre la texture, l'assaisonnement et l'apparence du grillon. Le dosage et le choix des ingrédients sont à la discrétion de chaque candidat boucher-charcutier ou traiteur, que ce soit pour la viande (épaule, jambon, poitrine), le sel, les épices ou l'ail. Étape importante, la viande doit être découpée au couteau puis cuite pendant au moins quatre heures dans sa graisse, certains la laissant confire une nuit entière. Elle est ensuite dégraissée avant d'être mise en terrine. Le grillon charentais est presque diététique ! Il affiche entre 10 et 15 % de matière grasse, contre 40 % pour la rillette. Alors, pour le déguster, il faut éviter de le tartiner. Il vaut mieux le couper en tranche d'un centimètre d'épaisseur et le poser délicatement sur du pain de campagne. Il est coutumier de le manger le 1<sup>er</sup> mai accompagné d'un brin d'aillet à la croque sel ou, comme en Charente-Maritime, de le savourer avec des huîtres.



## La potion magique du Périgord

**A**

l'image de l'AOP Noix du Périgord, l'huile de noix est en quête d'une labellisation. Ses origines dans la région remontent au Moyen Âge, où elle servait de monnaie d'échange, de combustible pour les lampes à huile et de liant pour les peintures. Elle entrait même dans la composition des savons mous. On l'utilise depuis longtemps pour broyer les couleurs claires en peinture, car elle donne un film d'une grande qualité. En 1730, les trois-quarts des paysans n'utilisaient que celle-ci pour la cuisine. Son commerce était florissant, notamment à destination des pays du nord de l'Europe, mais l'arrivée des nouveaux oléagineux à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle va petit à petit marginaliser son utilisation. Toutefois, sa richesse organoleptique a toujours séduit les chefs et, depuis les années 2000, on lui reconnaît des atouts nutritionnels et de santé, prouvés scientifiquement. Elle se révèle être un complément alimentaire naturel, riche en acides gras polyinsaturés, d'un bon équilibre oméga-6/oméga-3. Sources de fibres, de vitamines et d'oligo-éléments, elle présente un intérêt nutritionnel incontestable.

### UN PROCESSUS DE FABRICATION ANCESTRAL

L'huile vierge de noix est une huile qui ne provient que de noix de bonne qualité. Le mot « vierge » signifie que ce n'est pas une huile de noix d'assemblage. Après séchage et énoisage, les cerneaux sont triés manuellement puis écrasés mécaniquement avec une meule de 500 kg qui peut être en pierre comme autrefois. La pâte obtenue peut être chauffée à une température comprise entre 50°C et 100°C et brassée dans une poêle pour intensifier le goût fruité de l'huile de noix, selon le savoir-faire de chaque moulinier-transformateur. Elle est ensuite pressée dans un presseur pour en extraire l'huile, puis elle est mise à décanter dans un fût pendant 3 à 4 semaines, avant l'ultime étape de la filtration et son embouteillage sans conservateur ni additif. Il faut en moyenne 2 à 3 kg de cerneaux de noix pour obtenir un litre d'huile. Produit incontestable du patrimoine gastronomique du Périgord, un filet d'huile de noix rehausse crudités, viandes, légumes et fromages de chèvre, et même, une glace à l'huile vierge de noix du Périgord est un pur délice.



EN COURS

### BIENTÔT UNE AOC POUR L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD ?

Le besoin de disposer d'un outil de développement économique et structurant pour la filière Huile de noix, a conduit le Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord à porter auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), une demande de reconnaissance en AOC. En plein développement, 200 000 litres d'huile de noix seraient produits sur l'aire de production de la noix du Périgord.

### LE SYNDICAT TRACE SA ROUTE

Le Syndicat professionnel veille au respect du cahier des charges et à la traçabilité du produit. Il travaille avec l'ensemble de la filière, organisations de producteurs, négociants et producteurs expéditeurs, pour la valorisation des produits. Il est l'interlocuteur privilégié des producteurs avec lesquels il mène des actions de promotion sur les salons. Une Route de la noix permet de découvrir des lieux de production et de transformation et de rencontrer des professionnels qui l'utilisent et la commercialisent.

### SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD

Perrical  
46600 Creysse  
Tél. : 05 65 32 22 22  
Site : [www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)





## Une création originale

**L**a valeur ajoutée du Périgord est sa capacité à créer et à valoriser des produits en lien avec son terroir. Le jambon noir du Périgord est un bel exemple d'une dynamique née autour du savoir-faire d'une entreprise de salaison de jambon, les Saloirs du Périgord, à Saint-Barthélemy-de-Bussière, de l'Institut du goût de Périgueux et d'une coopérative d'éleveurs de porcs locaux. À côté des 4300 jambons de pays produits par semaine, 700 jambons noirs du Périgord sont affinés dans le séchoir de cette entreprise de salaison, située au cœur du Parc naturel régional Périgord-Limousin.

Il est semblable au cahier des charges d'un jambon labellisé et les créateurs sont partis d'une recette traditionnelle pour l'adapter à une qualité et une innovation propres au Périgord, enrichies par les ressentis gustatifs d'un panel de consommateurs locaux. Le packaging a même été soigné, pour révéler la véritable identité de ce jambon aux baies noires de genièvre qui rappelle la couleur du très renommé Périgord noir.

### AU-DELÀ DU NOIR, LE GOÛT DU JAMBON

Salage, séchage, affinage et désossage sont les différentes étapes traditionnelles de fabrication d'un jambon. Pour lui donner sa marque « Périgord », les cuisses de porcs doivent être issues des élevages de Dordogne (40 éleveurs et plus de 100 000 porcs par an), des porcs nourris avec une alimentation riche en céréales et dans le respect du bien-être de l'animal. Après qu'elles ont été parées, le sel est réparti de manière homogène, le petit plus étant apporté par un frottage manuel aux baies de genièvre. Cette recette, qui aromatise légèrement le jambon et le colore, a demandé une longue mise au point et beaucoup de dégustations. La maturation se fait ensuite dans un séchoir pendant une période de 8 mois. Il va ainsi s'affiner pour acquérir une texture moelleuse et développer son arôme, une couleur régulière d'un rouge intense, un gras d'un blanc pur et ferme sans aspect huileux et son liseré noir, expression de sa signature. On le trouve dans les supermarchés, servi à la coupe ou au rayon libre-service des produits de terroir. Au goût, il est fondant, le sel ne domine pas et laisse ressortir des arômes subtils, un goût typique et une certaine douceur.



LOT: 6286307

Numero di lotto	6286307
Descrizione	Prosciutto crudo
Quantità	1000 kg
Prodotto in	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Provincia	Modena
Comune	Montefiore Emilia
Indirizzo	Via S. Maria 10
Cap	41013
Città	Montefiore Emilia
Telefono	059 4300000
Fax	059 4300000
Web	www.prosciuttomodena.it
Autoreg. DOP	SI
Autoreg. IGP	SI
Autoreg. PGI	SI
Autoreg. DOP/IGP/PGI	SI
Autoreg. DOP/IGP/PGI/STG	SI
Autoreg. DOP/IGP/PGI/STG/STG	SI
Autoreg. DOP/IGP/PGI/STG/STG/STG	SI





## Fabuleuses légumineuses bio

**L**entilles vertes, pois cassés, pois chiches, flageolets, haricots rouges, blancs, noirs, borlotti, riment avec protéines végétales, sels minéraux, vitamines, fibres, économie. Autant de légumes secs que le groupement d'agrobiologistes, la Ferme de Chassagne à Villefagnan dans le nord de la Charente, a choisi de transformer et de commercialiser depuis plus de 20 ans, auprès d'un réseau de magasins bio de France et en particulier du Grand Ouest. Une production française pour des produits traditionnellement importés. Adaptés à tous les types de clientèles, les conditionnements de ces légumes secs peuvent être en boîte carton de 500 g ou en sac de 3 ou 25 kg. On peut les retrouver ainsi au rayon vrac pour un coût moindre, sachant qu'ils sont déjà réputés bon marché. La production des différentes légumineuses, assurée par les 13 producteurs de la structure, concourt à l'assolement et à la biodiversité culturelle indispensables à l'agriculture biologique. Elles poussent sur un terroir calcaire de type provençal qui leur confère une saveur remarquable et elles sont cultivées majoritairement en sec, un atout primordial pour économiser l'eau en période estivale.

### LA FORCE EST DANS LE GRAIN

Nutritionnellement, il convient de les associer à une céréale pour disposer des huit acides aminés indispensables à la constitution de protéines à valeur biologique supérieure. On retrouve traditionnellement ces associations sur plusieurs continents, en Afrique du Nord avec la semoule et le pois chiche, en Asie avec le riz et les lentilles, en Amérique du Sud avec le maïs et les haricots rouges ou le quinoa avec le haricot noir. L'idéal étant de respecter une proportion de deux tiers de céréales pour un tiers de légumes secs. Dans notre culture culinaire, c'est en purée, en soupe ou en accompagnement d'une viande que les légumes secs sont appréciés. Il en est ainsi de nombreux plats populaires, comme le petit salé aux lentilles, le cassoulet au confit de canard, le gigot d'agneau ou de mouton aux flageolets, la soupe de lentilles ou la purée de pois cassés. Ils sont également délicieux avec un simple filet d'huile de noix et des herbes aromatiques et ils sont de plus en plus utilisés dans les préparations salées ou sucrées en remplacement des farines de céréales. Après les avoir fait tremper, les recettes sont aussi nombreuses que leurs précieux apports en fibres, magnésium, fer, cuivre, potassium, calcium... et vitamines du groupe B.



## La marque de l'origine

**L**e marron est homologué Label Rouge depuis octobre 2015, une belle reconnaissance pour l'Union interprofessionnelle châtaigne, Périgord, Limousin et Midi-Pyrénées, qui a porté le projet depuis 2005. Deuxième bassin de production, le Sud-Ouest représente 3000 tonnes par an sur les 8000 tonnes produites en France, majoritairement dans le Sud-Est, qui bénéficient d'une AOP. Le Label Rouge est le garant de la production qualitative du Sud-Ouest qui reconnaît un fruit de haute qualité visuelle et gustative, sucré, facile d'épluchage et non cloisonné. La filière Châtaigne du Sud-Ouest représente plus de 1000 producteurs et 1 500 hectares de vergers majoritairement implantés en Dordogne, Haute-Vienne, Corrèze, Lot et Charente. Pour identifier ce territoire à sa production, l'Union interprofessionnelle a également engagé une procédure de reconnaissance IGP Marron du Périgord. Le châtaigner est un arbre emblématique de la Dordogne et, bien qu'il ait connu un déclin à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, dû notamment aux abattages des arbres pour l'industrie des tannins, son exploitation a connu un regain d'intérêt dans les années 1970 avec la plantation de trois variétés principales : bouche de Bétizac, marigoule et bournette, identifiées par le Label Rouge.

### MARRON OU CHÂTAIGNE

Au sens botanique du terme, le marron n'est pas comestible. Ce que l'on appelle communément marron dans la langue française est en réalité une grosse châtaigne issue d'un châtaigner cultivé en verger et qui ne possède qu'un seul gros fruit. Seuls les plus beaux fruits de calibre supérieur à 31 mm ont droit au label. Les marrons proviennent de vergers implantés à une altitude inférieure ou égale à 700 mètres sur des sols filtrants. Les fruits récoltés font l'objet d'un tri, d'un nettoyage et d'un calibrage rigoureux. La mise en chambre froide intervient au plus tard dans les deux jours suivant la récolte pour conserver l'état de fraîcheur des fruits qui ne peuvent être expédiés que jusqu'au 31 décembre de la récolte. Les Marrons Label Rouge se caractérisent par une texture ferme, une facilité d'épluchage et un croquant en bouche. Riche en fibres, en oligo-éléments, sans gluten, ni matière grasse, le marron est un vrai fruit-santé.



EN COURS



### IMPORT, EXPORT

La production mondiale est évaluée à près de 2 millions de tonnes concentrées sur l'Asie du Sud-Est. La France importe près de 8 000 tonnes, en provenance pour les trois quarts d'Italie et d'Espagne. Ces fruits d'importation sont destinés essentiellement à la transformation. Elle exporte environ 35 % de sa production (entre 8 500 et 12 000 tonnes) essentiellement en frais, principalement vers l'Allemagne, la Suisse, le Bénélux et le Royaume-Uni.

### BIENTÔT UNE IGP

La procédure de reconnaissance de l'IGP Marron du Périgord est menée par l'Union interprofessionnelle, un label européen très attendu des opérateurs du bassin de production du Sud-Ouest. Les entreprises locales utilisent environ 10 000 tonnes de châtaignes par an pour la fabrication de marrons entiers pelés, crèmes et purées de marrons. Une plantation de 1 200 hectares de nouveaux vergers permettrait de couvrir 80 % des besoins des entreprises de transformation de la région.

#### UNION INTERPROFESSIONNELLE CHÂTAIGNE PÉRIGORD - LIMOUSIN - MIDI-PYRÉNÉES

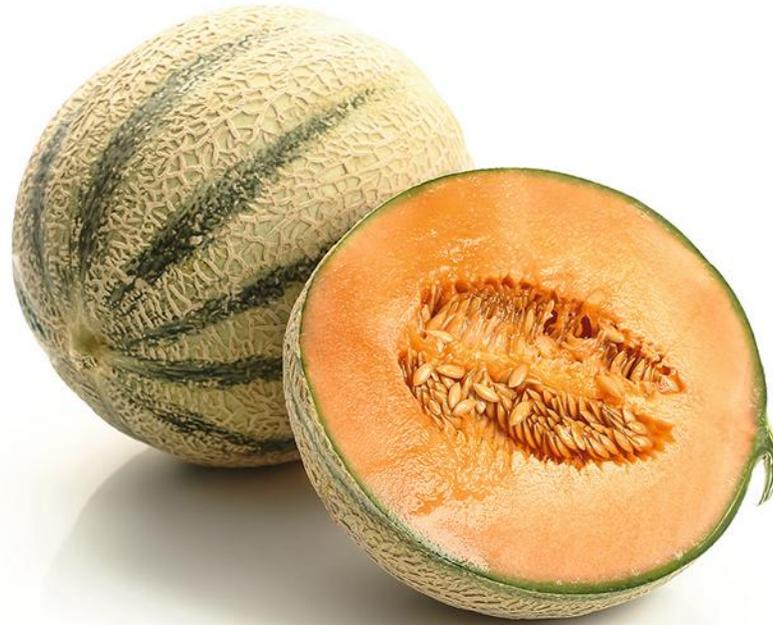
Puy-Pinçon - Immeuble consulaire  
Tulle Est - BP 30  
19001 Tulle Cedex

Tél. : 05 55 21 55 21 / 06 73 06 93 16

Site : [www.marronduperigord.fr](http://www.marronduperigord.fr)







## Le cantaloup charentais, star de l'été

**L**e cantaloup charentais est le melon favori des Français et le Poitou-Charentes représente un quart de la production nationale. Le nom « charentais » vient d'une variété hybride cultivée à partir de 1925 sur les sols argilo-calcaires des Deux-Charentes, particulièrement appropriés à la culture des plantes à sucre. Il se présente sous la forme d'un fruit rond, de calibre variable, allant de 500 g à 1,5 kg. L'écorce est lisse, de couleur vert clair, jaunissant légèrement à maturité. La surface est marquée de 9 à 12 côtes séparées par des sillons vert foncé, le melon est dit « tranché » et on parle de melon « écrit » lorsque l'écorce se couvre localement de petits dessins liégeux.

En juillet et août en Charente, la récolte de melons en plein champ bat son plein dans le sud et l'ouest du département. Le cantaloup charentais représente 80 % des melons cultivés en France, un engouement dû à sa richesse aromatique. Avec 250 000 tonnes de melons, la France est le troisième producteur européen derrière

l'Espagne et l'Italie. Hélas! le melon charentais a le défaut de ses qualités. Sa chair orangée très sucrée se caractérise aussi par une fermentation rapide et il doit être consommé dans les 5 jours après sa récolte. Elle se fait à la main, tôt le matin, aux heures les plus fraîches de la journée, pour ne pas l'endommager.

### POUR LE CHOISIR, CHACUN Y VA DE SON RESENTI

Aucun lien n'a pu être établi entre la qualité gustative du melon et l'aspect visuel de sa robe (écorce). Mûr, il doit être lourd à la pesée manuelle et l'apparition d'une craquelure au niveau du pédoncule est également un signe de maturité. Mais il ne faut surtout pas se fier à son parfum car, s'il a un fort arôme, cela signifie que sa maturité est trop avancée. Un melon charentais se consomme fraîchement récolté, une bonne raison pour l'acheter directement au producteur. Il vient à point pour nous désaltérer lors des mois les plus chauds de l'année, on apprécie sa chair juteuse à tout moment de la journée et particulièrement à l'apéritif avec un verre de pineau des Charentes.



## Le culte des abeilles

**Q**ui aurait cru qu'un jour un chirurgien mettrait du miel sur une plaie pour faciliter sa cicatrisation ? Reconnu depuis l'Antiquité, chaque miel allie les vertus médicinales de la fleur dominante dont il provient. Depuis 10 ans, une structuration de la filière s'est opérée avec la création de l'Union départementale des apiculteurs de Dordogne, animée par la Chambre d'agriculture. Sur les 1200 apiculteurs déclarés, on compte 138 exploitations multi-activités qui retirent un revenu de l'apiculture et 35 professionnels. Pour bénéficier de ce statut, il faut être inscrit à la MSA et exploiter au moins 200 ruches. 80 % des ventes se font en circuit court, directement par le producteur sur les marchés, son exploitation, par Internet ou par l'intermédiaire de magasins de produits régionaux et Amap. Depuis 2008, on dénombre en Dordogne l'installation d'un apiculteur professionnel par an, dans le cadre du dispositif des aides à l'installation. Avec 45 000 tonnes de miel consommées et un auto-apvisionnement de 25 %, la France importe plus de miel qu'elle en exporte.

### UN PAYSAGE NATURELLEMENT DIVERSIFIÉ

Les trois quarts du Périgord sont constitués de forêts et de prairies naturelles. Ce qui permet aux apiculteurs de produire des miels différents sans déplacer les ruches, une gamme de miels variée dont les principaux sont, acacia, tilleul, châtaignier, miellat, tournesol, colza et miel de fleurs. Les abeilles couvrent un rayon d'environ 4 km autour de la ruche, et doivent butiner 4 410 000 fleurs pour fabriquer 1 kg de miel. La récolte est à réaliser avec minutie afin de garantir la sécurité de l'apiculteur et l'équilibre au sein de la ruche. Un apiculteur avisé visite ses ruches par temps sec et sans vent. Après un enfumage discret, il ôte les cadres et les brosse pour ne pas emporter les abeilles. Il vérifie que les rayons sont bien operculés puis, à la miellerie, il les désopercule pour ôter la pellicule de cire qui ferme les alvéoles et permettre au miel de s'écouler. Les cadres sont ensuite placés dans un extracteur qui, par force centrifuge, fait jaillir le miel hors des alvéoles. L'apiculteur le filtre alors avant de le placer dans un maturateur, une cuve dans laquelle il repose à une température entre 20°C et 25°C, puis il enlève l'écume qui s'est formée et procède à la mise en pot.



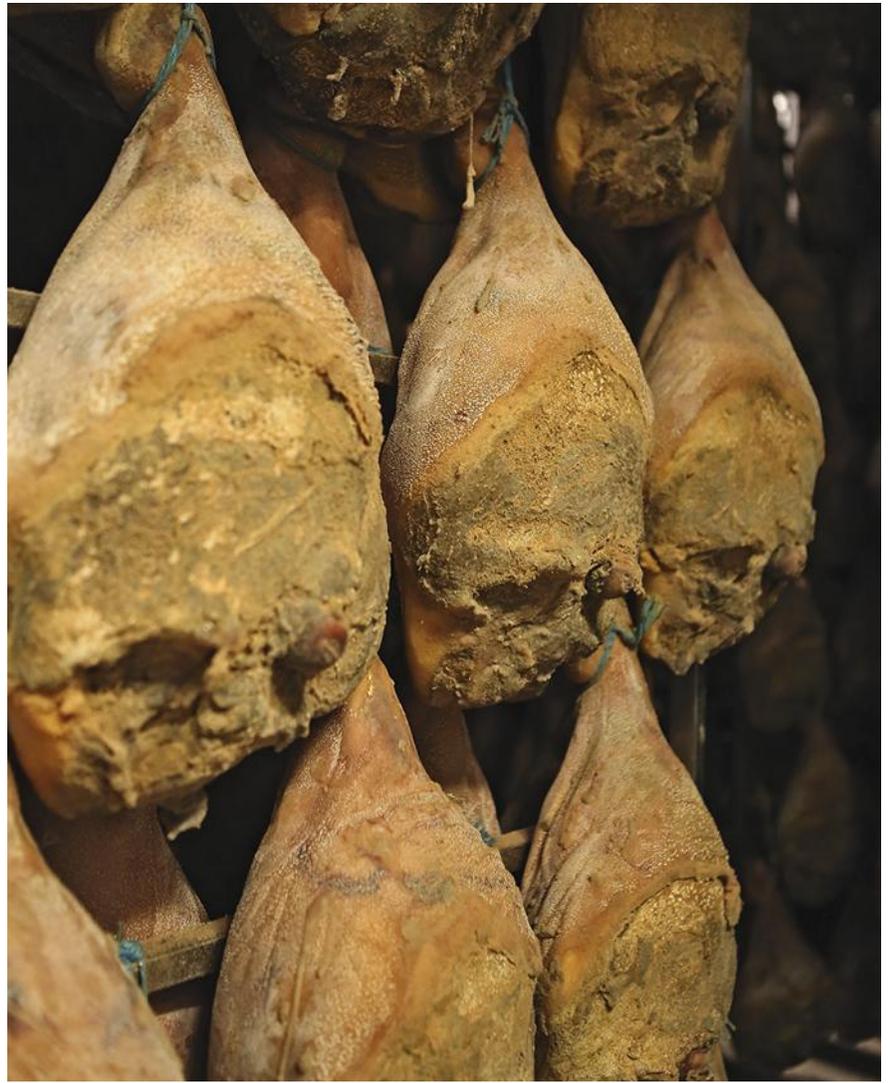
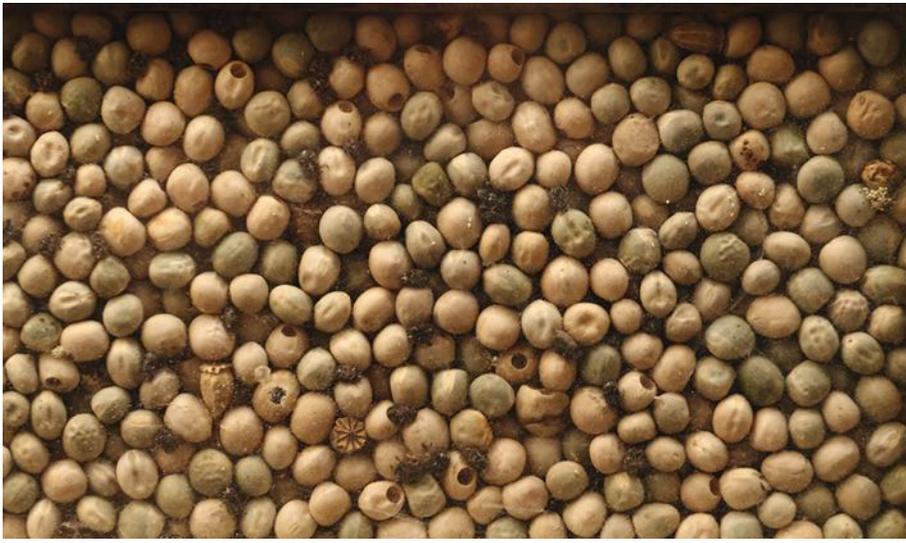
### PROFESSIONNALISATION DE LA FILIÈRE

Apidor est l'organisme interprofessionnel de la filière dont les actions portent sur la préservation des abeilles, la promotion des miels du Périgord et le développement des cultures mellifères. Il est constitué du Groupement de défense sanitaire apicole et des deux syndicats apicoles, l'Abeille périgordine et les Ruchers du Périgord. Chacun dans leur instance syndicale, ils organisent des formations, assurent la promotion des produits de la ruche, mènent des actions pour le développement durable et, très largement, s'entraident par des achats groupés, en dispensant des services et conseils appropriés auprès de leurs membres. Bien que la majorité soit des apiculteurs amateurs, c'est une professionnalisation de la filière qui s'opère depuis deux ou trois ans avec des formations adaptées pour favoriser l'installation des jeunes dans ce type d'activité agricole.

#### APIDOR

Boulevard des Saveurs  
Cré@vallée Nord Coulounieix Chamiers  
24060 Périgueux Cedex 9  
Tél. : 05 53 35 88 82











## Un chèvre fermier qui s'effeuille



EN COURS

### 4 COLLÈGES DE PRODUCTEURS

Le Syndicat de défense du mothais sur feuille constitué en 2002, comporte 4 collèges : les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les affineurs, les artisans et transformateurs. Il mène des actions en faveur de la protection du mothais sur feuille, élabore le cahier des charges d'élevage des chèvres et de fabrication du fromage nécessaires à la constitution du dossier pour l'obtention de l'AOC/AOP.

#### SYNDICAT DE DÉFENSE DU MOTHAIS SUR FEUILLE

**Services techniques**  
12 bis, rue Saint-Pierre  
79500 Melle  
**Tél. : 06 30 32 30 13**  
**Siège administratif**  
CS 45 002  
86 550 Mignaloux-Beauvoir  
**Tél. : 05 49 44 74 80**

**L**es liens qui unissent le mothais à sa feuille sont directement ancrés dans le paysage local du Poitou-Charentes, terre d'élevage caprin par excellence, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Un cheptel global d'environ 300 000 chèvres révèle leur adaptation particulière au sol argilo-calcaire et au climat océanique de ce terroir. Dans l'Ouest de la France, c'est un des rares fromages à être affiné sur une feuille de platane ou de châtaigner. Ce dernier, dont l'essence est plus courante sur le territoire, est particulièrement apprécié pour ses tanins. Depuis les années 1970, on note un réel engouement pour la fabrication de chèvre fermier et, dans la première région caprine de France, des producteurs ont souhaité faire reconnaître ce fromage au niveau européen, en créant un Syndicat de défense du mothais sur feuille pour l'obtention de l'AOC/AOP. En 2015, sa production atteignait 334,5 tonnes, dont la moitié en fromages fermiers.

### FÉDÉRER LES HOMMES DANS LE TEMPS

Son nom lui vient de la commune de La Mothe-Saint-Héray dans le 79, et sa zone de production couvre le sud des Deux-Sèvres et de la Vienne, le nord de la Charente et de la Charente-Maritime. Son mode de fabrication, perpétué par la tradition, est un gage de son appartenance à la terre nourricière qui élève des chèvres de races alpine, saanen, poitevine et leurs croisements. Les fourrages, produits exclusivement sur la future zone d'appellation, doivent constituer au moins 70 % de l'alimentation. La luzerne est utilisée pour son goût et ses valeurs nutritionnelles, l'avoine contribue à enrichir les qualités organoleptiques du lait cru entier. Après chaque traite, pour garder la typicité du lait cru, commence l'emprésurage (sans dépasser 36 heures). Il faut 48 heures pour obtenir le caillé qui est ensuite mis à égoutter délicatement pour garder la finesse de sa texture. Dès qu'il est démoulé, la feuille est posée sur le mothais, elle sert de buvard pendant la phase de ressuyage. C'est un échange entre le fromage et la feuille qui va s'opérer pendant le temps de son affinage pour donner à la croûte fine une douce odeur végétale boisée.



## Que de richesses sous sa coquille

**P**résents sur les terres du Périgord depuis 17 000 ans, les noyers furent cultivés dès le Moyen Âge pour fabriquer la précieuse huile de noix aux vertus et utilisations multiples, le commerce de la noix en coque datant du début du siècle dernier. Chaque année, ce sont en moyenne 6 500 tonnes de noix du Périgord qui sont récoltées par près de 1 000 producteurs sur une aire située majoritairement en Dordogne, dans le Lot, en Corrèze et en Charente. À elle seule, la Dordogne compte 57 % des nuciculteurs qui récoltent 62 % des volumes de noix produits selon le cahier des charges de l'AOC obtenue en 2002, confortée par l'AOP (2004). Elle témoigne de son empreinte sur ce terroir constitué de sols argilo-calcaires suffisamment profonds, bien drainés et d'un climat tempéré. Sensibles au gel, les noyers sont plantés dans des vallées ou en bas des coteaux. L'AOP reconnaît quatre variétés de noix et se décline en trois produits, la noix fraîche, la noix sèche et le cerneau. 60 % des noix sèches du Périgord sont commercialisées à l'export.

### FRANQUETTE, CORNE, MARBOT ET GRANDJEAN

Parmi les quatre variétés, franquette occupe 73 % des vergers et correspond au marché de la noix de table. Les variétés originelles représentent 11 % pour corne, 12 % pour marbot et 4 % pour grandjean. Si certains noyers sont centenaires, ce n'est qu'à partir de leur dixième année qu'ils produisent. L'AOP règlemente toutes les phases de la production, de la transformation jusqu'au conditionnement. En dehors de la noix qui se cueille verte au début de l'été pour la fabrication du célèbre vin, c'est mi-septembre que la noix fraîche (marbot et franquette) est récoltée à maturité et enlevée de son enveloppe verte (le brou). Son taux d'humidité est de 30 %, le cerneau blanc garde au goût une certaine fraîcheur avec une pointe d'amertume. La noix sèche se ramasse en octobre, le brou se fissure et elle tombe naturellement. Lavée, triée et séchée en respectant un taux d'humidité ne dépassant pas 12 %, elle est vendue en coque (franquette, marbot, corne) ou en cerneau (franquette, corne, grandjean). Manger cinq noix par jour est porteur de plaisir gustatif et de bien-être pour le corps. Elle est riche en fibres, vitamines B et E, cuivre et magnésium, a un pouvoir antioxydant et un bon rapport oméga-6/oméga-3.



### 4 000 EMPLOIS

Le noyer est le deuxième verger français, situé surtout dans le Sud-Ouest et le Sud-Est. La France est au 7<sup>e</sup> rang mondial avec 40 000 tonnes pour 2 millions de tonnes produites dans le monde dont 650 000 tonnes aux États-Unis. La qualité AOP Noix du Périgord est garantie et sa traçabilité s'affiche sur les étiquettes des emballages.

En tant qu'organisme de gestion, le Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord veille au respect du cahier des charges et à la traçabilité du produit. Il travaille avec l'ensemble de la filière (4 000 emplois), organisations de producteurs, négociants et producteurs expéditeurs, pour la valorisation des produits. Il est l'interlocuteur privilégié des producteurs avec lesquels il mène des actions de promotion sur les salons (Salon de l'Agriculture à Paris, Toulouse à Table, Salon du Livre Gourmand à Périgueux...). Une Route de la noix permet de découvrir des lieux de production et des professionnels qui l'utilisent et la commercialisent.

### SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD

Perrical  
46600 Creysse  
Tél. : 05 65 32 22 22  
Site : [www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)







EN COURS

### UN LABORATOIRE EN PLEIN AIR

Créée en 1991, la Ferme de l'oie à Coulaures est chargée d'améliorer la qualité des différentes productions de la filière Oie grâce à des recherches sur la génétique, les méthodes d'alimentation, le bien-être des palmipèdes, le gavage, les plumes et la transformation du foie gras.

### FEST'OIE

Temps fort du calendrier de la cité médiévale, Fest'Oie à Sarlat, au début de mois de mars, propose un marché de produits du terroir, de nombreuses animations, dont un atelier de découpe et des démonstrations de cuisine. Le banquet attire chaque année 800 convives charmés par un repas gargantuesque à base d'oie.

### FOIE GRAS DU PÉRIGORD

**Services techniques**  
Boulevard des Saveurs - Cré@vallée Nord  
Coulouniers-Chamiers  
24060 Périgueux Cedex  
Tél. : 05 53 45 47 60  
Site : [www.foiegras-perigord.com](http://www.foiegras-perigord.com)

## Noblesse oblige

**P**our de nombreux gastronomes, le foie gras traditionnel vient de l'oie et cet animal emblématique du patrimoine gastronomique français est associé au Périgord. Avec 130 000 oies élevées par an, il est le premier département français producteur d'oies grasses. Une reconnaissance qu'il a entérinée par la création en 2012 de la marque « Oie du Périgord ». Bien qu'elle soit devenue, depuis les années 1960, une production moins prisée que celle du canard, la filière Oie approvisionne aujourd'hui un marché haut de gamme pour des consommateurs avertis. Les atouts de cet élevage dans le Périgord se retrouvent à tous les maillons de la filière, qui va de l'accoupage jusqu'aux entreprises qui travaillent le frais et les conserveurs, en passant par les producteurs. Une ferme expérimentale, la Ferme de l'oie à Coulaures, mène des recherches pour améliorer la qualité des différentes productions de cette filière. C'est sur la base du cahier des charges précis de la marque collective qu'une labellisation IGP est en cours d'instruction.

### L'AUTHENTICITÉ D'UN ÉLEVAGE EXIGEANT

L'élevage des oies demande une attention particulière qui se retrouve dans le mode de production traditionnel des exploitations agricoles familiales. L'oie est élevée sur des parcelles herbagées, car son système digestif ne lui permet de manger que de l'herbe ou des produits de cultures maraîchères (choux, laitue). Elle aime l'ombre des arbres l'été, en l'occurrence les noyers du Périgord. L'oie est un animal plus fragile que le canard, elle ne supporte pas l'industrialisation, son gavage nécessite beaucoup d'attention, notamment à cause de son œsophage long et étroit. Elle est élevée au minimum 19 semaines, avec 21 jours de gavage, trois fois par jour. C'est par passion et conviction que les éleveurs perpétuent cet élevage phare du Périgord. Le savoir-faire historique se retrouve à la fois chez les producteurs fermiers, les conserveurs et les entreprises, qui travaillent les produits frais et transformés (foie gras, magrets, cuisses). Le foie gras d'oie a une vraie finesse de goût, il ne fond presque pas à la cuisson et il capte les arômes, d'où son alliance avec la truffe du Périgord qui est une pure merveille dans notre palais des saveurs.



## Le pâté des maîtres pâtisseries

**E**n 500 ans d'histoire, le pâté de Périgueux a connu plusieurs évolutions dans sa formulation. De pâté en croûte à base de volaille, gibier ou anguille, il est devenu, vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle un pâté sans pâte, fabriqué avec de la farce de porc, de la truffe et du foie gras du Périgord. Ce pâté, qui fit la renommée de la ville de Périgueux, était prisé au-delà des frontières du Périgord jusqu'à la cour de Prusse. Alors que les pâtés étaient l'apanage des maîtres pâtisseries puis des traiteurs, aujourd'hui ce sont les artisans des métiers de bouche, chefs, producteurs fermiers et conserveurs qui fabriquent le succulent pâté de Périgueux selon des proportions bien précises édictées par la marque collective, sous peine d'une appellation plus générique de « pâté périgourdin ». C'est à partir de ce fort ancrage historique et de cette reconnaissance gastronomique, également présente au sein de chaque foyer périgourdin que la Confrérie des Maîtres Pâtisseries du Pâté de Périgueux a vu le jour en 1975. Elle veille sur le précieux pâté en organisant chaque fin d'année le Concours du Meilleur Pâté de Périgueux.

### LA CONFRÉRIE VEILLE AU GRAIN

Le pâté de Périgueux doit être composé de 57 % de farce de porc du Sud-Ouest, de 30 à 40 % de foie gras de canard ou d'oie du Périgord et d'au minimum 3 % de truffe noire du Périgord. Les règles de fabrication mentionnent également son conditionnement unique en boîtes métalliques ou verrines de 200 g. Comme tout pâté confectionné avec des produits nobles en bonnes proportions, il se bonifie avec le temps. Il est conseillé de l'oublier dans un endroit frais à l'abri de la lumière pendant au moins six mois, pour le déguster et l'apprécier dans son plus simple appareil sur une tranche de bon pain. Bien qu'il soit la plupart du temps réalisé sans croûte, la Confrérie a décidé il y a 20 ans, de renouer avec la tradition et a remis au goût du jour la recette initiale d'un pâté de Périgueux cuit en terrine, entouré de sa croûte dorée au four. Il est consommé pour les fêtes ou les anniversaires. Un règlement d'usage déposé à l'Institut national de la propriété industrielle (Inpi) lui garantit son authenticité et sa qualité pour le plus grand plaisir des gourmets.



### LA RECETTE DU PÂTÉ DE PÉRIGUEUX

(pour 5 bocaux de 200 g)

Couper en gros morceaux un foie gras de canard ou d'oie du Périgord de 400 g, préalablement déveiné, ayant une belle couleur or. Préparer 600 g de farce fine avec de la viande de porc et 2 œufs. Ajouter de l'eau-de-vie (cognac ou armagnac) et malaxer le tout. Découper une truffe noire du Périgord de 30 g en tranches fines. Dans un bocal, mettre dans le fond, la farce, la truffe et le foie gras. Recouvrir le foie gras avec de la farce et terminer par une lamelle de truffe. Assaisonner de sel et de poivre au fur et à mesure de la fabrication. Stériliser les bocaux dans l'eau bouillante pendant une heure et demie. Attendre au moins six mois avant de le déguster. La Confrérie des Maîtres Pâtisseries du Pâté de Périgueux perpétue la tradition de cette fabrication. En tant que détentrice de la marque collective, elle veille au respect de son utilisation.

### CONFRÉRIE DES MAÎTRES PÂTISSIERES DU PÂTÉ DE PÉRIGUEUX

6, place Saint-Silain  
24000 Périgueux





H15  
2010-60% 2.08

4371374  
7460

476389  
H8  
7460

476389

7460



## Fabuleux vin de liqueur

**L'**été sur les côtes charentaises, les touristes français et nord-européens rythment leurs apéritifs aux couleurs et notes du pineau des Charentes blanc, rouge ou rosé. Servi frais ou dans un cocktail, il est apprécié pour sa douceur aromatique et sa rondeur, sa texture et la longueur en bouche des vieux et très vieux pineaux des Charentes. Sur 13 millions de bouteilles expédiées dans le monde, les trois quarts sont destinées au marché français. À l'export, la Belgique se démarque nettement avec près de 80 % des ventes, elle devance le Canada et les États-Unis, marché en pleine expansion pour ce vin de liqueur. Son histoire remonte à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Il était réservé à un usage familial, c'était le vin des mariages et des événements familiaux. Ce n'est qu'au début du siècle dernier que sa commercialisation débuta et s'intensifia dans les années 1950 pour lui donner ses lettres de noblesse et l'aura internationale qu'il connaît aujourd'hui.

### UNE AOC DU PIED DE VIGNE À LA MISE EN BOUTEILLE

Premier vin de liqueur à obtenir l'AOC en France en 1945, son aire d'appellation contrôlée s'étend sur l'ensemble du vignoble du Cognac dont il partage l'histoire, le climat océanique et les sols argilo-calcaires, à tendance sablonneuse sur le littoral. Sur les 4 200 vignerons charentais producteurs de cognac, 600 d'entre eux élaborent également du pineau des Charentes. Le raisin blanc est pressé dès la récolte, alors que le raisin rouge fait l'objet d'une macération de plusieurs heures, afin que les jus obtiennent la couleur souhaitée. Le vin de liqueur est élaboré par mutage de moût de raisin (3/4) avec l'eau-de-vie de Cognac (1/4) âgée d'au moins un an, titrant à au moins 60 % volume. Cette phase vient interrompre le processus de fermentation des moûts. Pour recevoir l'AOC, moût de raisin et eau-de-vie de Cognac doivent provenir obligatoirement de la même exploitation viticole et pour ancrer son appartenance au terroir, l'AOC va plus loin dans l'exigence en spécifiant que le pineau des Charentes doit obligatoirement être mis en bouteille dans la région de production.



## PUISSANCE AROMATIQUE ET CHOIX DES CÉPAGES

Les caractéristiques aromatiques de chaque cépage contribuent à rendre chaque pineau des Charentes unique. Il existe un large choix de cépages blancs pour élaborer les moûts de raisin : ugni blanc, folle blanche, colombard, meslier, saint-françois, jurançon blanc, montils, sémillon, sauvignon, merlot blanc, merlot noir, cabernet-sauvignon et cabernet franc. Pour les rouges, merlot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec offrent la palette aromatique des pineaux des Charentes rouges et rosés.

## LE VIEILLISSEMENT FAIT LA DIFFÉRENCE

Pour que ce vin de liqueur allie puissance et complexité aromatique, rondeur et fraîcheur en bouche, son vieillissement s'effectue obligatoirement en fût de chêne. Son élevage est de 18 mois au minimum, dont 12 mois sous bois pour le blanc. Il est de 12 mois au minimum, dont 8 mois sous bois pour le rosé ou le rouge. Les vieux et très vieux pineaux des Charentes, tant appréciés des connaisseurs, ont un vieillissement d'au moins 5 et 10 ans.

## LA GASTRONOMIE AIME PARTICULIÈREMENT SES ARÔMES

Les chefs apprécient son équilibre sucre-alcool, les saveurs de fruits noirs et de fruits mûrs du rouge, la douceur suave et les arômes de fruits secs du blanc. L'associer avec un foie gras en terrine ou en déglacage d'un foie gras frais poêlé est une explosion de saveurs en bouche. Il s'harmonise très bien avec les produits de la mer et apporte des notes douces et fruitées aux pâtisseries. Le vieux pineau des Charentes blanc se marie admirablement bien avec un fromage de chèvre affiné.

## LA LÉGENDE RACONTE

... que par étourderie un vigneron charentais aurait versé des moûts de raisin dans une barrique contenant de l'eau-de-vie de Cognac. Quelques années plus tard, il découvrit les merveilleux arômes que révélait cet assemblage vieilli en fût de chêne. Mais ne dit-on pas qu'il n'y a pas de hasard ?

## DES PASSIONNÉS AU SERVICE DE LA FILIÈRE

Le Comité national du pineau des Charentes est composé à part égale de représentant des viticulteurs et des négociants, avec une présidence alternée tous les trois ans. Il est l'organe de contrôle des pineaux des Charentes mis sur le marché. Assisté d'experts, il mène des actions de recherche pour les techniques d'élaboration. Il met en place des actions de communication et de promotion en étant partenaire de manifestations comme le Grand Pavois à La Rochelle ou en créant son propre événement, So City en Belgique avec l'organisation de la célèbre Course des garçons de café, qui a lieu tous les ans à Bruxelles au mois de septembre.

### COMITÉ NATIONAL DU PINEAU DES CHARENTES

112, avenue Victor-Hugo  
16121 Cognac Cedex  
Tél. : 05 45 32 09 27  
Site : [www.pineau.fr](http://www.pineau.fr)





## Sens et connaissance

**C**ela fait plus de 5 000 ans que l'homme utilise des plantes médicinales. Avec l'engouement que connaissent les thérapies naturelles, leur consommation est en constante évolution, créant même une certaine pénurie dans leur approvisionnement, surtout lorsqu'elles sont issues de cultures en agriculture biologique, voire en biodynamie. Le terme médicinal signifie, au sens de la pharmacopée française, que la plante ou une partie de celle-ci possède des propriétés médicamenteuses. Beaucoup de plantes médicinales possèdent plusieurs principes actifs dont les effets sont additifs et/ou complémentaires. Elles peuvent également avoir des usages alimentaires, condimentaires ou hygiéniques. On en trouve certaines à l'état sauvage, mais la plupart sont cultivées dans les jardins des particuliers pour les plus courantes comme le thym, le romarin, la menthe poivrée, la sauge, la lavande, et chez les jardiniers spécialisés en herboristerie. Depuis 1982, la société Altaïr cultive des plantes médicinales à Liorac-sur-Louyre dans le Périgord avec pour ligne de conduite de privilégier la richesse et l'interdépendance de toutes les formes de vie.

### ALCHIMIE DE L'EAU, LA TERRE, L'AIR ET LA CHALEUR

Cette transmission de la force de la nature à l'homme par la recherche des meilleurs principes actifs de la plante, Altaïr a le souci de l'expérimenter et de la développer, notamment par la culture en biodynamie sous le label Demeter. Ce type d'agriculture assez complexe met l'accent sur l'interrelation des sols, des plantes et des animaux comme un système d'autonutrition et sur l'équilibre de leur développement intégral. Elle utilise un calendrier de plantation basé sur le mouvement des astres et des « préparats » à base de plantes et de minéraux qu'on ajoute dans les composts. Altaïr traite une soixantaine de variétés locales qu'elle cultive sur place ou qui sont apportées par un petit groupe de jardiniers-cueilleurs en accord avec ses préceptes. Elle fait venir les variétés exotiques comme la badiane, le fenugrec ou l'anis vert. Sitôt cueillies, les plantes sont apportées au séchoir où se pratique une déshumidification lente à basse température (25 °C à 27 °C) pour conserver à la plante ses propriétés médicinales, aromatiques, gustatives et sa belle couleur. Elles sont ensuite triées et conditionnées seules ou mélangées pour une utilisation en condiment ou en tisane, soit 120 références pour une production annuelle de 200 000 sachets.



### À L'ÉCOUTE DU LANGAGE DES PLANTES

La démarche d'Altaïr va dans le sens d'un véritable lien entre la nature et l'homme, à l'écoute du langage de la plante. Elle développe également une quarantaine d'élixirs floraux pour le soin des états émotionnels.

#### Les conseils d'Altaïr pour réaliser une bonne tisane :

- **Les racines et les graines** doivent être préparées en décoction en les mettant dans l'eau froide, puis en les portant à ébullition douce mais prolongée.
- **Les fleurs et les feuilles** doivent plutôt être infusées, soit en mettant la plante dans l'eau froide et en chauffant jusqu'aux premiers frémissements, soit en versant l'eau frémissante sur la plante. Dans les deux cas, il faut la laisser infuser à couvert pendant au moins 10 minutes. Il vaut mieux laisser infuser plus longtemps que d'exagérer les dosages.

### DES PERSPECTIVES PROMETTEUSES

Une filière Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) se crée en Nouvelle-Aquitaine. Les producteurs sont regroupés au sein d'Interbio, qui a réalisé une étude et évalué leurs besoins à 133 tonnes, sachant qu'ils sont en évolution croissante. Une cinquantaine de plantes ont été recensées, douze ont été qualifiées de majeures et feront l'objet d'un plan de production dans différents sites de la région.

Site : [www.interbionouvelleaquitaine.com](http://www.interbionouvelleaquitaine.com)







## POMICULTEURS PASSIONNÉS

L'Association nationale pommes poires (ANPP) est l'association française des producteurs de pommes et de poires. Elle fédère environ 1 350 producteurs et représente environ 60 % de la production française de pommes. À la tête de cette association et de son homologue au niveau mondial (WAPA), un arboriculteur du Sud Charente, passionné par la culture de la pomme et son amélioration continue, est un fervent défenseur de la charte des pomiculteurs de France « vergers écoresponsables ». Le label, reconnu par le ministère de l'Agriculture, est le premier de la filière fruits et légumes à avoir obtenu la certification environnementale des exploitations agricoles de niveau 2 en 2013. Par ailleurs, les adhérents de l'ANPP se fédèrent autour d'une ambition de développement économique et de promotion de la qualité des pommes d'origine française sur les marchés nationaux et à l'export.

**ANPP**  
7, rue Biscornet  
75012 Paris  
**Tél. : 01 53 10 27 80**  
**Site : [www.pommespoires.fr](http://www.pommespoires.fr)**  
**[www.lapomme.org](http://www.lapomme.org)**



# Les belles charentaises en chaussons

**S**ix mille variétés de pommes sont cultivées à travers le monde et 400 en France, qui se classe au troisième rang des pays producteurs européens après la Pologne et l'Italie. La belchard, connue également sous le nom de chantecler, est issue du croisement entre un pommier reinette clochard et un pommier golden delicious. Son nom commercial provient de la contraction de belles charentaises, comme un hymne à sa forme régulière, à la belle couleur jaune ambrée de son épiderme et à la provenance charentaise du pommier *Malus communis* chantecler. Bien qu'elle ne représente qu'un peu plus de 35 000 tonnes en France sur une récolte totale d'1,7 million toutes variétés confondues, elle est très cultivée dans les vergers charentais et peut représenter 35 % des ventes pour certaines entreprises fruitières, comme celle de Reignac dans le Sud Charente. La pomme est le fruit le plus consommé en France, soit 20 kg par an et par foyer. Le pays exporte 38 % de ses récoltes.

## UNE POMME RUSTIQUE À LA CHAIR FINE ET PARFUMÉE

La pomme belchard a l'aspect d'une pomme d'antan de bonne taille, ovoïde et un peu aplatie. Sa chair arbore un beau jaune d'or comme sa peau, celle-ci un peu granuleuse est parsemée de lenticelles. Le pommier Belchard® Chantecler est très productif et assez régulier d'une année sur l'autre. Au printemps, abeilles et bourdons pollinisent les fleurs pour permettre la fructification et sa récolte se fait tardivement, 2 à 3 semaines après la golden. Depuis plusieurs années, les arboriculteurs se sont engagés dans une démarche « vergers écoresponsables », en utilisant des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers. Ils pratiquent la lutte biologique et une agriculture raisonnée pour ajuster leurs interventions en verger au plus près des besoins. La récolte manuelle des pommes à maturité optimale apporte une garantie quant à la qualité des fruits et la préservation de leurs saveurs. D'un bon équilibre en acidulé et sucré, la pomme belchard a un goût très aromatique et sa texture juteuse et croquante est particulièrement appréciée des amateurs de pommes à couteaux et des amoureux de tarte tatin.



## Une golden en or

**L**e nord de la Dordogne est une terre de pommiers, celle de la célèbre pomme du Limousin, labellisée AOP en 2007. Seule pomme française à avoir obtenu ce label, elle est le fruit de l'alliance entre la variété golden delicious et le terroir limousin. Sur les 2400 hectares de vergers, le Nord Dordogne représente un tiers des surfaces cultivées au sein des 100 communes de l'aire d'appellation (Corrèze, Dordogne, Haute-Vienne, Creuse). Elle est ramassée, conservée, conditionnée et commercialisée par quatre coopératives fruitières dont l'une d'elles est située en Dordogne à Sarlande au lieu-dit La Meynie où précisément furent plantés en 1958, les 100 premiers hectares de pommiers variété golden. Aujourd'hui, 30 000 tonnes de pommes sont produites en Dordogne par 40 arboriculteurs sur 650 hectares de vergers. La commercialisation est étalée sur 9 mois, du 15 octobre au 31 juillet, 40 % sur le marché national, 60 % à l'export principalement vers l'Espagne et les pays du nord de l'Europe.

### LE PLAISIR DE CROQUER LA POMME

Pour satisfaire aux exigences d'une pomme exceptionnelle, les arboriculteurs préfèrent la qualité à une production intensive. Rythmée par le cycle des saisons, le savoir-faire des pommiculteurs se retrouve dans la taille des pommiers en hiver, l'éclaircissage en été pour éliminer les fruits présentant des défauts, ou encore la pratique d'une lutte intégrée avec des prédateurs naturels des ravageurs des pommiers, pour limiter les intrants phytosanitaires. Les pommiers du Limousin ont un taux de renouvellement élevé, 50 % ont moins de 8 ans, sachant qu'ils ont une durée moyenne de vie de 12 à 15 ans. Les vergers sont implantés sur un socle cristallin, à une altitude comprise entre 300 et 500 mètres avec des écarts de températures entre le jour et la nuit, trois facteurs caractéristiques de son équilibre sucre/acidité et du léger rosissement de son épiderme. Récoltées manuellement à partir du 15 septembre, les pommes sont acheminées dans les 48 heures vers les coopératives pour être conservées en chambre froide sous atmosphère contrôlée et sans aucun traitement chimique après récolte. La pomme du Limousin est une pomme de dégustation ferme, délicieusement croquante et juteuse, elle a aussi une belle tenue à la cuisson.



### SUR LA ROUTE DE LA POMME

Les pommes produites en Limousin représentent 6 % de la production nationale de pommes, toutes variétés confondues et 18 % de la variété golden. Près de 5 000 cueilleurs sont recrutés chaque année pour récolter manuellement les 90 000 tonnes de pommes produites sur l'aire d'appellation.

Pour connaître sa culture et la manière de la déguster, le Syndicat AOP Pomme du Limousin (220 adhérents) a mis en place La Route de la Pomme du Limousin avec des professionnels de la filière et des métiers de bouche. Elle se décline en deux circuits, AOP « Découverte » pour découvrir pendant l'été, les secrets de production de la pomme du Limousin chez les pommiculteurs et les coopératives fruitières, et AOP « Gourmande » ouverte toute l'année, pour savourer les spécialités des 20 partenaires artisans et restaurateurs qui travaillent la pomme du Limousin AOP sous toutes ses formes.

#### SYNDICAT AOP POMME DU LIMOUSIN

Bois Redon  
19230 Arnac-Pompadour  
Tél. : 05 55 73 31 51  
Site : [www.pomme-limousin.org](http://www.pomme-limousin.org)







### LA QUALITÉ PAR EXCELLENCE!

Limousin Promotion est un organisme de défense et de gestion reconnu par l'INAO, détenteur de six cahiers des charges Label Rouge : Bœuf Limousin, Limousin Junior Veau Fermier du Limousin élevé sous la Mère, Porc du Limousin (frais ou surgelé), Jambon sec supérieur, Saucisse fraîche et chair à saucisse. Il en gère également deux en IGP, le Veau du Limousin et le Porc du Limousin. Cet ODG, présidé par un éleveur, est dirigé par un Conseil d'administration constitué de représentants de l'amont de la filière (éleveurs, organisations de producteurs) et de l'aval (abatteurs). Il a pour missions le suivi des six filières LR : certification, contrôles, conventions filières, contractualisation, la promotion des produits, la communication et la gestion des marques commerciales Blason Prestige et Qualité Limousine, Porc du Limousin et Cochon Paysan, la représentation des six LR auprès des instances nationales dont l'INAO et le ministère de l'Agriculture.

**ASSOCIATION LIMOUSIN PROMOTION**  
 MAISON RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE  
 Boulevard des Arcades  
 87060 Limoges Cedex 2  
**Tél. : 05 55 10 37 96**  
**Site : [www.label-viande-limousine.fr](http://www.label-viande-limousine.fr)**



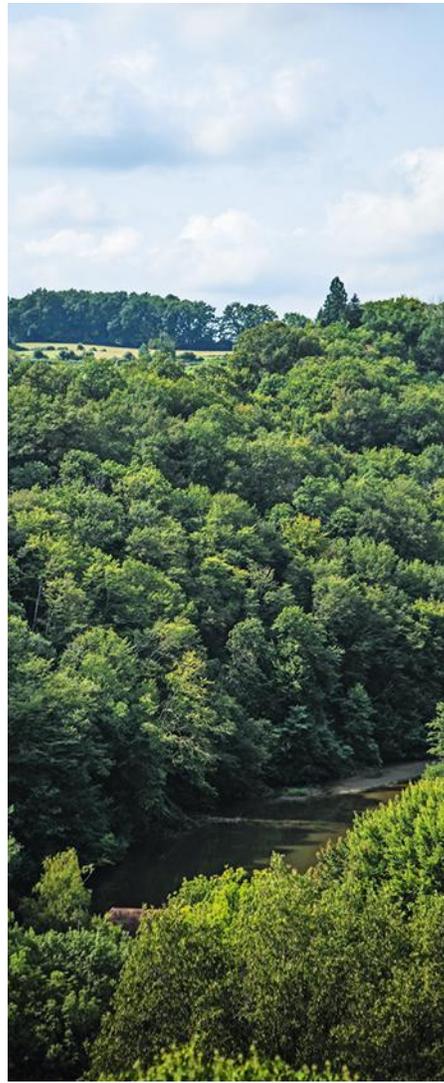
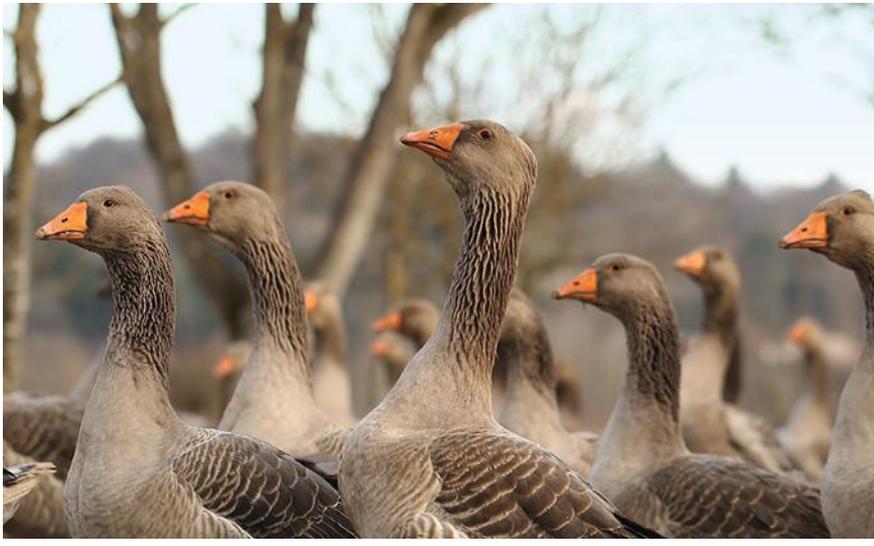
## La Charente est limousine

**L**es aires d'appellation des labels dépassent les limites géographiques des départements. Ainsi, l'IGP Porc du Limousin en 1997 reconnaît un territoire homogène du point de vue naturel et agricole, en intégrant le nord-est de la Charente située aux confins du Limousin. Depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, des porcs sont élevés dans la région délimitée, dans des élevages de petite taille de type naisseur-engraisseur, qui ont un faible impact sur l'environnement. Ils ont donné naissance à une industrie charcutière et à la fabrication de salaisons de qualité par les artisans charcutiers qui s'est étendue à l'ensemble de la Charente. La qualité de sa viande a été reconnue officiellement dès 1991 par l'obtention du Label Rouge que l'on retrouve sous les marques commerciales Blason Prestige en boucherie ou Cochon Paysan en supermarché. Sur le territoire sont également élevés des porcs du Limousin en agriculture biologique et un cahier des charges strict de la filière bio encadre leur élevage.

### LE COCHON ROSE PAR NATURE

La viande de porc du Limousin IGP ou LR est d'une belle couleur rose homogène, le gras de bardière est blanc et ferme. La viande est juteuse, tendre et savoureuse, avec une excellente tenue. C'est à la fois le bien-être de l'animal et la qualité de la viande qui sont recherchés. L'espace conféré aux animaux est supérieur aux normes européennes, d'au moins 20 % par rapport à un élevage de porc standard, pour leur assurer un confort optimal. Leur alimentation est composée de céréales et de protéines végétales, le maïs est limité pour améliorer la qualité gustative et nutritionnelle du gras. Ils sont élevés pendant 182 jours (contre 150 pour un porc standard) avec la garantie d'un poids vif de 90 kg minimum avant leur abattage, qui répond à des normes strictes pour éviter le stress de l'animal. En bio, les porcs se nourrissent de blé, orge, triticale, pois, maïs, luzerne et de mélanges de céréales issues de l'agriculture biologique et produites au moins à 50 % sur la ferme. Ils vivent librement dans de grandes stalles paillées qui communiquent avec des enclos de plein air.







## Le maïs denté en toile de fond

**L**a tradition d'élevage des porcs dans le Sud-Ouest est directement liée à la culture du maïs, aliment essentiel des animaux élevés dans les fermes de notre région depuis son introduction au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le Sud-Ouest est devenu au fil du temps la première région maïsicole d'Europe. Troisième département producteur de porc de la région, la Charente élève en moyenne 111 000 porcins par an et la Dordogne 79 000. Une partie des élevages suivent les cahiers des charges de labels officiels. L'IGP Porc du Sud-Ouest obtenu en 2013 reconnaît l'identité territoriale de cette viande fraîche (près de 90 éleveurs) marquée par deux Labels Rouges, Porc au Grain du Sud-Ouest et Porc Fermier du Sud-Ouest dès la fin des années 1980. Elle est également adossée à l'IGP Jambon de Bayonne, dont l'aire d'appellation de l'élevage des porcs concerne la même aire d'appellation, soit 9 départements de la Nouvelle-Aquitaine dont la Charente et la Dordogne et une partie de l'Occitanie.

### L'IGP PORC DU SUD-OUEST, SOCLE DE DEUX LABEL ROUGE

L'IGP Porc du Sud-Ouest met en avant l'alimentation à base de maïs denté, d'au moins 30 % en période d'engraissement des porcs dont la carcasse doit peser au minimum 90 kg. Ces caractéristiques permettent d'obtenir les qualités organoleptiques et physico-chimiques attendues. C'est le cas de la teneur en acides gras insaturés (60 %) dont l'acide linoléique (oméga-6) essentiels à l'organisme humain pour prévenir les maladies cardio-vasculaires, de la teneur élevée en vitamine E qui permet à la viande de garder une belle couleur rouge, et du pH ultime compris entre 5,5 et 6,2 révélateur de saveur et d'arôme lors de la maturation de la viande. Du sevrage à l'abattage, les porcs sont nourris avec une alimentation sans OGM constituée à 60 % minimum de céréales. Le porc au Grain du Sud-Ouest Label Rouge est issu des meilleures races porcines telles que large white ou landrace français et de leurs croisements. Il est élevé au-delà de 182 jours avec un objectif de poids vif se situant à 115 kg. Le porc fermier du Sud-Ouest Label Rouge s'ébat en liberté sur de vastes parcours herbeux où leur densité est limitée, une vie plus rustique qui évite tout stress à l'animal. La viande de porc du Sud-Ouest a les qualités de son élevage, respectueux des animaux et d'une alimentation équilibrée. Elle est juteuse et tendre et se caractérise par un goût intense.



### UNE GARANTIE DE QUALITÉ LIÉE À L'ORIGINE

En Nouvelle-Aquitaine, 41 % des animaux sont élevés dans des exploitations suivant le cahier des charges d'IGP (Jambon de Bayonne, Porc du Sud-Ouest, Porc du Limousin...), contre seulement 5 % au niveau national. 16 % appartiennent à des élevages sous Label Rouge (contre 5 % également). Les partenaires de la filière Porc du Sud-Ouest, éleveurs, fabricants d'aliments, transporteurs, abatteurs, découpeurs et distributeurs portent une attention particulière au maintien d'une totale traçabilité tout au long des différentes étapes de la production. L'association des Produits Porc du Sud-Ouest est l'organisme de défense et de gestion des labels IGP et Label Rouge concernant le Porc du Sud-Ouest commercialisé en viande fraîche et salaisons comme la poitrine sèche ou la ventrèche plate ou roulée.

**ASSOCIATION DES PRODUITS  
PORC DU SUD-OUEST**  
INPAQ / Abiopole  
Route de Samadet  
64410 Arzacq  
**Tél. : 05 59 04 49 35**  
**Email : inpaq@aol.com**







### L'ASPOULBA VEILLE AU GRAIN

L'Aspoulba veille au respect des critères du cahier des charges du poulet de Barbezieux, ce qui permet de tracer la volaille de sa naissance à sa commercialisation. L'Association gère également la promotion, la commercialisation et la distribution des volailles qui se fait par vente directe sur les salons et marchés de producteurs de pays, chez les bouchers, les restaurateurs, les collectivités et à 50 % dans les grandes et moyennes surfaces du département.

### LE POULET SE CHAPONNE POUR LES FÊTES

Le chapon d'un poids de 3 kg (prêt à cuire) demande un temps plus long d'élevage de 7 mois. Chaponné à 6 ou 9 semaines, il est élevé en liberté durant 34 semaines, puis enfermé pendant 30 jours pour être exclusivement nourri aux céréales et au lait entier ; ce qui affine sa chair et lui donne sa tendreté et sa saveur. C'est avec une farce et des lamelles de truffe sous la peau que le président de l'Aspoulba conseille de le déguster.

**ASPOULBA**  
Le Maine à Billiou  
16300 Saint-Aulais-la-Chapelle  
Tél. : 05 45 78 38 80  
Email : [aspoulba@orange.fr](mailto:aspoulba@orange.fr)



## Si votre ramage se rapporte à votre plumage...

**M**algré une production de niche de 14 000 volailles à l'année avec un pic en décembre pour les chapons, les cinq éleveurs du Sud Charente ont l'exigence de peaufiner une volaille d'excellence, issue d'une race ancienne. L'imposante poule de Barbezieux, au plumage entièrement noir avec des reflets verts, arbore une crête rouge et des oreillons blancs. Déjà au XIX<sup>e</sup> siècle, le chapon avait retenu l'attention du célèbre gastronome Brillat Savarin dans son livre *Physiologie du goût* (1825). En 1937, un éleveur du Sud Charente recevait le premier prix au Salon de l'Agriculture de Paris. Mais, dans les années 1960, l'avènement des poulets à croissance rapide a plongé cette race dans les oubliettes. En 1997, des éleveurs passionnés créent l'Aspoulba, l'Association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux. Quatre ans plus tard, le *Gault & Millau* reconnaît ses qualités gustatives en classant le poulet, 3<sup>e</sup> sur 20 candidats. «La peau, d'un très beau doré, dégage une fine odeur de froment ; la chair est ferme et possède un goût prononcé, presque giboyeux.»

### UN CAHIER DES CHARGES STRICT

Très vite, une amélioration de la race est opérée, à partir des meilleurs coqs et poules pour la constitution d'un troupeau de production. Avec l'aide de la Chambre d'agriculture et sous le contrôle de l'Institut régional de la qualité, un cahier des charges est établi. Il définit le territoire de production, les caractéristiques des volailles (longueur des tarsi, poids du poulet, bréchet, crête, oreillons et plumes). Autres exigences, l'alimentation à 80 % à base de céréales est garantie sans OGM et l'âge d'abattage est au minimum de 110 jours. Des critères largement inspirés du référentiel d'un produit labellisé de type AOC. Le bien-être animal, son accès à un parcours arboré, une densité maximale de 10 poulets au m<sup>2</sup> dans les bâtiments et de 4 m<sup>2</sup> par volaille sur les parcours extérieurs, sont autant de critères d'élevage du poulet de race Barbezieux qui concourent aux qualités organoleptiques de cette volaille.



## Un engagement collectif

**L**es volailles fermières du Périgord participent à la renommée gastronomique de ce territoire depuis bientôt un siècle. Ce terroir exceptionnel, propice à l'élevage de poulets, s'appuie sur une filière dynamique et un fort engagement collectif à produire des volailles de qualité. 75 % de l'activité avicole est réalisé au sein d'organisations de producteurs. Label Rouge depuis 1965, le Poulet du Périgord montre grâce à sa labellisation en IGP en 2016, son appartenance à la terre nourricière d'où provient l'essentiel de son alimentation en maïs en grain. Les chiffres de production parlent d'eux-mêmes : 6 millions de poulets (dont 85 % jaunes et 15 % blancs) et 260 sites d'élevages potentiels en IGP. Centrée sur la Dordogne, l'aire géographique de production s'étend également sur une partie des départements limitrophes (Charente et Charente-Maritime, Lot, Lot-et-Garonne, Corrèze, Gironde et Haute-Vienne).

### LE GOÛT D'UNE VIE EN PLEIN AIR

Les poulets du Périgord, élevés au moins pendant 81 jours, sont issus de souches rustiques à croissance lente, de type cou nu à chair jaune et/ou de type non cou nu à chair blanche. Ils passent plus de la moitié de leur vie en plein air, sur des parcours variés, de coteaux et de plaines arborées. En fonction de l'âge, leur nourriture est constituée de 50 à 80 % de céréales dont obligatoirement du maïs et au moins une autre céréale (blé, orge, triticale, avoine). La bentonite, argile connue en Périgord pour ses vertus digestives chez les volailles, est également incorporée à l'alimentation. Comme autrefois, les éleveurs périgourds distribuent quotidiennement sur la litière du bâtiment des céréales en grain entier pour encourager les réflexes de l'animal à gratter sa litière et la rendre confortable. La volaille est reconnaissable par son apparence charnue et sa peau fine, de couleur uniforme jaune ou blanche, qui recouvre un gras sous-cutané suffisant, mais sans excès. Les poulets du Périgord offrent une viande mature, typée en goût, équilibrée dans ses saveurs et ses arômes, présentant une texture à la fois ferme et juteuse, qui se conjugue harmonieusement avec tous les produits de ce terroir.



### UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE

Les abattoirs périgourds ont développé et conservé au fil des années des savoir-faire spécifiques de sélection des carcasses, les meilleures volailles étant souvent présentées en « méti-fait » (volaille plumée, éviscérée, avec la tête repliée sous l'aile). Une sélection et une présentation qui contribuent à la réputation et à la qualité finale du produit.

### UN GALLINACÉ PAS COMME LES AUTRES

L'Association le poulet du Périgord compte près de 270 adhérents représentant les différentes activités de la filière périgourdine, les accoueurs, les éleveurs, les abatteurs-découpeurs, les fabricants d'aliments et les structures de suivi technique. Particularité de l'IGP, les volailles sont élevées, abattues, découpées et conditionnées dans la zone de production délimitée Périgord. En tant qu'organisme de défense et de gestion des trois IGP Poulet, Chapon et Poularde du Périgord, l'association a des missions de contrôle et s'attache à promouvoir les volailles labellisées auprès des médias, des distributeurs et sur les salons.

#### ASSOCIATION LE POULET DU PÉRIGORD

35, avenue Benoît-Frachon  
BP 31 - Boulazac  
24751 Tréllissac Cedex  
Tél. : 05 53 05 79 90  
Site : [www.lepouletduperigord.fr](http://www.lepouletduperigord.fr)





PRUNIDO R 20

UNIDO 200



### BIEN CLASSÉ !

Dans la production mondiale de pruneau, la France est en bonne place avec 42 000 tonnes, face à la concurrence américaine, 90 000 tonnes pour la Californie, 85 000 tonnes pour le Chili et 35 000 tonnes pour l'Argentine.

### LE PRUNEAU FAIT SON SHOW !

Le pruneau d'Agen est célébré dans la ville éponyme, chaque année le dernier week-end d'août. Le festival gastronomique et musical, Grand Pruneau Show rassemble plus de 65 000 personnes. 4 500 tonnes de ce délicieux fruit sec sont distribuées et consommées lors de l'événement. Le Bureau national interprofessionnel du pruneau, partenaire du festival, a en charge le développement de l'image et de la notoriété du pruneau d'Agen. Organisme de concertation entre les producteurs et les entreprises de transformation, il représente également la filière auprès des services officiels, collecte et analyse des éléments inhérents au marché et mène des actions de recherche pour développer les qualités nutritionnelles du pruneau.

#### BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU PRUNEAU

2, rue des Magnolias - BP130  
47303 Villeneuve-sur-Lot Cedex  
Tél. : 05 53 41 55 55  
Site : [www.pruneau.fr](http://www.pruneau.fr)



## « Il rend plus fort et plus malin »

**L**

es pruniculteurs de Dordogne sont des acteurs incontournables de la production du pruneau d'Agen. Ce produit phare du Sud-Ouest reconnu IGP depuis 2002 représente près de 40 000 tonnes, soit 96 % de la production française de pruneau. 8 % sont issus des cultures de pruniers d'Ente de Dordogne, sachant que le bassin de production du pruneau d'Agen s'étend sur 118 cantons répartis sur six départements, le Lot-et-Garonne (2/3 de la production), la Dordogne, la Gironde, le Tarn-et-Garonne, le Gers et le Lot. Il est ancré sur ce terroir depuis le retour des Croisés au XII<sup>e</sup> siècle, après leur défaite à Damas, d'où ils rapportèrent des pruniers. Ces arbres furent greffés à des pruniers locaux par les moines bénédictins de l'abbaye de Clairac, donnant naissance à une nouvelle prune, la prune d'Ente, du vieux français « ente » qui signifie greffer. La défaite des Croisés serait aussi à l'origine de l'expression « n'y aller pas pour des prunes ». Cette variété de prune demande beaucoup de soleil et puise dans les sols argilo-calcaires les éléments nécessaires à sa croissance et son épanouissement. Implantées localement, les entreprises de transformation de la prune en pruneau jouent un rôle essentiel sur l'aire de production de l'IGP et sur laquelle la traçabilité du producteur au consommateur est garantie. Ses débouchés sont à 70 % à destination du marché national et 30 % à l'export.

### LE PRUNEAU NE Pousse PAS DANS LES ARBRES

Après la taille hivernale des arbres, la floraison est l'instant magique du réveil du printemps avec sa multitude de fleurs blanches, rappelant aux abeilles que leur travail de pollinisation est primordial pour donner naissance aux fruits. La récolte de mi-août à mi-septembre s'opère quand les prunes sont arrivées à parfaite maturité. Elles sont lavées et étalées sur des claies, puis séchées, pour donner naissance au pruneau. Il faut en moyenne 3 kg de prune d'Ente pour faire 1 kg de pruneau d'Agen. Triés, calibrés et stockés, ils sont conditionnés au fur et à mesure des commandes et réhydratés pour les rendre plus moelleux et conformes au goût des consommateurs. Le pruneau est particulièrement riche en fibres, il contient des minéraux (fer, magnésium, potassium) et sa teneur en provitamine A et vitamine E le place devant les fruits et les légumes pour sa capacité d'absorption des radicaux libres.





## À l'image de la cité de caractère



### LE ROCAMADOUR EN FÊTE

Le week-end de Pentecôte est, chaque année, l'occasion de fêter le rocamadour. Une fête qui se prolonge toute l'année avec les ambassadeurs du fromage, producteurs, cavistes et restaurants qui ponctuent la Route du rocamadour. L'occasion de découvrir les savoir-faire des fabricants et affineurs et de déguster de merveilleuses recettes et des vins associés à ses différents saveurs. La filière rassemble 90 opérateurs.

**SYNDICAT DES PRODUCTEURS  
DE FROMAGES ROCAMADOUR**  
Maison de l'agriculture du Lot  
430, avenue Jean-Jaurès BP 199  
46004 Cahors Cedex  
Tél. : 05.65.23.22.21  
Site : [www.aop-rocamadour.com](http://www.aop-rocamadour.com)

**R**ocamadour est un fromage de chèvre au lait cru entier, ce chèvre des Causses du Quercy bénéficie d'une AOC depuis 1996 confirmée par l'AOP trois ans plus tard. L'aire de production englobe 13 communes du sud de la Dordogne permettant ainsi aux producteurs de lait périgourdins, engagés dans la démarche, de profiter du formidable essor de ce fromage dont la production a été multipliée par trois depuis sa labellisation. 1 285 tonnes soit 36,7 millions de Rocamadour sont fabriqués annuellement, les apporteurs de lait concourent à sa renommée et profitent de l'engouement des consommateurs pour ce fromage. Un cercle vertueux porteur de valeur ajoutée. Comme tout produit labellisé, sa qualité n'a d'égale que l'exigence accrue qui gouverne son élaboration. La gestion du troupeau de chèvres et son alimentation sont des étapes règlementées dans le cahier des charges et scrupuleusement contrôlées. Toutes les trois semaines, des commissions organoleptiques jugent les fromages, ce jury d'experts étant composé de producteurs de lait, de producteurs de caillé, d'affineurs, de techniciens et de consommateurs.

### PETIT PAR SA TAILLE, GRAND PAR SON RAYONNEMENT

L'histoire du Rocamadour a pour origine les cabécous fabriqués dans la région à l'époque de l'invasion arabe au Moyen Âge. Aujourd'hui, son caractère traditionnel est sauvegardé et sa fabrication tracée par l'AOP. Les chèvres de race alpine ou saneen, ou leur croisement, sont nourries à 80 % au minimum d'aliments produits sur l'aire géographique et au moins à 70 % de fourrage en pâturage naturel à la belle saison ou de foin. Le reste étant constitué de grains et tourteaux. Le nombre de chèvres par exploitation est proportionnel au nombre d'hectares disponibles pour leur alimentation dans une proportion de 10 chèvres pour un hectare. Après la préparation du caillé et le moulage qui façonne des fromages de 60 mm de diamètre et 16 mm de hauteur, l'affinage dure au minimum six jours, il pèse alors 35 g environ. Avec son goût de beurre et de noisette, il se prête facilement à des préparations culinaires. Le rocamadour a une pâte fine et crémeuse qui libère ses arômes avec le temps.



# Précieux crocus, merveilleuse épice

**L**ongtemps terre de prédilection pour la production de safran, la Charente retrouve ses lettres de noblesse grâce au dynamisme d'une association de producteurs. Le territoire compte aujourd'hui une vingtaine de safraniers pour une production annuelle de 2 kg, ce qui représente environ 400 000 fleurs. La production française s'établirait autour de 20/25 kg d'un safran reconnu de qualité supérieure.

Alors qu'aujourd'hui, 90 % du safran produit dans le monde est originaire d'Iran, au Moyen Âge, la France était son plus gros producteur dans le monde. En Charente, terre agricole argilo-calcaire tournée vers l'exportation, la production battait son plein. Le safran fut rapporté par le seigneur Tizon d'Argence au retour des Croisades et sa culture se développa dans tout l'Angoumois. Du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, un marché spécialement dédié se tenait chaque mois de décembre sur la commune de Champniers. Dès le début de l'ère industrielle, l'exode rural et des hivers très rigoureux ont eu raison de sa culture en Angoumois et en Gâtinais, les principaux lieux de production en France à cette époque.

### UN TRAVAIL ARTISANAL ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Outre le prix des bulbes, car la reproduction ne se fait que par division de ceux-ci, la culture de cette fleur est exigeante et capricieuse. Elle demande une rotation des sols tous les 3 à 5 ans et ne supporte aucun traitement de choc. La plante ne fleurit qu'une fois par an, à l'automne, si les conditions climatiques sont réunies. Il lui faut une température nocturne de 17°C, du soleil dans la journée et de deux ou trois pluies automnales pour arriver à maturité.

Mieux encore ! En période de récolte, la surveillance est journalière, car la fleur est éphémère. Sa durée de vie n'excède pas 48 heures. La cueillette et l'émondage sont exclusivement manuels pour ne conserver que les trois stigmates (le pistil) de la fleur qui, après séchage, donne le safran proprement dit. 200 000 fleurs sont nécessaires pour en produire 1 kg, car il perd 80 % d'humidité lors du séchage. On comprend mieux son surnom de « or rouge », car c'est l'épice la plus chère au monde, elle coûte environ 35 euros le gramme (450 filaments soit 150 pistils). Toutefois, pour obtenir toute la saveur du safran en cuisine, il suffit d'un à trois pistils par personne (6 à 18 mg) et de prendre soin de les faire infuser au moins une heure dans de l'eau tiède, du jus de cuisson, de la crème, du lait, un alcool ou tout autre liquide, puis d'incorporer cette infusion à la préparation.



### POUR LA CULTURE DE LA FLEUR-ÉPICE

En 2002, l'Association Champniers Safran décide de faire revivre cette épice sur les terres de Charente. Elle plante des bulbes de *Crocus sativus* et organise des manifestations pour la faire connaître au grand public. Elle encourage la culture de la fleur-épice entre Loire et Garonne, donne des formations, prodigue des conseils pour la culture de la plante et l'utilisation du safran en cuisine. De juin à décembre, elle assure la promotion et la commercialisation de cette épice sur les marchés et foires locaux.

### Les principales manifestations locales

**De juin à octobre** sur les marchés de producteurs de pays

**Sur la commune de Champniers :**

- Fête du Safran fin août
- Journées Portes ouvertes mi-octobre
- Marché de safran de l'Angoumois en novembre
- Marché de Noël et Foire de la Gastronomie en décembre
- Gastronomades à Angoulême le dernier week-end de novembre

**CHAMPNIERS SAFRAN**  
87, rue des Moulins - Argence  
16430 Champniers  
Tél. : 06 76 44 37 87  
Site : [www.safraan.ccbc.fr](http://www.safraan.ccbc.fr)  
[www.professionnsafraan.fr](http://www.professionnsafraan.fr)







## Laissez-vous «Charmé» par les shiitakés!

**A**ppelé aussi lentin du chêne, le shiitaké est la deuxième espèce de champignon la plus cultivée dans le monde après le champignon de Paris. Très prisé en Chine et au Japon pour ses vertus médicinales, ce champignon parfumé recèle des qualités gustatives que les chefs aiment associer à leurs mets raffinés. Mais, le plus étonnant, c'est son mode de production. Avec une centaine de tonnes à l'année, une exploitation du Nord Charente, spécialisée dans la culture des pleurotes depuis près de 30 ans et 15 ans pour les shiitakés, l'exploitation Fradin de Charmé, fait partie des dix premiers champignonnistes.

### « ILS POUSSENT MÊME LE DIMANCHE »

Pleurotes et shiitakés poussent sur un « substrat » constitué de paille et de plâtre, pasteurisés à 65 °C puisensemencés avec le mycélium.

Chaque bloc pèse entre 13 et 15 kg. Ils sont livrés au producteur, emballés chacun dans un sac plastique qui sera enlevé pour la culture du shiitaké et percé de nombreux trous pour favoriser l'apparition des pleurotes. Le gypse servant à la fabrication de ces substrats est lui-même originaire de Charente où il revient fertilisé, pour donner naissance aux deux champignons en deux, trois ou quatre cycles de production appelés aussi « volées ».

Tout l'art du producteur est d'arriver à obtenir les quantités de récoltes nécessaires pour répondre aux commandes des clients. Et la technique n'est pas simple, quand on sait qu'il faut maintenir une température constante ne dépassant pas 18 °C à l'intérieur des blocs, une lumière artificielle une partie de la journée et, surtout, un degré d'hygrométrie de l'ordre de 90 à 95 % pour le shiitaké et une aération suffisante dès l'apparition des premiers pleurotes. La cueillette se fait tous les jours dès que les champignons ont atteint la taille souhaitée.

Un goût, une texture et une fraîcheur qui lui ont permis d'acquiescer ses lettres de noblesse, à tel point qu'aujourd'hui on le retrouve souvent aux menus des grands chefs.



## Le Périgord consacré

**L**e trappe d'Échourgnac à la liqueur de noix est incontestablement le fromage à la mode de ces dix dernières années. Il est l'œuvre de moniales novatrices dans la fabrication de produits alimentaires de qualité. Une vingtaine de sœurs cisterciennes-trappistes perpétuent ainsi une tradition fromagère depuis leur installation en 1923 à l'abbaye Notre-Dame-de-Bonne-Espérance dans le Périgord vert. C'est le plus ancien fromage du Périgord dans sa version nature, les moniales ayant décidé par la suite, en 1999, d'innover en mariant la noix du Périgord à ce fromage trappe traditionnel. Plus de 7 000 fromages sortent chaque semaine de la cave d'affinage de l'abbaye, soit 114 tonnes par an, dont 10 % partent à l'export, notamment en Allemagne. Victime de leur succès et ne pouvant plus satisfaire à la demande croissante des consommateurs, les moniales ont proposé à l'abbaye de Timadeuc en Bretagne de participer à la fabrication de leur fromage « Petit Noix », qu'elles continuent d'affiner dans leur cave. Les moines de cette abbaye bretonne produisent ainsi le frère jumeau du trappe d'Échourgnac, il porte le nom de timanoix.

### LA RECETTE DU SUCCÈS JALOUSEMENT GARDÉE

À l'origine, le trappe nature est un fromage à base de lait de vache pasteurisé, issu d'une recette élaborée par des moines trappistes originaire de l'abbaye Notre-Dame-de-Port-du-Salut en Mayenne, qui s'installèrent en 1868 à l'abbaye d'Échourgnac. Il se vend à la coupe, contrairement au petit modèle à la liqueur de noix. Celui-ci est fabriqué selon la recette du trappe traditionnel et avant l'affinage, il est frotté au sel et à la liqueur de noix de la Distillerie du Périgord basée à Sarlat. Les fromages sont affinés dans l'humidité des caves de Notre-Dame-de-Bonne-Espérance pendant 13 jours pour le « Petit Noix » et 21 à 28 jours pour le fromage traditionnel. Un travail quotidien consiste à retourner le trappe nature pour lui conserver une belle tenue cylindrique et uniforme. La pâte pressée non cuite a une couleur crème, qu'elle soit nature ou aux noix. L'alliance de la douceur du trappe nature et de la saveur boisée de la noix du Périgord est une réelle prouesse que les épicuriens savourent avec délectation.



### LE SAVOIR-FAIRE DES MONASTÈRES

Prier et travailler sont les valeurs de nombreuses communautés monastiques. Il existe même le label Monastic, qui est une association française regroupant plusieurs communautés religieuses. Elle gère la marque éponyme, qui certifie qu'un produit artisanal de qualité a été fabriqué par des moines ou des moniales. Les moniales de l'abbaye Notre-Dame-de-Bonne-Espérance d'Échourgnac ont également un atelier de confiserie dans lequel elles fabriquent en nombre limité des pâtes de fruits et des confitures, selon une recette monastique traditionnelle, élaborée au bain-marie dans un chaudron en cuivre. Les saveurs sont variées, monofruit ou en duo avec des assemblages originaux et succulents. À la boutique de l'abbaye, on trouve aussi des fromages de chèvre et de brebis ainsi que des tisanes de plantes issues de leur jardin aromatique.







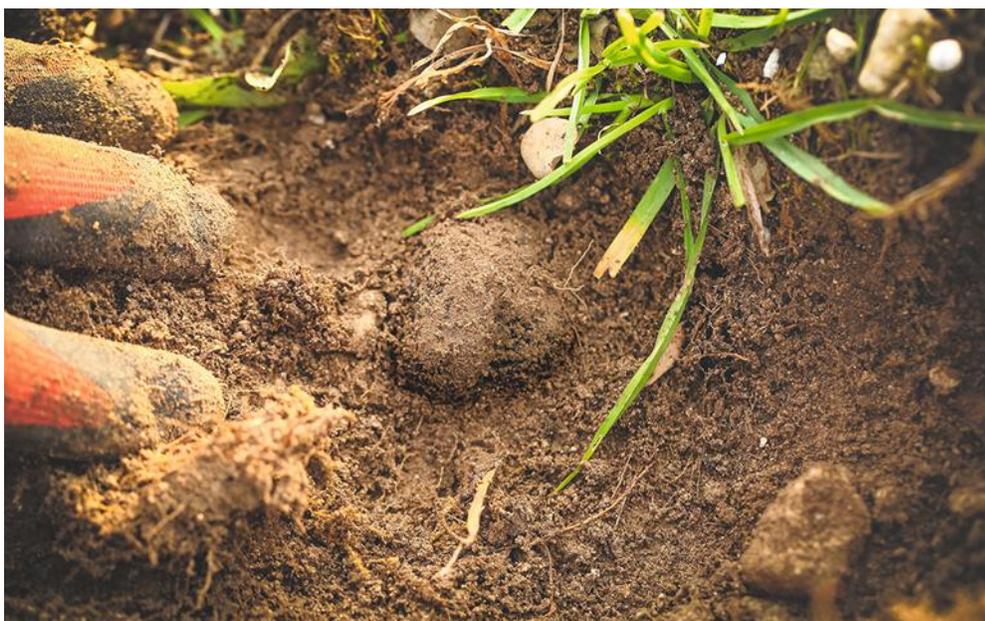
## À la recherche du diamant noir



### COMMENT SAVOURER LA TRUFFE DU PÉRIGORD ?

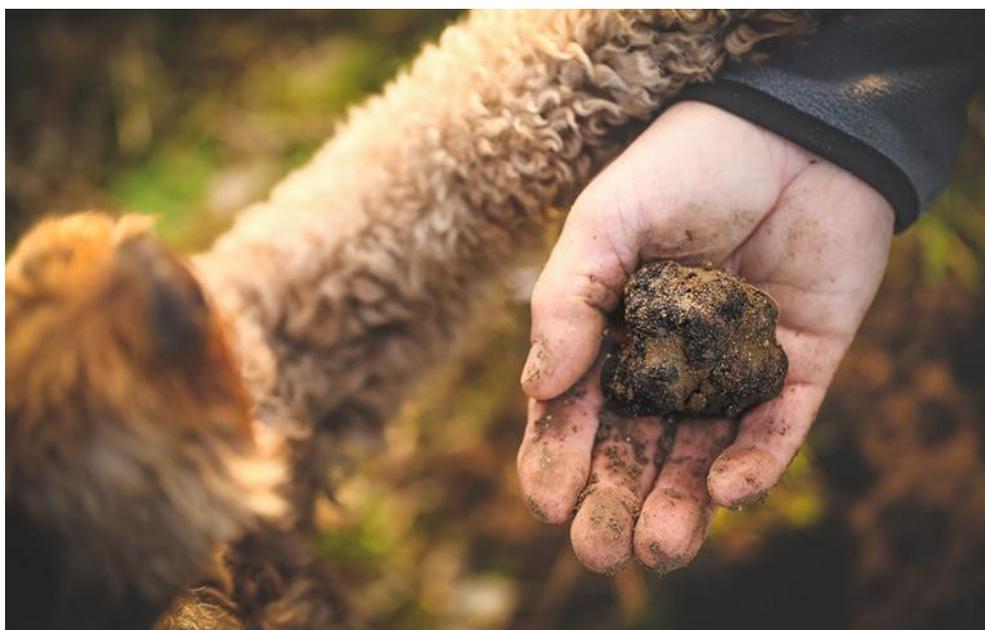
Que ce soit en lamelle ou hachée, il est préférable de la tailler de manière à lui laisser de la consistance pour qu'elle reste un peu croquante. La truffe noire exhale ses arômes dans une cuisson ne dépassant pas 60 °C, elle a besoin de matière grasse pour fixer les parfums que sa chair diffuse. De l'entrée au dessert, la truffe noire s'intègre aux mets en renforçant leur personnalité.

**B**ien que le Périgord soit une région de production de ce noble champignon, on a toujours trouvé plus de truffes noires du Périgord dans le Sud-Est de la France que dans le Sud-Ouest. Et pourtant, l'appellation Truffe Noire du Périgord est utilisée en France, en Italie, en Espagne et même en Australie. Sans être une appellation géographique, l'origine vient tout de même du Périgord, région qui a toujours su mettre ses productions en valeur dans la cuisine, notamment dès le XIX<sup>e</sup> siècle avec la truffe, le foie gras, les volailles, ... et qui a toujours mentionné, et finalement imposé, le nom de Périgord à ses richesses et savoir-faire locaux. Les négociants et les courtiers ne s'y trompent pas, ils viennent chercher de la truffe de qualité sur les marchés de gros et demi-gros de Sainte-Alvère et Sarlat en Dordogne et Jarnac en Charente. De très nombreux consommateurs et gourmets, venant parfois de très loin, font le choix de s'approvisionner auprès des producteurs locaux sur l'un des onze marchés contrôlés qui se tiennent hebdomadairement de décembre à février en Dordogne. C'est ainsi que s'écoule la majorité de la production locale. On la déguste ensuite sur les tables des grands chefs en France et à l'étranger. Avec un peu plus de 1 600 trufficulteurs et environ 2 000 hectares de surfaces trufficoles, la production périgourdine est toutefois très variable, de 1 à 9 tonnes. Elle est directement liée aux conditions climatiques estivales, contrairement à la Charente au relief moins escarpé, qui a pu mettre en place plus facilement des systèmes d'irrigation. Sa production annuelle avoisine 1,5 tonne pour une surface plantée de 1000 hectares et environ 500 trufficulteurs, soit une moyenne de 2 hectares par exploitation trufficole.



## LA PRODUCTION FRANÇAISE A DIMINUÉ DE 95 % EN UN SIÈCLE

L'éloge de la truffe a parcouru les siècles depuis l'Antiquité, mais ce n'est qu'à la Renaissance qu'elle connut son âge d'or. L'auteur de la *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin, écrivait en 1825 que la gloire de la truffe était à son apogée, tant les truffes s'invitaient généreusement à tous les repas. En 1914, la production française s'élevait à 985 tonnes par an. Mais, à la veille de la Seconde Guerre mondiale, la production avait baissé de moitié et ne cessa de diminuer jusqu'à nos jours. La production truffière, longtemps intégrée à l'exploitation agricole, était devenue une production secondaire que l'agriculture intensive continua de marginaliser. On note toutefois un regain d'intérêt en 1965 avec la création de la Fédération nationale des producteurs de truffes et des organismes locaux de sauvegarde et de promotion. Depuis une vingtaine d'années, de nombreuses recherches sur la mycorhization des plants, le cycle biologique de la truffe et l'amélioration des conditions de production, couplées à une politique de formation des trufficulteurs et la mise en place de techniciens, ont permis à la production française de maintenir un volume annuel d'environ 50 tonnes.

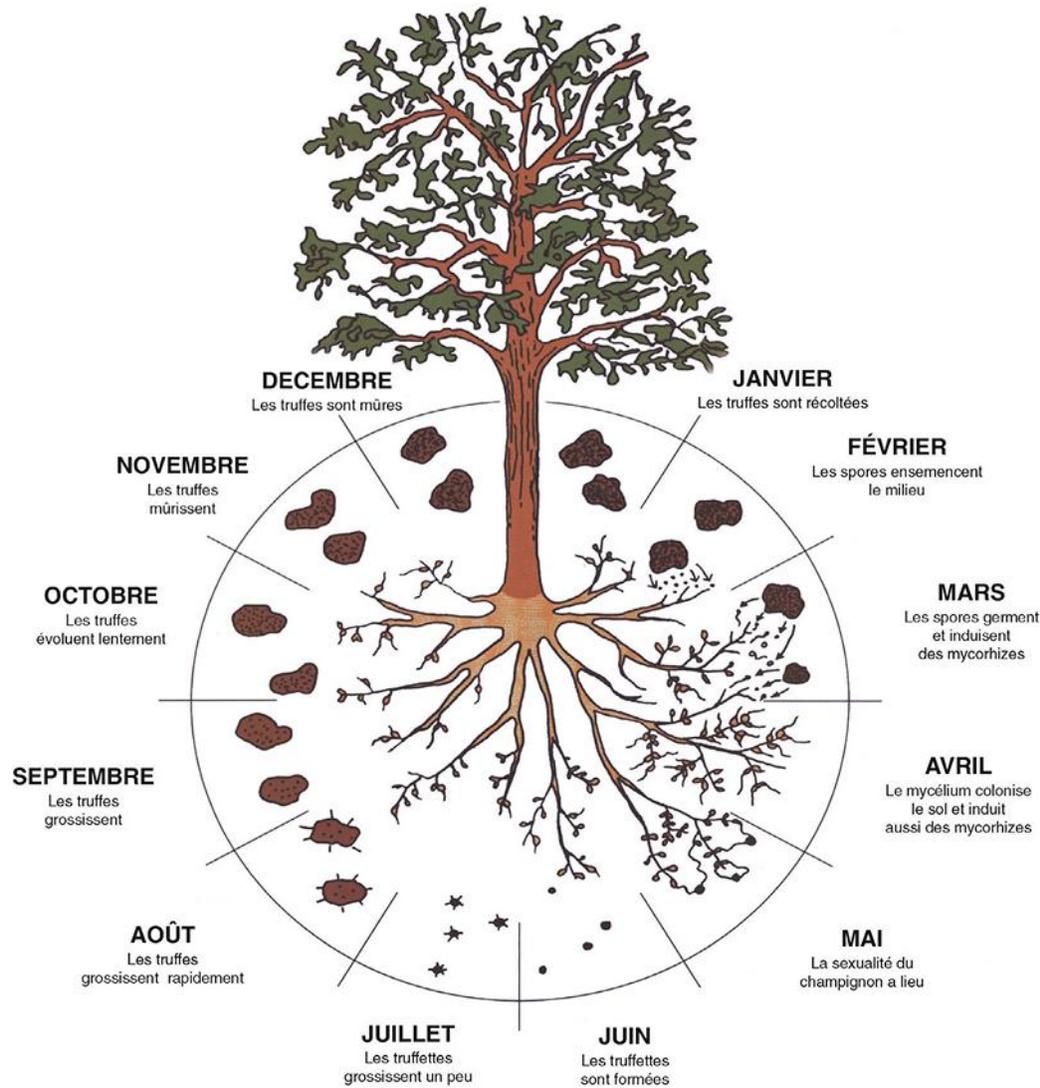


## LES FÉDÉRATIONS LOCALES DES TRUFFICULTEURS, MOTEURS SUR LEUR TERRITOIRE

Avec plus de 1 600 adhérents, la fédération départementale du Périgord est la plus importante de France. Huit groupements de producteurs quadrillent le territoire trufficole, un réseau puissant qui favorise les partages d'expériences et bénéficie des conseils de techniciens. Cette dynamique est révélatrice du nombre croissant de plantations d'arbres truffiers de l'ordre de 100 hectares par an. La fédération gère et règlemente les 11 marchés contrôlés, elle a également créé Périgord Unitruffes, une entreprise de commercialisation pour maintenir les cours de la truffe à un niveau correct, notamment lorsque la demande est moins importante. La vente en frais, surgelés et en conserves de qualité se fait à destination des particuliers et des professionnels du monde entier. Le Syndicat des trufficulteurs de Charente compte près de 250 adhérents, il met à leur disposition un technicien par l'intermédiaire de la chambre d'agriculture et propose des formations sur la taille des arbres, le dressage des chiens, la plantation d'arbres et l'entretien des truffières. Il gère le marché régional de Jarnac et organise la fête de la truffe.

**FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE  
DES TRUFFICULTEURS DU PÉRIGORD**  
295, boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord  
24060 Périgueux Cedex 9  
Tél. : 05 53 35 88 72

**LE SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS  
DE CHARENTE**  
Rue des puits-Chez Proulaud  
16170 Saint-Cybardeaux  
Tél. : 06 15 32 86 01  
Email : regismesnier@somespa.fr



## La naissance d'une truffe, un secret de la nature bien gardé

La truffe est le « fruit » du mycélium truffier, un champignon qui vit au contact d'un chêne (vert, pubescent, pédonculé) ou d'un noisetier pour les arbres les plus courants. Toutefois, sa naissance reste un mystère. En effet son mode de reproduction n'est que partiellement connu. Il résulte de la rencontre entre une matrice maternelle issue du système racinaire (mycorhize) et celle d'un père qui semble éphémère et à l'heure actuelle encore inconnu. Actuellement, il est difficile de définir les facteurs qui conduisent le passage de l'état végétatif à la reproduction sexuée de la truffe. Aujourd'hui, plus de 80 % des truffes du Périgord sont issues de truffières plantées d'arbres mycorhisés, c'est-à-dire ensemencés en pépinière avec le champignon. En France la production est estimée à plus de 300 000 plants/an. Malgré leur coût, l'utilisation de plants certifiés, sans être une garantie pour les trufficulteurs, augmente leur chance d'obtenir une récolte après 10 ans de plantation en moyenne.

Autre phénomène atypique, le « brûlé », nom que l'on donne à la zone circulaire, dépourvue de végétation située sous l'arbre, apparaît à partir de la troisième année de la plantation et quelques fois plus tard voire jamais au grand désespoir du planteur ! Il est le résultat d'interactions écologiques et de mécanismes biologiques, l'une des hypothèses émises étant l'introduction du mycélium de truffe dans les cellules des herbacées présentes sur la zone pour leur « voler » les substances sucrées essentielles à sa nourriture. On retiendra que l'existence du « brûlé » est un indicateur essentiel pour la production de truffes.

### UN CYCLE DE PRODUCTION EN PHASE AVEC SON MILIEU

La truffe noire pousse sur des terrains calcaires, elle a besoin d'un sol meuble, micro-agrégé, aéré et drainé. De manière schématique on peut dire qu'au printemps, les spores des truffes ensemencent le milieu et en symbiose avec celui-ci, contribuent soit à la formation et la multiplication de mycorhizes soit à la naissance au mois de mai des petites truffes. Elles grossissent pendant l'été pour obtenir leur taille adulte en septembre, mais la peau est rouge et la chair beige pâle. Ce n'est qu'à partir de décembre qu'elles atteignent cette maturité olfactive et gustative tant recherchée et qu'elles arborent une belle teinte d'un brun sombre veinée de blanc.

## FAITES VOTRE MARCHÉ

La vente directe de la truffe fraîche occupe une place non négligeable. En effet, certains acheteurs négociants ou professionnels des métiers de bouche ont établi des relations de confiance avec leur producteur et pris l'habitude de traiter directement avec lui. Mais le commerce de la truffe s'opère surtout sur les marchés réglementés, comme ceux du Périgord et de Charente.

Sur les marchés aux truffes, les panières en osier ou en bois et les tissus à carreaux rouges et blancs sont là pour témoigner du respect de la tradition. Les négociants et courtiers sont accueillis sur les marchés « de gros et demi-gros » destinés aux professionnels de Sainte-Alvère le lundi matin, de Sarlat le mercredi après-midi et de Jarnac en Charente le mardi matin. L'Association pour la promotion et la valorisation de la truffe de Sainte-Alvère a également mis en place une vente en ligne sur Internet. Depuis une dizaine d'années, de nombreux marchés de détail spécialisés ont vu le jour, ils sont hebdomadaires ou ponctuels avant les fêtes de fin d'année et lors des journées consacrées à la truffe. Contrairement à la vente aux professionnels qui se pratique par lot, le particulier peut acheter à l'unité.



## LA TRUFFE SE FÊTE À LA SAISON ET SE DÉCOUVRE TOUTE L'ANNÉE

Dans plusieurs villages du Périgord, les manifestations autour de la truffe sont légion de décembre à février. Une des plus connues étant la Fête de la truffe & Académie culinaire de la truffe et du foie gras, à Sarlat, qui se déroule mi-janvier pendant le week-end. À Jarnac, c'est vers le 20 janvier qu'un week-end lui est consacré. Marché, ateliers culinaires, conférences, démonstration de cavage, dégustation et repas autour de la truffe, qui rassemble près de 300 personnes, le diamant noir est mis à l'honneur dans de multiples animations.

À Sorges et Liqueux en Périgord, la traditionnelle Fête de la truffe a lieu le dernier week-end de janvier. La commune est identifiée « capitale de la truffe », ce fabuleux tubercule est gravé dans l'ADN des familles sorgeaises implantées dans la commune depuis au moins un siècle. On y trouve des écrits relatant de petits secrets et de grandes réussites sur la trufficulture. Son intérêt va au-delà du monde agricole, elle captive tous les milieux de la société. C'est dans ce contexte qu'est né l'Écomusée de la truffe, dont le centre de documentation est riche de 700 auteurs, de l'Antiquité à nos jours. Dans une belle ferme restaurée, un parcours initiatique dévoile ses mystères et présente les différentes variétés, truffe musquée ou tuber brumale, truffe blanche d'été ou truffe de Saint-Jean, truffe de Bourgogne, truffe blanche d'Alba... Un sentier de découverte permet de découvrir la faune et la flore particulières aux truffières.



## LES MARCHÉS AUX TRUFFES DU PÉRIGORD CONTRÔLÉS

Les marchés hebdomadaires aux truffes sont un signe de qualité garanti par la Fédération départementale des trufficulteurs. Ils s'installent le matin dans les villages du Périgord. Avant d'être présentées à la vente, les contrôleurs des marchés sélectionnent les truffes apportées par les producteurs, la maturité optimale garantissant les qualités gastronomiques attendues. Elles sont lavées et triées par espèces et catégories, tracées quant à leur terroir de provenance et l'identité du producteur, qui doit obligatoirement être adhérent de la fédération.

### Les principales manifestations locales

**Judi** : Excideuil, Saint-Astier, Terrasson

**Vendredi** : Brantôme, Ribérac

**Samedi** : Bergerac, Périgueux, Sarlat, Thiviers

**Dimanche** : Saint-Geniès, Sorges

## LE MARCHÉ DE JARNAC EN CHARENTE, UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

En Charente, le marché de Jarnac s'est taillé une renommée dans le négoce de la truffe en France. Depuis 2004, il est devenu la capitale régionale de la truffe, avec une production en constante progression due à l'explosion des surfaces plantées. Tous les mardis, après le contrôle des commissaires, le marché aux truffes ouvre à 9h30 dans la salle des fêtes, à destination des particuliers, mais surtout des professionnels qui arrivent de Touraine, du Bordelais et même de Dordogne. Seuls, les producteurs adhérents d'un syndicat ou d'une fédération de trufficulteurs peuvent vendre sur le marché.



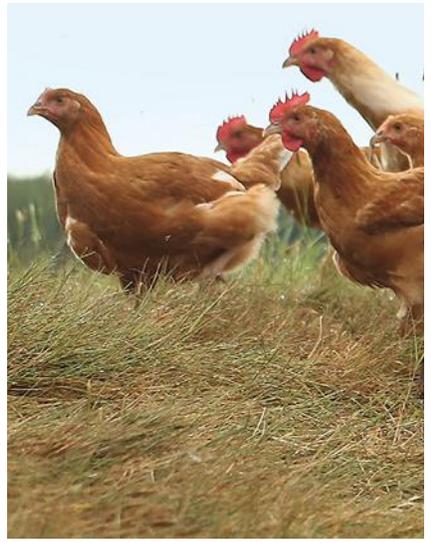
## SAVEZ-VOUS CHOISIR UNE TRUFFE FRAÎCHE ?

En premier lieu, il est préférable de respecter la pleine période de maturité de la truffe, de mi-décembre à mi-février, et d'éviter les deux semaines qui suivent des gros gels. Sa peau doit être sèche, bien brossée, elle doit être ferme, mais sans être dure. Quand elle est dure, on dit qu'elle est « boisée », c'est le signe qu'elle a subi la sécheresse durant l'été. Autre critère important, il faut la choisir « canifée », cette entaille dans une petite partie de la truffe permet de voir si sa chair est d'une belle teinte noire veinée de blanc.

Selon la classification Interfel (l'Interprofession des fruits et légumes frais), la catégorie « extra » pèse au moins 20 g, de forme arrondie son aspect et sa couleur ne peuvent révéler que de très légers défauts. La catégorie 1 de bonne qualité est supérieure à 10 g et peut avoir de légers défauts de forme, d'aspect et de couleur. Toutes les truffes hors catégories « extra » et 1, pesant au moins 5 g, sont dans la catégorie 2. Mais certains marchés peuvent avoir des classifications plus restrictives. À noter que les vrais amateurs choisiront leur truffe en fonction de l'intensité et de la complexité de son parfum qu'ils jugeront agréable.

Les prix au détail sont souvent annoncés aux alentours de 1 000 euros pour la catégorie « extra » en période de fêtes et 800 à 900 euros pour les catégories 1 et 2 moins parfaites morphologiquement mais de bonne qualité olfactive. Dès janvier, les prix redescendent à des cours plus « normaux », autour de 700 euros.











## Elle vagabonde en eau claire

**S**on vagabondage s'est arrêté en 1970 sur les bords de la Touvre près d'Angoulême. Une des plus importantes de France, la Pisciculture Bellet, y produit 650 tonnes de truites par an, réparties sur 9 000 m<sup>2</sup> de bassins. Elle est installée à 300 mètres en aval des Sources de la Touvre, deuxième résurgence de France après la Fontaine de Vaucluse. Celle-ci provient d'un réseau karstique d'une surface de 100 km<sup>2</sup>. L'eau sort à une température constante de 13°C toute l'année, avec un débit moyen annuel de 10 000 litres à la seconde. Dans l'Ouest Charente, c'est derrière l'église de Gensac-la-Pallue que se blottit, dans un environnement protégé et alimentée par l'eau de la « source du gouffre », la Pisciculture Lafond. Elle privilégie une faible densité de truites de l'ordre de 20 kg/m<sup>3</sup>. Les piscicultures les Eaux de l'Inval sur la commune de Borrèze et les Saules Blancs à Saint-Cybranet, élèvent également des salmonidés

dans les eaux pures du Périgord noir. Elles consacrent une partie de leur production à la transformation des truites.

### LA TRUITE A SES EXIGENCES

Dans ce type d'élevage, le producteur maîtrise l'ensemble des étapes, allant de l'entretien régulier et du matériel d'oxygénation des bassins au travail en laboratoire (abattage, éviscération, filetage, fumage, désarêtage, tranchage). La quantité d'eau et son renouvellement sont des éléments essentiels pour maintenir l'apport en oxygène et la qualité de l'eau nécessaires à la croissance de la truite et à la saveur de sa chair. La truite est une espèce fragile, son triage se fait manuellement. Les bassins doivent être parfaitement entretenus pour éviter toute contamination. En novembre et décembre, l'activité est accrue pendant la période de ponte, les œufs servent à la reproduction. Ils peuvent être également mis en conserve pour la consommation.



## Truite fario ou truite arc-en-ciel, les deux espèces les plus courantes

La truite fario est la truite sauvage autochtone de nos rivières. Elle a des points rouges et noirs et sa chair est plus ferme et moins grasse que la truite arc-en-ciel, qui est par ailleurs très bonne, et elle est saumonée. La « saumonisation » de la truite est apportée par l'alimentation, composée pour partie d'extrait de crevette. Pour reconnaître la qualité d'une truite, on regarde ses myomères. C'est l'ensemble des tissus musculaires en forme de V ou de W. Plus les traits sont blancs et plus le poisson sera gras, signe d'un élevage intensif. Une bonne truite met en moyenne un à deux ans pour atteindre sa taille de commercialisation. La portion de truite pèse 250 gr, les plus grosses étant généralement destinées à être fumées ou détaillées en filet.

### **PÊCHE À LA TRUITE GARANTIE TOUTE L'ANNÉE**

Nul besoin d'attendre l'ouverture de la pêche pour s'adonner à ce loisir qui se pratique souvent en famille. En Charente près d'Angoulême, la Pisciculture des Sources de la Touvre, comme dans le Périgord blanc près de Neuvic-sur-l'Isle, la Pisciculture du Moulin de Boissonie labellisée Bienvenue à la Ferme, offrent un cadre paisible et verdoyant aux amateurs en culottes courtes. Et si la pêche n'est pas miraculeuse, il est toujours possible d'acheter sur place de la truite fraîche. La ferme pédagogique propose également de la truite fumée ou transformée en rillettes, voire même de déguster sur place de délicieux plats cuisinés maison.



## UN ATOUT, LES CIRCUITS COURTS ET LA VENTE DIRECTE

Les piscicultures s'équipent de plus en plus d'un fumoir pour satisfaire une clientèle attirée par la texture fine et parfumée d'une truite fumée. La plupart du temps, les truites sont commercialisées vivantes ou en filets, et quelquefois en carpaccio. La vente directe à la ferme – ou sur les marchés et salons – est de plus en plus pratiquée, à destination des particuliers, mais surtout des restaurateurs soucieux de consommer des produits locaux de qualité et de pouvoir l'afficher sur leurs cartes. C'est également dans les magasins de producteurs et épicerie fines locaux que les piscicultures trouvent des débouchés à leurs produits transformés et conditionnés sous vide ou en conserve. La truite apporte des oméga-3, et comme tout poisson, elle est source de protéines complètes, sélénium, phosphore et vitamines du groupe B.



## Jamais sans sa mère !

**U**

n cahier des charges draconien pour un produit exceptionnel, le veau de Chalais mérite toute les attentions que lui vouent les éleveurs du pays Sud Charente et des communes limitrophes depuis une vingtaine d'années. Le veau de Chalais est exclusivement nourri au pis de la vache. Les poudres de lait sont interdites. Il faut donc lui trouver des vaches nourricières, « des tantes », qui pourront à tour de rôle lui donner le lait dont il a besoin pour se développer. La vigilance des éleveurs va jusqu'à contrôler la nourriture des vaches allaitantes, quand elles passent de l'étable aux vertes prairies, le changement d'alimentation

ne devant pas perturber leur digestion et donc leur lait. À raison de deux tétées par jour de 10 à 15 litres chacune, le veau est élevé dans l'étable avec beaucoup d'attention. À l'âge de quatre mois et demi, son poids moyen atteint 220 kg.

### UN GOÛT DÉLICAT DE LAIT

Forte d'un cahier des charges exigeant établi en 2008, l'Association pour la promotion du veau de Chalais a entrepris, 5 ans plus tard, une démarche qualité pour obtenir l'AOP (Appellation d'origine protégée) afin que soit reconnues l'appartenance du veau de Chalais à son terroir et l'exigence de son élevage. En effet, il est produit dans le département depuis le XIX<sup>e</sup> siècle et plus récemment dans les années 1960-70, on dénombrait jusqu'à 250 veaux sur chaque marché hebdomadaire de Chalais. On dit même qu'il était servi du veau de Chalais sur les vols Air France. Malheureusement, la production des veaux en batterie a sonné le glas de cet élevage exigeant, ancré sur le terroir. C'était sans compter sur la ferveur d'une poignée d'éleveurs passionnés qui, en 1993, se sont regroupés en association pour promouvoir cet élevage. Aujourd'hui, ils sont une trentaine d'éleveurs dynamiques (âge moyen 35 ans), fiers de vendre une viande d'une extrême tendreté, au goût délicat de lait. La production annuelle est de 700 veaux et la demande est en progression constante que ce soit en direct, dans les circuits courts, les boucheries, mais également les supermarchés ayant une démarche de produits de qualité et de proximité. Le lundi de Pentecôte, le veau de Chalais est célébré dans la ville éponyme, lors de sa foire annuelle. C'est l'occasion de rencontrer les éleveurs, admirer les veaux et déguster cette excellente viande cuite à la broche.



EN COURS

### L'AOP, UNE CONSÉCRATION ATTENDUE

L'Association pour la promotion du veau de Chalais, comme son nom l'indique, mène des actions de communication autour de l'image et la connaissance de ce veau du terroir chalaisien. Elle met en œuvre des mesures de contrôle pour le respect du cahier des charges et s'occupe du dossier pour l'obtention de l'AOP. Elle organise trois fois par an des tests sensoriels à l'aveugle pour contrôler les qualités visuelles et organoleptiques de la viande. Le jury, composé d'éleveurs et d'un panel de consommateurs issus des métiers de bouche et d'épicuriens, goûte et évalue des morceaux de viande, escalope, collier ou tendron, cuits à la plancha sans agrément.

#### ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DU VEAU DE CHALAIS

Mairie de Chalais  
Place de la Fontaine  
16210 Chalais

Tél. : 05 45 98 18 52 / 07-61-49-44-65

Email : [veaudechalais@gmail.com](mailto:veaudechalais@gmail.com)



1156

1156





## L'ÉLEVAGE NOUVELLE GÉNÉRATION

L'élevage du veau sous la mère est souvent perçu comme une production exigeante en travail et astreignante en temps de présence. L'Association veau sous la mère et Limousin Promotion sont respectivement, Organismes de défense et de gestion sur le plan national pour le Veau sous la mère label Rouge et pour le Veau élevé sous la mère couplé à l'IGP Veau du Limousin. Leur objectif est d'œuvrer au développement de la production et à la valorisation économique du produit. Ils mènent notamment des programmes d'actions pour l'installation de nouveaux éleveurs et des programmes de recherche-développement pour la mise au point et la vulgarisation de modes d'élevage modernes et innovants.

### LIMOUSIN PROMOTION

Maison régionale du Limousin  
Boulevard des Arcades  
87060 Limoges Cedex 2  
Tél. : 05 55 10 37 96  
www.label-viande-limousine.fr

### ASSOCIATION VEAU SOUS LA MÈRE

1, boulevard d'Estienne-d'Orves  
19100 Brive-la-Gaillarde  
Tél : 05 55 87 09 01  
Site : www.veausouslamere.com



## Une niche haut de gamme

**E**n Nouvelle-Aquitaine, la Dordogne fait partie des trois plus importants départements producteurs de veau de boucherie race à viande, avec 42 000 têtes. Au sein de cette production, deux filières de qualité se démarquent par la prédominance d'un mode d'élevage traditionnel, le Veau sous la mère Label Rouge depuis 1972 et le Veau élevé sous la mère autre Label Rouge couplé à l'IGP Veau du Limousin depuis 1996. Les élevages sont de petite à moyenne taille, bénéficiant d'espaces herbagers d'excellente qualité. En moyenne, 13 000 veaux sous la mère sont vendus chaque année en Dordogne, deuxième département, producteur français après la Corrèze. L'aire de production du Veau sous la mère s'étend sur la Nouvelle-Aquitaine et une partie de l'Occitanie, alors que l'aire de production IGP comprend cinq départements, la Dordogne, la Corrèze, la Haute-Vienne, la Creuse et la Charente. Une origine garantie reconnaissable à la marque collective Blason Prestige en boucherie artisanale et Qualité Limousine en grandes et moyennes surfaces.

### SAVOIR-FAIRE DES ÉLEVEURS ET TYPICITÉ DU TERROIR

La carence naturelle du sol en fer, à l'origine de la blancheur de la viande et la réputation historique du cheptel sur ce terroir, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle sont des éléments majeurs du cahier des charges de ces labels. Les veaux nés sur l'exploitation sont élevés jusqu'à un âge compris entre 3 et 5,5 mois avec le lait maternel tété directement au pis de la mère, deux fois par jour. Le lait maternel doit représenter au minimum 85 % de l'alimentation du veau. Un soin particulier est accordé au jeune bovin, il est élevé sur une litière végétale et dispose d'une surface d'1,5 à 1,8 m<sup>2</sup> dans une case collective sans être muselé ou attaché, selon la réglementation européenne. Il n'a pas accès à l'auge et peut recevoir, en finition, un aliment complémentaire d'allaitement, référencé et contrôlé. Son poids vif varie de 150 à 240 kg soit maximum 170 kg de carcasse. C'est ce mode de production unique qui confère à la viande du veau élevé sous la mère sa couleur blanche à rosée, avec un grain de viande très fin et persillé et un gras blanc satiné et onctueux. Pour apprécier sa chair tendre, fondante et savoureuse, il est recommandé de ne pas le cuire trop longtemps.



## Le pineau tourne au vinaigre

**B** lanc ou rosé, le vinaigre de pineau des Charentes est une valeur sûre, un produit typiquement artisanal que les épicerie fines aiment exposer sur leurs étagères ou dans leur vitrine. Les deux vinaigres sont très prisés à Paris et en province, que ce soit à La Grande Épicerie, Maison Plisson, Boutique Roellinger, Fauchon, Oliv'art, Épicerie de Nina... À l'étranger, 18 % de la production part aux États-Unis. Le vinaigre de pineau des Charentes rosé figure même dans le Food Book d'Omnivore, le livre de référence de la cuisine contemporaine. Les chefs de cuisine, comme Gérald Passédat à Marseille, apprécient leur subtil équilibre et leurs propriétés aromatiques. Le vinaigre rosé a des saveurs de fruits rouges et le vinaigre blanc rond et moelleux est adapté à la cuisine des poissons. Des qualités reconnues depuis 2010 par le Livre des Gourmands, qui attribue un Coq d'Or au producteur artisan. Et plus récemment le Collège Culinaire de France lui a décerné le titre de Producteur Artisan de Qualité.

Le vinaigre blanc est né il y a un peu plus de 10 ans, dans une vinaigrerie située au cœur du cru des Fins Bois en Charente. La mère a été créée

à partir du pineau des Charentes AOC, le merveilleux vin de liqueur obtenu par mélange de moût de raisin et de Cognac.

### L'ACCORD PARFAIT

Depuis, deux vinaigres sont élaborés chaque année avec les deux pineaux des Charentes, blanc et rosé, vieillis 4 ans en fût de chêne. Et pour continuer l'œuvre d'échange entre l'air, le bois et le produit, les vinaigres vont parfaire leur vieillissement sans brassage et procéder à une lente acétification dans des barriques, d'anciens contenants de Cognac de chêne roux. Afin de préserver toutes leurs qualités gustatives et naturelles, les vinaigres ne sont pas filtrés et ne contiennent aucun conservateur. Un léger dépôt, inévitable, est donc la preuve de leur bonne santé. Les accords en cuisine sont riches, en réduction et déglacage d'un magret de canard avec le rouge, d'un foie gras ou des noix de saint-jacques avec le blanc, en assaisonnement pour des vinaigrettes fruitées ou en marinade de légumes pour l'apéritif. Ils se marient également très bien avec une poêlée de fruits blancs ou rouges.

el  
Camille

- Rosé -

J24/01/08

- Pierre

H

B1







## L'art de réveiller les papilles

**A** Saint-Pierre-d'Eyraud dans le Bergeracois, les cépages du Sud-Ouest, sauvignon, sémillon, merlot et cabernet, sont utilisés dans la fabrication de vinaigres aromatisés et crèmes de vinaigre aux saveurs incomparables. Des créations artisanales uniques que le Moulin des Cépages imagine, en prenant soin de choisir chaque ingrédient pour ses qualités gustatives, que ce soit pour les vins de cépage qui constituent la base des vinaigres, les jus de raisin ou les fruits naturels, qui servent à aromatiser et à réaliser ces condiments haut de gamme. C'est dans une cuisson au chaudron que les fruits comme la fraise, le pruneau ou encore les épices fraîches de Madagascar, comme le curcuma et le gingembre, exhalent leurs parfums. Les jus de raisin directement issus de la cave de Monbazillac vont ainsi prendre de l'épaisseur pour donner une crème de vinaigre subtile à utiliser. Les vinaigres, formidables exhausteurs de goûts et les crèmes, onctueuses et parfumées, ont conquis les chefs et les pâtisseries. On les trouve en épicerie fines dans des packagings

séduisants. Le Moulin des Cépages a ainsi reçu le Trophée Terroir et Innovation en 2015 au Salon de l'Agriculture de Paris.

### SAVEURS GOURMANDES ACIDULÉES

C'est l'art de l'assemblage des différents ingrédients qui apportera l'harmonie gustative, la couleur et l'épaisseur à chacun des condiments. Les cépages de vin rouge sont associés aux fruits rouges comme la mûre, la framboise, la myrtille ou la cerise noire alors que la pêche, l'ananas, le citron, la mangue ou l'abricot se marieront mieux avec des cépages de vins blancs. Ses aides culinaires raffinées se déclinent en une vingtaine de parfums, les vinaigres servent à assaisonner, déglacer ou réduire, tandis que les crèmes de vinaigre prêtes à l'emploi déploient leurs saveurs et leurs belles couleurs directement dans l'assiette, grâce à leur flacon souple facile d'utilisation. Avec le choix des différents parfums et leurs saveurs acidulées, les utilisations des crèmes sont variées. Elles sont notamment appréciées pour réaliser des kirs originaux et leur onctuosité s'adapte très bien à la fabrication des macarons, une création maison réalisée avec l'aide d'un pâtissier local que le Moulin propose dans sa boutique.



# Vins de plaisir et de terroir

**L'**AOC est un formidable atout pour approcher les marchés internationaux car il protège à la fois la géographie et l'histoire d'une production. Avec 14 % de ventes à l'export, les vins de Bergerac démarrent une belle ascension dans l'univers des vins reconnus dans le monde et plus particulièrement en Belgique, au Royaume-Uni, en Allemagne, aux Pays-Bas, en Chine et au Japon, et sur les marchés nord-américains. Mais c'est surtout sur les cartes des vins des restaurants français qu'ils se trouvent en bonne place. Bergerac, monbazillac, pécharmant, montravel, saussignac, rosette... des noms évocateurs qui offrent des vins d'une belle palette

aromatique due à la variété des sols et la typicité des appellations.

Encépagement noble, climat adapté à la viticulture (doux et humide de type océanique), rendement maîtrisé à l'hectare, vendanges à maturité optimale, assemblages et élevage rigoureux, savoir-faire ancestral, sont les principaux facteurs contribuant à la création de grands vins de caractère, empreints de générosité, de fruits, de charpente ou de rondeur. Ils sont élaborés par 1 150 viticulteurs, dont près de la moitié sont des vigneron indépendants. La production totale de 550 000 hectolitres est constituée à 68 % de vins rouges et rosés.

### ET AU MILIEU COULE UNE RIVIÈRE...

Le vignoble s'étale sur 12 500 hectares répartis sur 93 villages. Sa topographie dépend de la disposition et de la dureté relative des terrains traversés par la Dordogne. Les collines du bergeracois sont dites « à flancs de gradins » en raison de l'alternance de couches mollassiques tendres et de bancs calcaires durs. Le climat de type océanique, la Dordogne et ses multiples affluents, apportent au vignoble jusqu'à 80 % d'hygrométrie avec des écarts de température entre l'été et l'hiver plutôt faibles.

Si dans les années 1950, les blancs (surtout moelleux) représentaient 80 % de la production, les cépages des vins rouges et rosés occupent aujourd'hui deux tiers du vignoble. Tous les vins du Bergeracois sont issus d'assemblage de cépages. On trouve principalement du merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec (côt). Et pour les cépages blancs, du sauvignon, de la muscadelle et du sémillon.



### UNE INTERPROFESSION POUR DE GRANDES AOC

L'Interprofession des vins de Bergerac et de Duras regroupe les familles professionnelles de la viticulture (caves particulières et coopératives) et du négoce selon un équilibre paritaire. En tant qu'acteur majeur de la filière, il a de nombreuses missions politiques, économiques et techniques. Il assure la promotion des appellations AOC et IGP par des actions collectives de communication et d'information à destination des consommateurs. Il a pour mission de développer les débouchés sur le marché français et à l'export, dont il suit les évolutions économiques et juridiques, pour une meilleure application au sein de la filière. Il représente et défend celle-ci auprès des instances nationales et européennes. Son laboratoire d'œnologie assure le suivi de la qualité des produits, et mène des travaux de recherche et d'expérimentation.

#### INTERPROFESSION DES VINS DE BERGERAC ET DE DURAS (IVBD)

1, rue des Récollets  
24100 Bergerac

Tél. : 05 53 63 57 57

Site : [www.vins-bergeracduras.fr](http://www.vins-bergeracduras.fr)





## 5 COULEURS ET 13 AOC

Les AOC bergerac et côtes de bergerac sont des vins qui peuvent être produits sur l'ensemble de leur région viticole, contrairement aux autres appellations du vignoble bergeracois qui sont issues de terroirs géographiques bien délimités. Le **bergerac blanc** sec se consomme de préférence jeune, c'est un vin nerveux, bouqueté et fruité en bouche. Le **côtes de bergerac blanc** se distingue par son niveau de sucrosité allant du demi-sec au moelleux en passant par le doux. Les vins moelleux représentent l'essentiel de la production, ils ont une dominance de cépage sémillon. Le **bergerac rouge** est un vin souple et fruité, facile à boire, il a des arômes de fruits rouges. Le **côtes de bergerac rouge** est situé sur les coteaux, il a un meilleur ensoleillement, le vin est plus rond et se garde plus longtemps. C'est un vin structuré aux arômes de fruits mûrs. Le **bergerac rosé** est obtenu par macération courte à partir d'un assemblage de merlot, de cabernet franc et de cabernet sauvignon. C'est un vin frais et aromatique qui possède une délicate couleur saumonée.

Le **monbazillac** (3 600 hectares), seigneur incontesté des vins du Bergeracois, était très renommé dès le XIV<sup>e</sup> siècle, époque où les vins s'exportaient vers l'Europe du Nord. Situé sur la rive gauche au sud de Bergerac, le vignoble repose sur les plateaux calcaires. On y produit un vin liquoreux d'une grande qualité et d'une incontestable renommée. La chaleur des fins de journée automnales et les brumes matinales concourent au développement du *Botrytis cinerea*, le champignon qui fera naître la fameuse « pourriture noble » sur des raisins qu'on laisse mûrir et plus encore. Le vin arbore une couleur d'or, dégage un bouquet typique de miel, d'acacia et de fruits confits avec une belle longueur en bouche. Il peut se boire jeune, mais c'est surtout un vin de garde.



Le vignoble de **Pécharmant** (400 hectares) est le plus ancien vignoble du Bergeracois (XI<sup>e</sup> siècle). Il est situé rive droite sur les coteaux à l'est de Bergerac, un sol de sables et graviers. Il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. C'est la seule appellation à ne produire que du vin rouge. Un vin généreux et racé, au nez fruité et élégant, une bouche charnue et des parfums qui évoquent la violette et la réglisse. Ce sont des vins de garde qui peuvent s'apprécier à partir de 3 ans.

La région de Montravel est le berceau d'une des plus anciennes traditions viticoles. Elle représente un quart du vignoble du Bergeracois dont 2 000 hectares pour les vins rouges et 1 000 hectares pour les blancs. Bordées à l'ouest par les régions viticoles de Libourne et Saint-Émilion, les vignes des quatre appellations sont principalement implantées sur les mollasses et calcaires de la rive droite. L'AOC **montravel blanc sec** a un élevage en barrique sur lies fines, c'est un vin d'une belle structure, très aromatique aux notes épicées. Le **montravel rouge** (AOC depuis le millésime 2001) est un vin élevé sur 18 mois avec un assemblage d'au moins 50 % merlot. Sa couleur d'un rouge intense est révélatrice d'un vin aux arômes de fruits très mûrs.

Les **côtes de montravel** et **haut montravel** sont vendangés tardivement pour donner des vins blancs moelleux à liquoreux. Le haut montravel, qui occupe les terres les plus hautes des collines, a une bonne aptitude au vieillissement.

Les vignes de **Saussignac** (900 hectares) sont situées sur la rive gauche à l'ouest de Monbazillac, elles sont implantées sur les grèzes (éboulis issus des plateaux calcaires). On y produit que des vins moelleux, gras, amples et parfumés ayant un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Au XVI<sup>e</sup> siècle, Rabelais appréciait déjà les vertus des vins de Saussignac (AOC en 2005), qu'il citait dans son célèbre *Pantagruel*.

**Rosette**, rive droite de la Dordogne aux portes de Bergerac, une appellation qui a disparu pendant un certain temps. Sa production a été relancée dans les années 1960 par un viticulteur rapatrié d'Afrique du Nord. Sur sol de sables et graviers, le plus petit vignoble (125 hectares) du Bergeracois produit des vins moelleux d'une grande distinction. Le sémillon s'y exprime avec des arômes de fleur d'oranger et des notes d'acacia ou de pamplemousse.



# Un vignoble au cœur du Cognac

**C**'est en 2009 que l'Union européenne a reconnu le vignoble charentais, Indication géographique protégée (IGP). Un cahier des charges en définit l'ensemble des conditions de production, de la vigne jusqu'au conditionnement et un organisme en contrôle son application tant du point de vue technique qu'organoleptique.

Terroir viticole depuis le III<sup>e</sup> siècle, c'est au XIV<sup>e</sup> siècle que le commerce des vins connût une expansion grâce au fleuve Charente qui permettait leur exportation par bateau vers les pays du nord de l'Europe. La qualité des vins était au rendez-vous particulièrement pour les crus blancs. Avant l'épidémie de phylloxéra en 1875, la production avoisinait les 4 millions d'hectolitres. Mais, après cette période catastrophique pour la vigne, l'eau de vie de Cognac, découverte deux siècles auparavant, fut privilégiée et les surfaces dédiées à la production de vins tranquilles limitées à 8 000 hectares.

Toutefois, les aléas économiques des années 1970 ont poussé un bon nombre de viticulteurs à diversifier la destination de leur vignoble. En 1981, un décret attribuait à cette région la dénomination vinicole de Vins de Pays Charentais. Il délimitait l'aire géographique aux contours des départements de Charente et Charente-Maritime et 2 000 hectares de vignes supplémentaires furent affectés à cette production. Si, au fil du temps et compte tenu de la prospérité croissante du Cognac, la plupart des viticulteurs ont choisi de se consacrer exclusivement à la production du spiritueux, 600 viticulteurs vigneron dont 130 en vente directe, ont fait le pari de rendre les vins de pays charentais aussi qualitatifs que les vins des autres régions viticoles françaises.



### UN SYNDICAT DE BON CRU

Le Syndicat des producteurs et de promotion des vins de pays charentais est un organisme de gestion. Sous la tutelle de l'Inao, il a en charge l'identification des producteurs et le suivi des lots de vin revendiqués sous le signe de qualité IGP Vin de Pays Charentais. Garant du respect du cahier des charges de l'IGP, il effectue des contrôles et participe à son évolution. Il défend, protège le nom, le produit et le terroir et mène des actions de communication et de promotion. Il est le représentant des producteurs auprès des différentes instances professionnelles et, à ce titre, il défend les droits et les intérêts de ses membres.

**SYNDICAT DES PRODUCTEURS  
ET DE PROMOTION DES VINS  
DE PAYS CHARENTAIS**  
B.P. 90018  
16101 Cognac Cedex  
**Tél. : 05 17 22 00 00 ou 05 17 22 00 01**  
**Site : [www.vindepayscharentais.fr](http://www.vindepayscharentais.fr)**





### **LE PARI DE LA QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS**

Pari tenu grâce à une sélection de cépages plus aromatiques pour les vins blancs tels que le sauvignon, le chardonnay ou le chenin, et plus nobles pour les vins rouges comme le merlot, le cabernet-sauvignon, le cabernet-franc, le gamay et le pinot noir. La sélection de porte-greffes, les soins prodigués à la vigne, le choix de son exposition et de son implantation, les techniques de vinification, l'équilibre de l'acidité et l'harmonie des tannins, sont autant de points d'amélioration qui ont offert à cette région viticole des vins de qualité.

### **UN TERROIR AUX CARACTÈRES GÉOLOGIQUES ET CLIMATIQUES BIEN AFFIRMÉS**

Situé au nord de l'estuaire de la Gironde et bordé à l'ouest par l'océan Atlantique, le terroir vinicole charentais possède un substrat géologique principalement constitué de roches sédimentaires accumulées au fond de la mer durant l'ère secondaire.

Les sols sont majoritairement de nature argilo-calcaire sur calcaire tels les sols de champagne au calcaire tendre et crayeux, avec une teneur en calcaire total qui peut dépasser 60 %. Quant à la fine couche d'argile de type montmorillonite, elle confère à ces sols une bonne structure, une fertilité élevée et une réserve en eau correcte que le sous-sol poreux facilite en laissant passer l'eau par remontées capillaires. L'influence océanique offre à ce terroir un climat tempéré caractérisé par des hivers doux et humides, des étés chauds à secs et une répartition annuelle des pluies de l'ordre de 800 mm/an sur près de 150 jours. Bien sûr les vignes côtières sont moins arrosées que le vignoble de Saint-Sornin situé à l'est au pied du contrefort du Massif central. Une pluviométrie d'environ 1200 mm/an, qui lui permet d'assurer une bonne vigueur à la vigne et une régularité des rendements. D'une manière générale, le climat océanique très doux, le fort ensoleillement de l'arrière-saison estivale et les faibles écarts de température génèrent une lente mais forte maturation des raisins.





### ROUGE, BLANC, ROSÉ, UNE GAMME ÉQUILBRÉE

En Charente, 1 500 hectares de vignes sont consacrés à la production de vins de pays dont le volume annuel représente environ 80 000 hectolitres. Les vins de pays Charentais rouges représentent 33,5 %, les blancs ont une production à peu près équivalente (36,5 %), les rosés fruités et élégants sont de plus en plus appréciés surtout en période estivale. Les vins sont essentiellement issus de monocépages, ce qui reflète une identité de terroir bien marqué et permet de maîtriser la maturité des raisins.

Les vins blancs colombard, sauvignon ou chardonnay accompagnent délicatement tous les poissons et fruits de mer des côtes charentaises et se marient admirablement avec un fromage de chèvre affiné. En assemblage, les vins rouges, élaborés la plupart du temps avec du merlot et du cabernet sauvignon, offrent une robe grenat, brillante. Au nez, on note des arômes de cerise, framboise et cassis. En bouche, le vin est bien structuré, avec une bonne trame aromatique. Certains vigneronns élaborent des cuvées destinées à être gardées, des vins qui ont de l'ossature, une belle ampleur et qui pourront s'exprimer dans le temps. On les retrouve aisément sur la carte des vins des restaurants de la région.



## Volailles branchées

**L**es volailles de la ferme avicole des Grands Champs à la Roche-Chalais attirent une clientèle d'épicuriens nostalgiques des saveurs des poulets, pintades, pigeons et canettes de leur enfance. Si les volailles sont la plupart du temps vendues à la ferme, adepte de la vente directe depuis 60 ans, et dans les points de vente locaux, une grande partie de la production part également à Paris, où leur chair et leurs saveurs sont très appréciées. Les clients sont restaurateurs ou particuliers, ces derniers s'approvisionnant auprès de boutiques réparties dans plusieurs arrondissements de la capitale et tout au long de l'année sur les marchés comme Pari Fermier, le Marché des Enfants Rouges ou les Marchés des Producteurs de Pays. La ferme produit 20 000 poulets et 6 000 pintades par an. En période de fête, les oies, chapons, pintades et même dindons chaponnés, spécialités de la maison, remplissent également les carnets de commandes.

### UN « LABEL » FERMIER FAIT MAISON

C'est en plein cœur de la forêt de La Double, à l'est de la Dordogne, que les volailles s'ébattent en liberté quand elles ne sont pas abritées dans les 27 bâtiments prévus pour les animaux. En effet, la règle veut que les volailles ne restent pas dehors par temps humide. Elles sont nourries avec un aliment sans OGM, fabriqué sur place depuis 1961 (formule inchangée depuis 1975). Il contient des céréales (maïs et soja), des protéines végétales (gluten de maïs), des vitamines et des minéraux.

Sauf maladie, elles ne reçoivent aucun traitement antibiotique. L'abattage de tous les animaux, y compris des autruches, se fait à l'abattoir de la ferme agréée CE. Les volailles sont élevées pendant 105 à 140 jours pour obtenir une belle chair persillée qui donnera, une fois plumée, un poulet prêt à cuire d'environ 2,5 kg ou une pintade de 2 kg. C'est l'âge de la volaille qui lui donne son goût et sa chair moelleuse.







## La crème du bio



### BIO ET BON

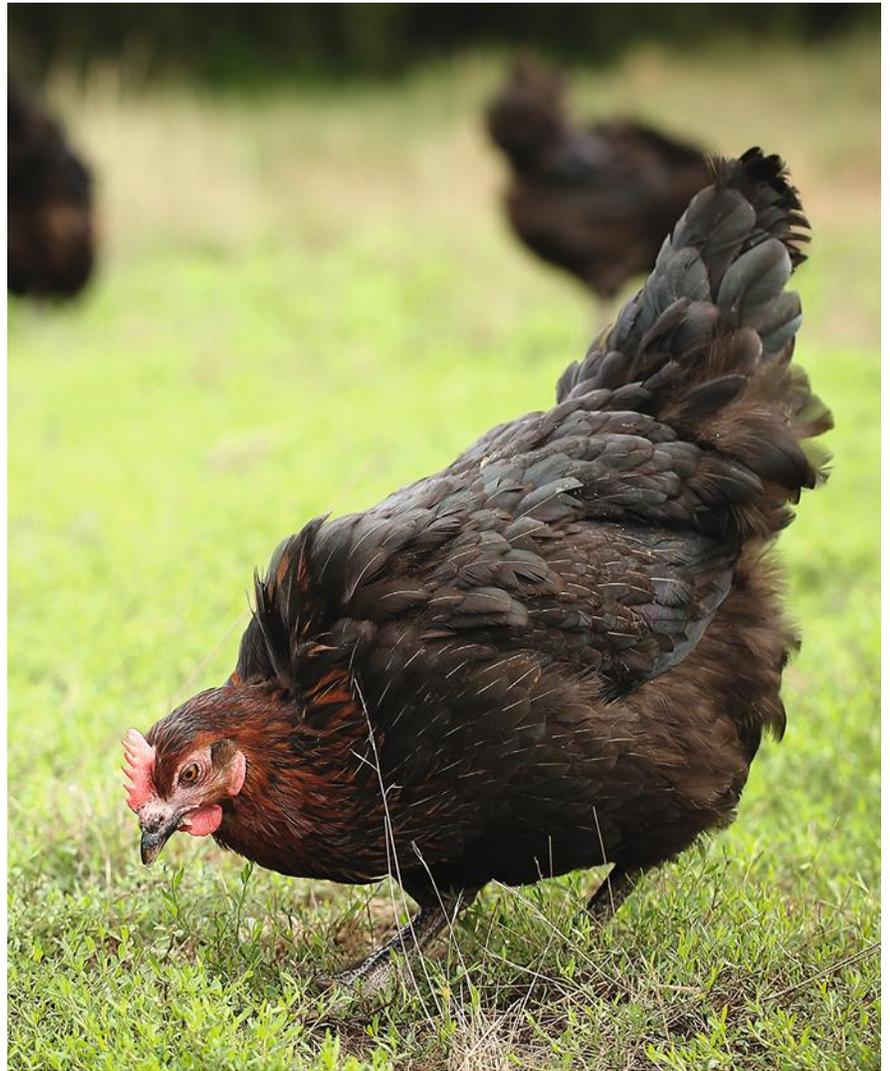
Dans la Nouvelle-Aquitaine (4 700 fermes et 188 867 hectares), 3<sup>e</sup> région productrice de bio en France, la Dordogne fait office de précurseur en occupant la 7<sup>e</sup> place des départements français. Que ce soit en Dordogne ou en Charente, les productions laitières bio font partie du paysage culturel alimentaire, elles sont fabriquées avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre. Les élevages bovins, ovins et caprins en agriculture biologique, sont des secteurs dynamiques de la région. À l'instar des producteurs fermiers et encouragés par l'essor de la vente directe, de plus en plus de petites PME transformatrices choisissent ce mode de commercialisation dans leurs boutiques et sur les marchés.

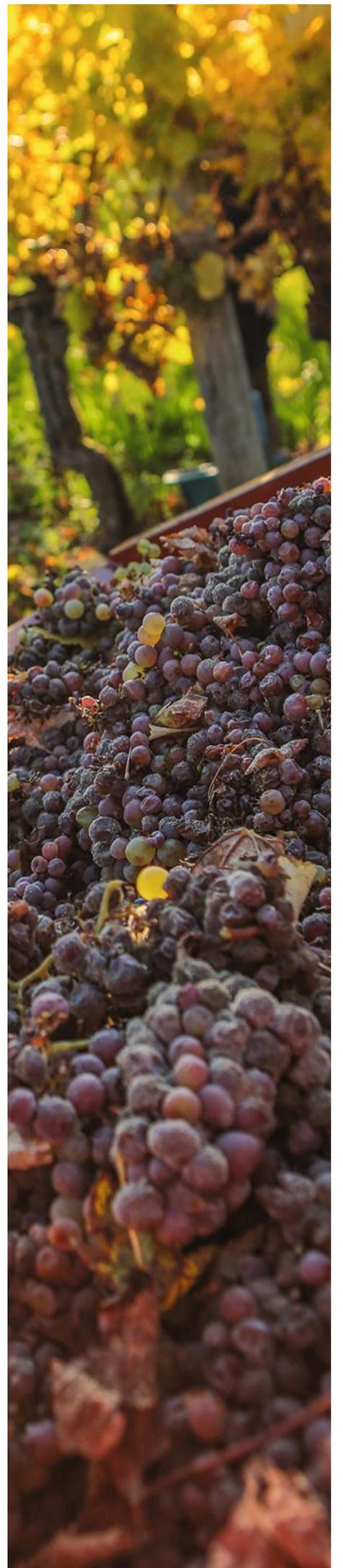
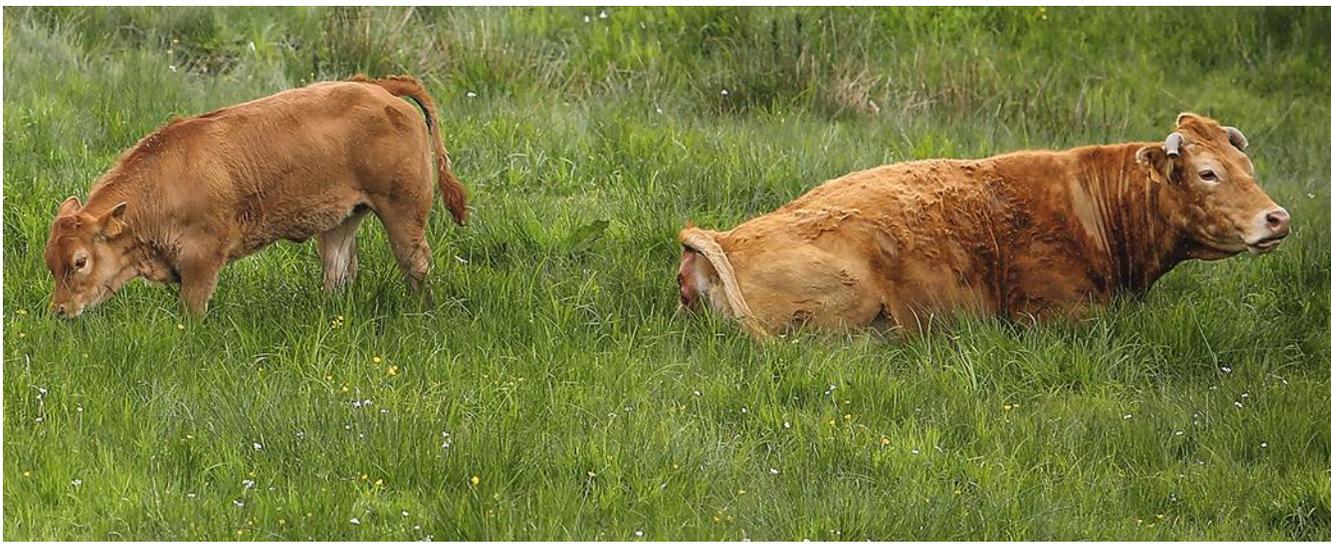
**L**

aiterie artisanale à Saint-Cyprien en Dordogne ou producteur fermier à Saint-Mary en Charente, le bio s'invite aussi dans les yaourts et les crèmes desserts au lait de vache. Les uns se retrouvent en grandes et moyennes surfaces, dans les supermarchés et épicerie bio, les autres dans les paniers des consommateurs adeptes des Amap. La tendance pour les deux entreprises est de fournir la restauration collective, les restaurants scolaires et d'entreprises ainsi que les maisons de retraite. En Dordogne, ce sont quatre fermes bio, dans un rayon de 50 km qui fournissent 620 tonnes de lait à la laiterie Péchalou. En Charente, la ferme du Bel Air élève un cheptel d'une cinquantaine de vaches laitières pour fabriquer ses produits laitiers, dont 220 000 yaourts. Que ce soit à l'échelle d'une PME artisanale ou d'un producteur fermier, le créneau est porteur pour les entreprises, conscientes de la demande des consommateurs de plus en plus forte pour les productions issues de l'agriculture biologique.

### AU BON GOÛT DE LAIT

La qualité du lait est déterminante dans la fabrication des produits laitiers pour obtenir des textures crémeuses et des goûts authentiques marqués par les saisons. Pendant dix mois, les vaches se nourrissent d'herbages riches et variés (trèfle, lotier, ray-grass, luzerne, menthe, paturin, pissenlit...) qui donnent au lait des saveurs équilibrées. Le complément est fourni par du foin et des céréales produites sur l'exploitation. Le respect de l'élevage en agriculture biologique se retrouve dans le soin porté aux animaux et surtout il n'y a pas d'engrais de synthèse, de pesticide, de désherbant, et une garantie sans OGM. Une démarche naturelle certifiée par le label européen de l'Eurofeuille accompagné très souvent du logo AB français. Les saveurs des yaourts exaltent les papilles avec la découverte des parfums de plantes aromatiques, d'épices et de fruits, parfois accompagnés de morceaux en fonction de chaque fabrication.





## Vous aimez la Charente et le Périgord? Dévorez-les!



**A**vec *Saveurs d'ici*, le Crédit Agricole Charente-Périgord a souhaité mettre en valeur les produits de son terroir. En ouvrant à l'automne 2017 une véritable place de marché sur Internet [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com), les producteurs de Charente et du Périgord clients du Crédit Agricole, pourront gratuitement présenter et vendre leurs produits sur la toile. Ce site permettra de géolocaliser et de mettre en avant le « bien manger local ». En favorisant les circuits courts, les Internautes pourront y acheter en ligne les produits directement auprès des producteurs, comme ils le feraient sur un marché, et se faire livrer partout en France métropolitaine. C'est le principe « du producteur à l'assiette en un clic ! »

Adapté pour la consultation sur smartphones et tablettes, [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com) ne s'arrête pas là et propose aussi de nombreuses informations touristiques avec des suggestions de visites, des vidéos sur les plus beaux villages des deux départements, la géolocalisation des gîtes, chambres d'hôtes, campings, hôtels, restaurants étoilés... Bref, un excellent moyen de préparer votre prochain séjour dans ces lieux riches en découvertes.

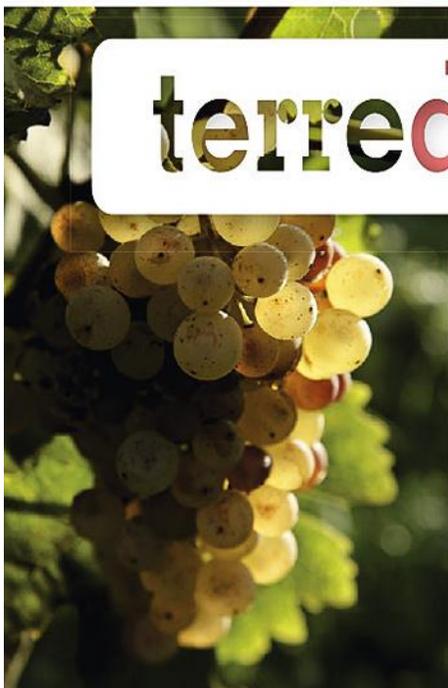
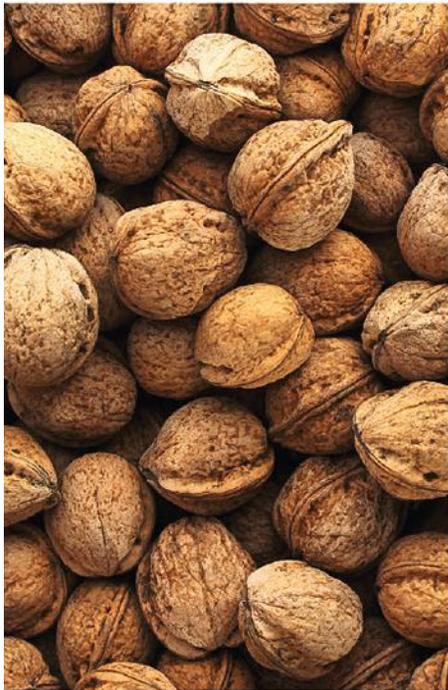
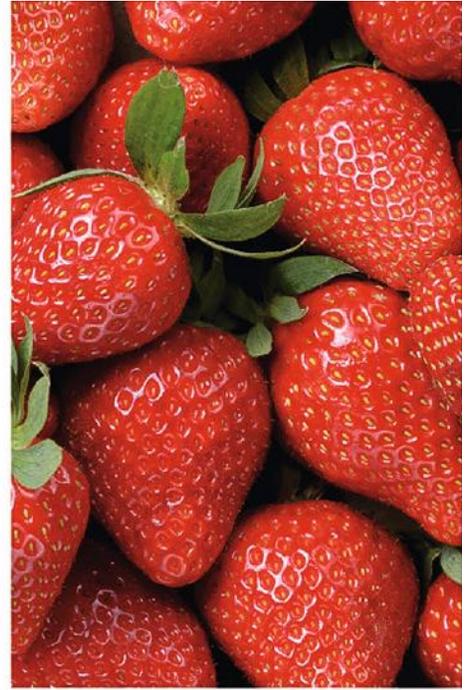
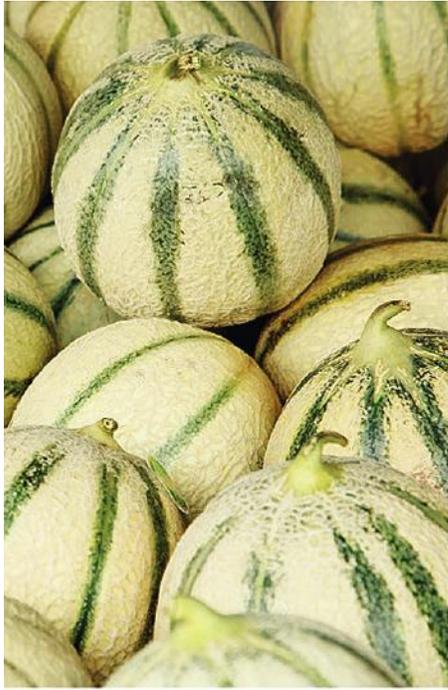
### LE MEILLEUR DES TERROIRS CHARENTAIS ET PÉRIGOURDINS

Avec [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com), l'ambition du Crédit Agricole Charente-Périgord est de favoriser le développement d'une agriculture raisonnée, de faire connaître les produits et les savoir-faire locaux de l'agriculture locale, de donner accès aux producteurs à cette économie de demain et de les rapprocher des consommateurs.

Mais c'est aussi d'offrir un coup de projecteur à ces deux départements, à travers leurs produits, leurs sites remarquables et les hommes et femmes qui en font la richesse. C'est aussi ça être LA banque-assurance du territoire!

Si vous souhaitez ajouter à votre cave quelques bouteilles de ce délicieux vin de Bergerac goûté pendant vos vacances, si vous habitez Nantes, Marseille ou Mulhouse et aimeriez savoir où acheter la célèbre poule de Barbezieux, si vous voulez faire déguster à vos amis un foie gras d'oie ou leur offrir un Cognac XO digne de ce nom, ou si simplement vous êtes curieux, recherchez des produits de qualité et voulez soutenir l'agriculture locale, [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com) est fait pour vous !

[www.terredesaveurs.com](http://www.terredesaveurs.com)



[terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com)





# Il suffira d'un signe

D'inspiration française, la protection et la valorisation des produits agricoles et alimentaires à l'échelle européenne sont réglementées par les signes de la qualité et de l'origine (SIQO). Ils répondent à une démarche collective émanant de producteurs ou de groupements de producteurs, à des conditions de productions strictes et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants validés par l'État. Des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient de ces réglementations.



## LA FRANCE À L'INITIATIVE DE L'AOC

« L'appellation d'origine contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Historiquement, la politique de protection et de valorisation des produits agricoles a été initiée par la France dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, pour lutter contre la fraude. En 1935, un décret-loi relatif à la défense du marché du vin a créé l'appellation d'origine contrôlée (AOC), applicable aux vins et aux eaux-de-vie, ainsi qu'à l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle, l'INAO. Pour défendre les nombreuses typicités des terroirs français, leurs traditions, leurs savoir-faire et donc leurs productions, le champ d'application de l'AOC a été étendu à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.



## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, UN PROJET DE SOCIÉTÉ

« L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Face à l'agriculture intensive des années 1950 et 1960, l'agriculture biologique s'est développée en France sous la double impulsion de producteurs (paysans et transformateurs) mais aussi de consommateurs, médecins et nutritionnistes. L'objectif était d'harmoniser le travail du sol avec la nature et de créer un projet de société, avec une alimentation de qualité et le maintien d'une agriculture paysanne. C'est en 1980 que la France reconnaît officiellement ce mode de production. Pour respecter les équilibres naturels, elle préconise une gestion des écosystèmes propres à chaque lieu en entretenant la fertilité des sols sur le long terme et en préservant la santé de



## L'AOP, LA GARANTIE EUROPÉENNE DE L'ORIGINE

« L'appellation d'origine protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Fort de l'exemple français et dans un contexte de mondialisation et de concurrence de plus en plus forte, l'Union européenne a mis en place une réglementation à l'échelle de l'Europe en créant en 1992 l'appellation d'origine protégée (AOP). Certains produits sont reconnus comme étant caractérisés par leur terroir, ce lien résulte de facteurs naturels, climatiques, physiques et humains. L'AOP, équivalent de notre signe officiel, concerne tous les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, la reconnaissance en AOC au niveau national est suivie automatiquement par une demande d'enregistrement en AOP au niveau européen. Les vins peuvent porter la mention AOC en tant que mention traditionnelle. Quant aux eaux-de-vie, comme il n'existe pas d'AOP au niveau européen, elles conservent des AOC reconnues nationalement.

l'animal et de l'homme, tout en évitant l'infestation de ravageurs et la propagation des maladies. Pour se faire, elle utilise des méthodes culturales (variétés naturellement résistantes aux maladies, etc.), biologiques (compost, fumier, engrais organiques, etc.), mécaniques et thermique (désherbage, etc.), limite ainsi l'emploi d'intrants et exclut l'usage de pesticides de synthèse, d'engrais chimiques et d'OGM.

Longtemps reconnaissables en France par la marque AB, les produits bio sont règlementés par des normes européennes et un signe officiel : l'eurofeuille. Ce logo est devenu obligatoire le 1<sup>er</sup> juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne. Pour obtenir la certification, les produits doivent contenir 100 % d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95 % de produits agricoles biologiques, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée. Huit organismes certificateurs agréés par l'État (INAO) effectuent les contrôles annuels. Le logo national AB et les logos privés comme Demeter (biodynamie) ou Nature et Progrès peuvent être utilisés en complément.



## L'IDENTITÉ GÉOGRAPHIQUE, UNE FORCE DE L'IGP

« L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Depuis 1992, l'identification géographique protégée (IGP) reconnaît également qu'un produit tire ses caractéristiques ou sa réputation du lieu dont il est issu. Il a été créé pour les produits alimentaires spécifiques portant un nom géographique liés à leur origine. Ce SIQO a été étendu aux vins en 2009. Seules les étapes qui ont une importance sur la spécificité du produit doivent être réalisées sur le territoire. Pour prétendre obtenir l'IGP, il faut que la production, la transformation ou l'élaboration du produit soient réalisées sur l'aire géographique délimitée et selon un cahier des charges précis.



## LE LABEL ROUGE, UN SIGNE NATIONAL

« Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Le Label Rouge a été créé par la loi d'orientation agricole de 1960, qui marque la création des labels agricoles. Pour pallier l'industrialisation de l'agriculture et garantir au consommateur un produit de qualité marqué par une qualité organoleptique supérieure, un groupement d'aviculteurs a initié cette démarche. C'est le décret du 13 janvier 1965 qui a fixé le cadre de son homologation, dont le logo a été rendu obligatoire en 1983. Les produits pouvant bénéficier d'un Label Rouge sont tous les produits agricoles ou alimentaires à l'exception des vins et des spiritueux. Des tests sensoriels et organoleptiques sont réalisés régulièrement pour comparer le produit labellisé à un produit courant et garantir sa qualité supérieure. Une denrée ou un produit Label Rouge peuvent bénéficier simultanément d'une indication géographique protégée ou d'une spécialité traditionnelle garantie, mais pas d'une appellation d'origine (AOC/AOP).



## STG, LE SIGNE EUROPÉEN DE LA RECETTE TRADITIONNELLE

« La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle. »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

La spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit ou une denrée alimentaire dont les qualités sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. Elle relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, particulière, nationale, régionale ou locale, mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays, de la région de provenance ou de fabrication du produit. Seule les moules de bouchot ont ce signe en France.



## L'INAO, L'ORGANISME DE RÉFÉRENCE

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public administratif, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il s'appuie sur 22 sites et antennes situés sur l'ensemble du territoire national, regroupés en huit délégations territoriales. La Charente est dotée d'un site à Châteaubernard et la Dordogne d'une antenne à Bergerac. En tant que référent national de la qualité et de la valorisation des savoir-faire et des terroirs, l'Institut instruit les demandes de reconnaissance dans les différents signes de la qualité et de l'origine (SIQO) ainsi que les demandes de modification des cahiers des charges. Il accompagne les porteurs de projets dans leur demande et délimite les aires géographiques. Il supervise les dispositifs de contrôle. Il a un rôle d'information et de formation et participe au suivi économique des productions sous SIQO. Il protège les terroirs d'IGP ou d'AOP contre les menaces qui pourraient atteindre leur capacité de production comme leur image. En France et à l'étranger, il veille à la protection des noms des produits sous signes officiels pour éviter leur usurpation ou le détournement de notoriété. Dans cet objectif, il mène des actions de coopération internationale.

## L'ODG, UN ORGANISME MAJEUR DE LA DÉMARCHE COLLECTIVE

La démarche de reconnaissance d'un signe d'identification de l'origine et de la qualité est portée par un organisme de défense et de gestion (ODG). C'est un syndicat professionnel ou une association loi 1901, reconnu par l'INAO. Il élabore et contribue à la mise en œuvre du cahier des charges du produit (description du produit, aire de production pour les produits AOC, AOP et IGP ainsi que description du lien au milieu géographique, tests organoleptiques et sensoriels, règles de production, de transformation et éventuellement de conditionnement et d'étiquetage). Il représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit labellisé, il est l'interlocuteur de l'INAO. Dans la liste agréée par l'Institut, il choisit l'organisme certificateur ou l'organisme d'inspection en ce qui concerne les vins et les spiritueux qui rédige le plan de contrôle et le met en œuvre. Il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, aux actions de promotion et de valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance économique du secteur (informations sur les volumes, nombre d'opérateurs par catégorie, moyens de production, valorisation des produits et les débouchés).

## AOC/AOP, IGP ET LABEL ROUGE EN QUELQUES CHIFFRES

(INAO / données 2015  
et ministère de l'Agriculture  
et de l'Alimentation 2016)

- **366 AOP/AOC**  
vins, cidres et eaux-de-vie
- **441 200 hectares**  
de vignes sous AOC
- **Près de 21 millions**  
d'hectolitres commercialisables
- **50 AOP laitières** (45 fromages)  
1,836 Md€ de chiffre d'affaires
- **44 AOP agroalimentaires**  
fruits, légumes, huile d'olive...
- **+ de 20 Md€ de chiffre d'affaires**  
dont 16 Md€ pour les vins  
et spiritueux (2014)
- 129 IGP AGROALIMENTAIRES**  
dont >
  - 73 viandes et charcuteries
  - 74 IGP vins soit un tiers  
de la production viticole française
  - 2 IGP cidre
- 425 PRODUITS LABEL ROUGE**  
**+ DE 1,4 Md€ DE CHIFFRES  
D'AFFAIRES**  
dont >
  - **685 millions d'euros** pour les  
volailles, les œufs et le foie gras
  - **516 millions d'euros** pour les  
viandes et charcuteries
  - **94 millions d'euros** pour les  
produits de la mer
  - **126 000 exploitations**  
sous SIQO, soit une sur quatre



## LES DIFFÉRENTS PRODUITS SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ EN CHARENTE PÉRIGORD (hors bio)

Le Label Rouge concerne une large gamme de produits et denrées sans origine géographique, seuls les produits les plus représentatifs sur le territoire sont listés.

### ■ VIANDES

#### 5 IGP - 6 PRODUITS LABEL ROUGE

Agneau du Périgord IGP  
Agneau du Poitou-Charentes IGP  
Agneau le diamandin LR  
Bœuf blond d'Aquitaine LR  
Bœuf limousin LR  
Porc du Limousin IGP et LR  
Porc du Sud-Ouest IGP et LR  
Veau élevé sous la mère IGP et LR

### ■ VOLAILLES

#### 3 IGP - 2 PRODUITS LABEL ROUGE

Canard à foie gras du Périgord IGP  
Chapon du Périgord IGP et LR  
Poulet du Périgord IGP et LR

### ■ VINS ET SPIRITUEUX

#### 18 AOC - 1 IG - 1 IGP

Cassis de Saintonge IG  
Cognac AOC  
Pineau des Charentes AOC  
Vins de Bergerac 13 AOC  
Vins de Pays charentais IGP

### ■ PRODUITS LAITIERS

#### 3 AOC/AOP

Beurre Charentes-Poitou AOC/AOP  
Chabichou du Poitou AOC/AOP  
Rocamadour AOC/AOP

### ■ FRUITS

#### 2 AOC/AOP - 2 IGP

#### 1 PRODUIT LABEL ROUGE

Fraise du Périgord IGP  
Marron du Périgord LR  
Noix du Périgord AOC/AOP  
Pomme du Limousin AOC/AOP  
Pruneau d'Agen IGP

### ■ CÉRÉALES

#### 1 PRODUIT LABEL ROUGE

Blé de meunerie LR

### ■ PRODUITS EN COURS D'INSTRUCTION

#### 3 AOC/AOP - 3 IGP

Caviar d'Aquitaine IGP  
Huile de noix AOC  
Marron du Périgord IGP  
Mothais sur feuille AOC  
Oie du Périgord IGP  
Veau de Chalais AOC



## L'ESSOR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE

Dans la troisième région française sur le podium de la production bio, la Dordogne, qui occupe la troisième place pour les surfaces exploitées, est le premier département bio de la Nouvelle-Aquitaine en nombre de producteurs et se place au septième rang des départements français. En 2016, les surfaces en conversion dans la région (60 437 ha), en Charente (5 425 ha) et en Dordogne (6 561 ha) sont révélatrices de l'essor de l'agriculture biologique en France et de l'engouement des consommateurs pour ce type de production.

## LE BIO UN MODE ALTERNATIF DE PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

L'agriculture biologique couvre une large gamme de productions que ce soient dans l'arboriculture, la viticulture, le maraîchage, l'élevage, les grandes cultures. Elle offre un large panel de produits transformés comme les pains, les légumes et viandes cuisinés, les boissons ... et possède ses propres modes de commercialisation. Le label bio est un label transversal par rapport aux autres labels. Alors qu'il est aisé de lister et de présenter chaque produit en AOC/AOP ou IGP et LR d'un territoire, il est difficile de lister tous les produits bio. Une présentation par grandes catégories de produits est plus facile à réaliser pour comprendre dans les grandes lignes les conditions de l'obtention de ce label.

### QUELQUES CHIFFRES...

(Source Agence Bio - données 2016)

#### France

32 264 producteurs / 1538 047 ha  
7,3 % des exploitations françaises

#### Nouvelle-Aquitaine

4 700 producteurs / 188 867 ha  
4,8 % de la surface agricole utile (SAU)

#### Charente

271 producteurs / 13 950 ha  
3,8 % de la SAU

#### Dordogne

741 producteurs / 22 814 ha  
7,4 % de la SAU

## LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

### NOURRIR LE SOL POUR NOURRIR LA PLANTE

Pour qu'une récolte soit considérée comme étant issue de l'agriculture biologique, les surfaces cultivées passent par une phase de conversion de 2 ans avant ensemencement pour les cultures annuelles et 3 ans avant la récolte pour les cultures pérennes (vignes, arbres fruitiers). La fertilisation des sols est obtenue par des rotations pluriannuelles de cultures comprenant des légumineuses et d'autres cultures d'engrais verts ainsi que par l'épandage d'effluents d'élevages ou de matières organiques comme le purin d'ortie. Semences et matériels de reproduction végétative doivent être également certifiés bio.

## LES PRODUCTIONS ANIMALES

### LIEN AU SOL ET BIEN-ÊTRE DE L'ANIMAL

Les animaux, nourris avec des aliments naturels, sains et variés, sont eux-mêmes source de fumure organique, permettant le maintien de la fertilité des sols. L'efficacité économique de l'élevage reposera très fortement sur ses possibilités d'autonomie alimentaire. Les animaux doivent naître et être nourris avec une alimentation bio, ce qui nécessite une phase de conversion de 2 ans, qui peut se faire simultanément avec les pâturages, parcours, aires d'exercices extérieures. Les pratiques d'élevage (le plein air en fonction des conditions climatiques et des espèces animales), y compris la densité et les conditions de logement (par exemple, le couchage sans litière, sur simple tapis plastique, n'est pas conforme) doivent permettre de répondre aux besoins de développement ainsi qu'aux besoins physiologiques et éthologiques des animaux.

## LES PRODUITS TRANSFORMÉS

### DES EXIGENCES DE L'ÉTIQUETAGE AUX CONTRAINTES DE PRODUCTION

Mettre en œuvre des ingrédients biologiques, limiter les additifs et auxiliaires de fabrication et ne pas mettre en œuvre de procédés de transformation ou d'additifs qui pourraient tromper le consommateur sur la nature du produit constituent les principes de base d'un produit transformé bio. Les denrées doivent être fabriquées avec plus de 50 % d'ingrédients d'origine agricole.

Par ailleurs, les produits bio ne se mélangent pas aux produits conventionnels, que ce soit pour le stockage ou pour l'outil de transformation. Le contrôle s'effectue tout d'abord sur les matières premières dont les garanties sont facilement identifiables sur les emballages et les factures des fournisseurs. Mais ce n'est pas tout ! Les conditions de stockage, les garanties de non mélange et de traçabilité lors de la fabrication sont autant de point de contrôle. Le laboratoire de transformation doit être agréé bio et, dans le cas des ateliers mixtes, la préparation de denrées alimentaires biologiques transformées est séparée dans le temps ou dans l'espace des denrées alimentaires non biologiques.

# Quelques adresses...

## AU NIVEAU LOCAL

### **Chambre d'Agriculture de la Charente**

ZE Ma Campagne  
16016 Angoulême Cedex  
**Tél. : 05 45 24 49 49**  
[www.charente.chambagri.fr](http://www.charente.chambagri.fr)

### **INAO - Institut national de l'origine et de la qualité**

3, rue Champlain  
16100 Châteaubernard  
**Tél. : 05 45 35 30 00**  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### **MAB 16 - Maison de l'agriculture biologique de Charente**

33, route de Mognac  
16400 La Couronne  
05 45 63 00 59  
[mab16@wanadoo.fr](mailto:mab16@wanadoo.fr)

### **Chambre d'Agriculture de Dordogne-Périgord**

CréaVallée Nord - Boulevard des Saveurs  
24660 Coulounieix-Chamiers  
**Tél. : 05 53 35 88 88**  
[www.dordogne.chambagri.fr](http://www.dordogne.chambagri.fr)

### **INAO - Institut national de l'origine et de la qualité**

Lieu-dit Bridet Sud  
2100 Bergerac  
**Tél. : 05 53 57 37 64**  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### **Agrobio Périgord**

20, rue du Vélodrome  
24000 Périgueux  
**Tél. : 05 53 35 88 18**  
[www.arobioperigord.fr](http://www.arobioperigord.fr)

## AU NIVEAU RÉGIONAL

### **Chambre Régionale d'Agriculture**

6, parvis des Chartrons  
33075 Bordeaux Cedex  
**Tél. : 05 56 01 33 33**  
[www.nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr](http://www.nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr)

### **INAO - Institut national de l'origine et de la qualité**

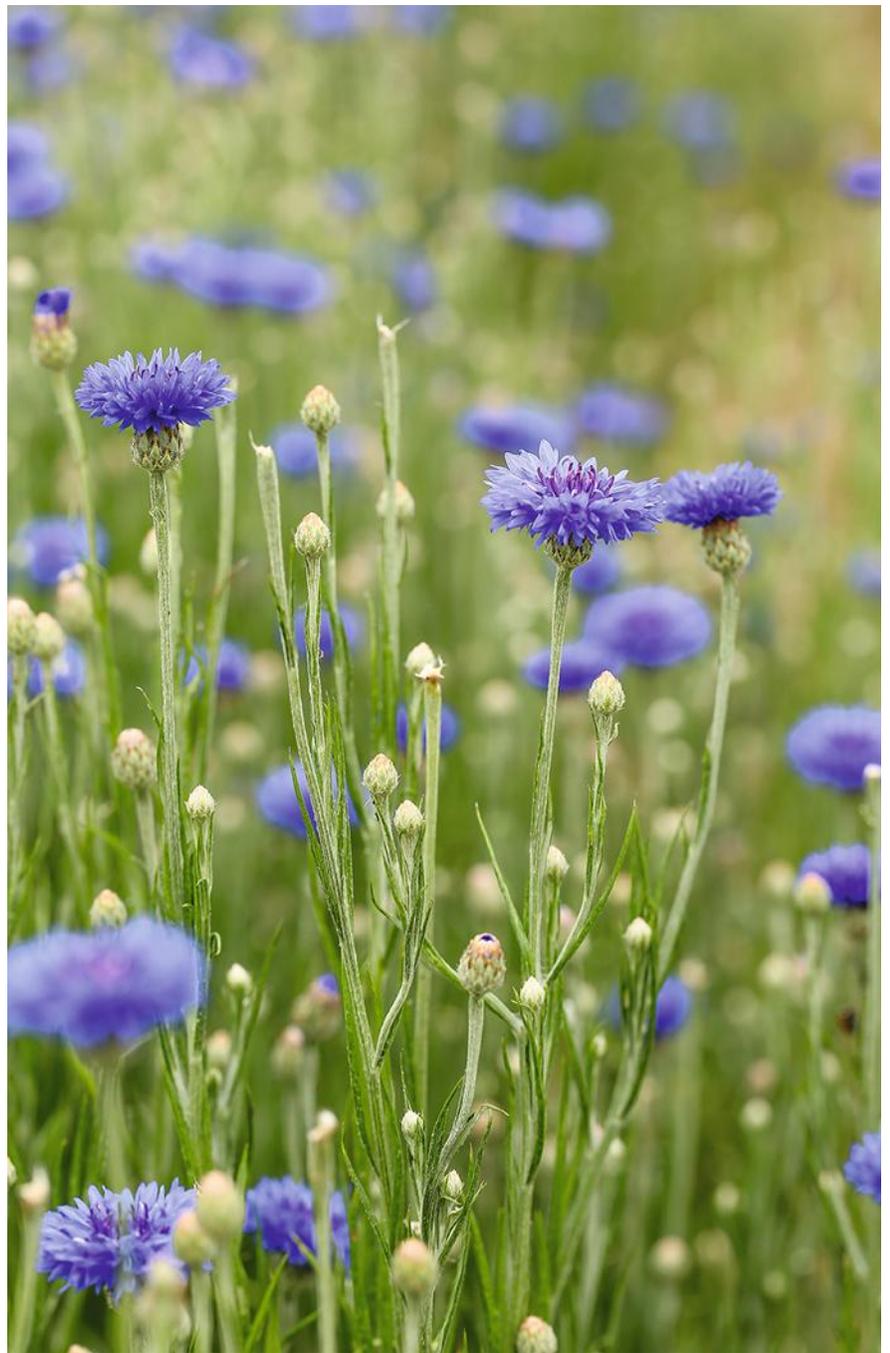
1, quai Wilson  
33130 Bègles  
**Tél. : 05 56 01 73 44**  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### **AANA - Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine**

Cité mondiale, 6, parvis des Chartrons  
33075 Bordeaux Cedex  
**Tél. : 05 56 01 33 23**  
[www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)

### **Interbio Nouvelle-Aquitaine - Association interprofessionnelle bio régionale**

6, parvis des Chartrons  
33075 Bordeaux Cedex  
**Tél. : 05 56 79 28 52**  
[www.interbionouvelleaquitaine.com](http://www.interbionouvelleaquitaine.com)







## Des démarches identitaires

Dans les chapitres précédents, nous avons vu que la labellisation d'un produit agricole et alimentaire est intrinsèquement liée à la volonté de la filière ou du groupement de producteurs qui portent le référencement d'un produit de qualité. Conscients de la force de l'action collective, les agriculteurs et les artisans du goût multiplient les démarches identitaires. Ils deviennent les acteurs de la vente directe sur les marchés qui leur sont destinés, sur les marchés et magasins qu'ils gèrent et organisent. Ils sont au contact de leurs clients pour montrer leurs savoir-faire, être à leur écoute et percevoir le juste prix de leur production. Complémentaires à l'action des producteurs dans la valorisation des circuits courts, les événements agricoles, culturels et gastronomiques organisés annuellement sont également un moyen d'ancrer le terroir dans le paysage urbain et surtout dans l'esprit des consommateurs friands d'authenticité.

# Les circuits courts dans l'action



## BIENVENUE À LA FERME

Bienvenue à la Ferme est le réseau le plus connu en France dans le domaine de l'accueil à la ferme. Il a été créé en 1985 par des agriculteurs pour les exploitants agricoles à titre principal en activité qui ont un projet de diversification en agritourisme. La marque « Bienvenue à la Ferme » appartient aux Chambres d'Agriculture qui en assurent notamment la communication au niveau national. Elles assurent également l'animation des relais départementaux et régionaux auprès des 8 000 agriculteurs qui adhèrent à ce réseau. Ils sont conseillés dans leur activité d'agritourisme pour garantir la qualité des produits et des activités proposées. Elles sont classées en quatre grands pôles, la vente de produits fermiers, la restauration avec les produits de la ferme, les loisirs ludiques et pédagogiques et les séjours « nature ». Elles-mêmes déclinées en sous-catégories identifiées par une icône pour voir d'un rapide coup d'œil ce que propose chaque ferme comme produits et/ou services sur le livret « Bienvenue à la Ferme », réédité chaque année à l'échelle de la région ou sur le site internet. La Dordogne est le premier département français pour le nombre d'équipements d'accueil à la ferme. « Bienvenue à la Ferme en Périgord » regroupe près de 200 adhérents. En Charente, 86 exploitations sont engagées dans le réseau. L'apposition du logo de la marque « Bienvenue à la Ferme » à l'entrée de chaque lieu est le signe d'un accueil personnalisé, dans un environnement naturel soigné avec un patrimoine préservé, où le visiteur pourra goûter des produits et découvrir des activités de qualité.



## LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS

Sur les Marchés de Producteurs de Pays, les consommateurs ont la garantie d'acheter en direct des produits à des agriculteurs ou des artisans. Une charte de bonnes pratiques assure la qualité fermière des productions locales. Au-delà des garanties de saisonnalité des produits et du respect inhérent à la vente directe, le client vient sur ces marchés pour apprécier l'âme d'un territoire, l'histoire d'un pays et de ses spécialités. Depuis leur création dans les années 1980, ils ont acquis une belle notoriété renforcée par l'esprit chaleureux et convivial qui règne sur ces espaces de rencontres entre producteurs et consommateurs. Ils sont réguliers, saisonniers ou événementiels, se déroulent dans la journée ou en soirée et sont facilement reconnaissables à leur logo, une marque déposée par les Chambres d'Agriculture. En Charente, 20 communes accueillent les 26 Marchés de Producteurs de Pays qui ont lieu de fin juin à fin août, les mercredis et jeudis soir à partir de 18 heures. Ils sont festifs avec restauration sur place pour goûter et se régaler avec les produits du terroir. En Dordogne, installés sur une trentaine de sites, les 400 marchés ont une saisonnalité centrée sur la période estivale, mais également de l'automne au printemps pour les marchés au gras.

**LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS**  
[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)

**CHAMBRE D'AGRICULTURE DE DORDOGNE**  
295, boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord  
24660 Coulounieix-Chamiers  
**Tél. : 05 53 35 88 88**  
[www.dordogne.chambagri.fr](http://www.dordogne.chambagri.fr)

**Chambre d'Agriculture de Charente**  
ZE Ma Campagne  
16016 Angoulême Cedex  
**Tél. : 05 45 24 49 49**  
[www.charente.chambagri.fr](http://www.charente.chambagri.fr)

## LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Les magasins de producteurs ont le vent en poupe en Charente et Dordogne, comme sur le territoire national. Si certains d'entre eux sont spécialisés dans la vente de produits bio, ces derniers côtoient également les produits non bio sur les étagères des magasins de producteurs qui développent une offre alimentaire globale, dans une pure démarche de circuit court (vente directe ou indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire). Les consommateurs sont de plus en plus en quête d'authenticité, ils souhaitent connaître l'origine des produits qu'ils mangent. En limitant les intermédiaires et la standardisation des lieux de vente, ils retrouvent du plaisir à faire les courses. Bien qu'ils ne rencontrent pas tous les producteurs dans le magasin comme sur un marché, ils peuvent être en contact direct avec un producteur de la structure (vente directe) ou un employé du magasin (vente indirecte). La fraîcheur et la qualité sont privilégiées, car les produits sont passés au crible de l'assemblée des producteurs gestionnaires. Ces magasins s'inscrivent dans une démarche de développement durable, avec une empreinte carbone moindre due à la proximité des lieux de production. Il est rassurant pour le consommateur, qui devient acteur de l'économie locale, de lire sur les étiquettes la signature du terroir. Certains d'entre eux sont reconnus « Bienvenue à la Ferme », et s'engagent dans ce cas à respecter le cahier des charges mis en place par cette marque.



## LES AMAP ET ASSOCIATIONS DE PANIERS

Une Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) est un partenariat de proximité entre une ferme et un groupe de consommateurs. Les participants à l'Amap recherchent des aliments sains, produits dans le respect de l'homme, de la biodiversité et du rythme de la nature. Les méthodes agronomiques employées s'inspirent de la charte de l'agriculture paysanne et du cahier des charges de l'agriculture biologique. L'objectif est de faciliter la commercialisation des produits à un prix équitable et de garantir les débouchés à l'agriculteur, car tout ce qui est produit est consommé. Économiques, les paniers sont apparus dès les années 1960 comme un mode de consommation qui privilégie la relation entre le producteur et le consommateur. Ce dernier adhère à l'association et s'engage à acheter, à un rythme prédéfini, un panier de légumes/fruits de saison qu'il récupère à la ferme ou sur un autre site de distribution. Aux paniers de fruits et légumes de saison sont très vite venus s'ajouter fromages, yaourts, pains, œufs, miel, viandes, farines, céréales, huiles... Une diversité alimentaire qui a suscité un engouement des consommateurs pour ce type d'achat et qui, par ricochet, a encouragé l'installation de nouveaux agriculteurs. On compte 18 Amap bio en Périgord et 7 en Charente, dont une spécialisée dans les viandes.

## LES MARCHÉS À LA FERME

Un nouveau concept de marché de producteurs est né il y a quelques années. La démarche, qu'elle soit à l'initiative d'une association de producteurs ou d'un seul, a pour objectif de proposer à la clientèle une gamme diversifiée de produits agricoles et artisanaux réunis sur une seule exploitation sous forme de stands. Les marchés à la ferme hebdomadaires connaissent un réel succès, ils créent une habitude chez les consommateurs qui achètent en direct et ont la possibilité de passer commande d'une semaine à l'autre. Les marchés saisonniers ou événementiels sont souvent associés à un spectacle musical, une activité ludique, un déjeuner ou un dîner. Ce sont des moments conviviaux apparentés à une sortie festive.

## LES MARCHÉS, GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS ET PLATEFORMES LOGISTIQUES BIO

Fort de l'expérience des Amap, les producteurs ont également diversifié leurs modes de distribution en participant à des salons et marchés bio, qui sont très vite devenus hebdomadaires. Plus innovante, la commande sur Internet de son panier selon son envie à partir d'un panel de produits proposés, est dépourvue d'engagement et d'adhésion. Toutefois, les paniers hebdomadaires sont toujours commandés à date fixe et sont retirables dans certaines fermes du groupement de producteurs.

À destination de la restauration hors domicile, les plateformes logistiques ont une aire de chalandise plus étendue, une offre diversifiée de produits et un service de livraison. Citons en Périgord, l'association Isle Mange Bio et la SCIC Mangeons 24 qui commercialisent des produits bio et non bio toujours dans une dynamique de circuits courts. En Charente, la SCIC Mangeons Bio Ensemble est une plateforme de distribution de produits biologiques du Poitou-Charentes pour la restauration collective locale. Sur le plan national, initié par Interbio Nouvelle-Aquitaine, une démarche de labellisation « Territoire bio engagé » encourage les collectivités territoriales à atteindre au moins 8,5 % de surfaces agricoles bio sur leur territoire et/ou plus de 20 % de produits bio servis dans les repas collectifs. 15 collectivités en Périgord et une en Charente ont ainsi été récompensées.

# Les événements

## LA FÊTE DE LA TRUFFE ET ACADEMIE CULINAIRE DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE À SARLAT

Sarlat, la capitale du Périgord noir, organise chaque année à la mi-janvier un week-end dédié à la truffe. L'art de l'acheter, de la cuisiner, de la savourer et les subtilités de ce champignon aussi mystérieux que délicieux, sont délivrés lors d'ateliers et animations dans plusieurs lieux de la ville. Le Groupement des producteurs de truffe du Périgord noir propose également des démonstrations de cavage par des chiens dressés sur une truffière installée pour l'occasion sur le parvis de la cathédrale. Il organise les traditionnels marchés contrôlés aux truffes et animent des ateliers de découverte et des conférences pour découvrir ce champignon mythique. Moment très prisé du samedi et dimanche midi, la dégustation des croustous, ces tapas périgourdin à base de truffe et de foie gras, attirent un public de plus en plus nombreux. 25 000 croustous sont ainsi servis à l'heure du déjeuner, en accord avec des vins du Bergeracois.

Outre les ateliers culinaires dispensés à l'École hôtelière de Sarlat par des chefs du Sarladais, il est possible d'assister le samedi soir, au Toque Show organisé par l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe, à deux pas du centre-ville, sur réservation au centre culturel de Sarlat. Les chefs étoilés et/ou Meilleurs Ouvriers de France se succèdent au piano pour une alliance de la truffe et du foie gras (oie et canard), autre produit phare de ce Périgord gourmand. Sous le regard d'un jury de chefs renommés, l'Académie culinaire crée l'événement au sein de la Fête de la truffe en organisant le samedi, le Trophée Jean Rougié au centre culturel



de la ville. Huit étudiants en cuisine venus de toute la France s'affrontent en public, en préparant deux plats, à l'image de leur créativité et du patrimoine gastronomique périgourdin. En 2018, Sarlat accueille, pour cet événement, les Chefs Bocuse d'Or de la très prestigieuse Bocuse d'Or Winner's Academy, une manière d'asseoir Sarlat au rang des villes incontournables de la gastronomie française et internationale.

**OFFICE DE TOURISME SARLAT PÉRIGORD NOIR**  
3, rue de Tourny  
24200 Sarlat-la-Canéda  
Tél. : 05 53 31 45 45  
[www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com)



## LE PÉRIGORD À MONTMARTRE

Depuis 2006, le Périgord s'installe le week-end de Pentecôte au pied du Sacré-Cœur à Paris. Pendant quatre jours, le Conseil départemental fait la promotion des filières agricoles en organisant un grand marché de producteurs, un événement d'envergure pour montrer les atouts incontestables que sont les produits du terroir et la gastronomie. Une quarantaine de producteurs périgourdin animent ce haut lieu du tourisme du XVIII<sup>e</sup> arrondissement, où 90 000 Parisiens et touristes se pressent chaque jour pour assister à des démonstrations culinaires, gagner des paniers garnis et des repas gastronomiques. Le plaisir de déguster et d'acheter les spécialités du terroir périgourdin aussi savoureuses que variées concourt au succès de cet événement avec, au programme, foie gras, magrets, charcuterie, truffe, châtaigne, noix, cabécous et autres fromages, cèpes, miel, fraises, safran, escargots, bières, glaces... et les vins du Bergeracois riches de leurs treize appellations.

**CONSEIL DÉPARTEMENTAL DORDOGNE-PÉRIGORD**  
2, rue Paul-Louis-Courier  
24019 Périgueux Cedex  
Tél. : 05 53 02 20 20  
[www.dordogne.fr](http://www.dordogne.fr)



## LA FÊTE DU COGNAC

Depuis 20 ans, à l'initiative des jeunes agriculteurs, la filière viticole du Cognac s'exporte fin juillet dans l'univers musical des artistes vedettes de pop, folk, rock, soul, reggae... La Fête du Cognac, c'est trois jours de folie le dernier week-end de juillet, dans une ambiance festive et conviviale sur le port de plaisance de la ville de Cognac. Le public nombreux vient chaque année se détendre au son des musiques actuelles et des produits gastronomiques locaux proposés par les producteurs du terroir, melon et vins de Pays Charentais, pineau des Charentes, moules de Bouchot, cagouilles, viande et fromages locaux... et bien sûr Cognac servi en long drink, cocktail ou shooter. D'immenses tablées installées sur les quais témoignent de l'engouement des festivaliers pour ces plaisirs épicuriens. Quand le soleil se couche, les lumières de la Fête du Cognac créent une atmosphère de joie et d'allégresse, un merveilleux antidote au stress et à la mélancolie, à savourer sans modération.

**ASSOCIATION FÊTE DU COGNAC**  
25, rue de Cagouillet  
16100 Cognac  
Tél. : 05 45 81 21 05  
[www.lafeteducognac.fr](http://www.lafeteducognac.fr)

## PÉRI'MEUH À PÉRIGUEUX

Grande fête agricole urbaine, Péri'Meuh a des allures de Salon de l'Agriculture à l'échelle de la ville de Périgueux, qui se transforme pour l'occasion en ferme géante avec plus de 250 animaux. Initiée en 2015, cette manifestation s'installe fin septembre tous les deux ans, sur les allées de Tourny et les alentours. En clin d'œil à la Fête de la Gastronomie qui se déroule à la même période, cette fête agricole reflète ce que les chefs s'accordent à dire, il n'y a pas de bonne cuisine sans produit de qualité. C'est notamment ce que souhaite montrer le collectif qui œuvre à l'organisation de cet événement, la Ville de Périgueux, l'Association Festival de l'élevage, la FDSEA et la Chambre d'Agriculture de Dordogne. Pendant trois jours, les femmes et les hommes du monde agricole sont au cœur de la cité périgourdine pour révéler et mettre en lumière leur travail quotidien et leurs savoir-faire, transmettre la richesse de l'agriculture authentique et moderne. De nombreuses animations sont proposées : concerts, spectacles équestres, balades en calèches ou encore moisson d'un champ de blé géant. Les animaux ont la part belle, ils sont mis en avant lors de présentations, spectacles et concours d'élevages. Les produits du terroir sous signes de la qualité et de l'origine, que l'on trouve en vente sur des stands de producteurs, sont cuisinés en public par les chefs locaux et dégustés sur le marché des producteurs de pays. Enfin, la grande tablée de plus de cent mètres et mille couverts invite les festivaliers à partager le samedi soir un moment de convivialité dans une ambiance festive et musicale.



**MAIRIE DE PÉRIGUEUX -  
DIRECTION DE LA COMMUNICATION/ANIMATIONS**  
23, rue du Président-Wilson - BP 20130  
24019 Périgueux Cedex  
Tél. : 05 53 02 82 17 / 06 30 43 30 87  
[www.perigueux.fr](http://www.perigueux.fr)

## LA FOIRE AUX DINDONS À VARAIGNES

Aux confins de la Charente et de la Dordogne, cette foire très typique a fêté ses 50 ans en 2015, elle daterait d'Henri IV. La Foire aux dindons à Varaignes célèbre chaque année le superbe volatile noir le 11 novembre. 15 000 personnes participent aux festivités, avec au programme le traditionnel défilé des dindons sous escorte des producteurs revêtus de leur cape verte et l'organisation du concours du meilleur « glouglou », le très connu cri du dindon. La cour du château accueille la dégustation de deux produits d'automne inséparables, la châtaigne et le bourru, un vin très jeune qui n'a pas fini sa fermentation. Pour agrémenter la fête, banda et danses folkloriques animent les rues de Varaignes, le long desquelles près de 150 exposants proposent des produits locaux, alimentaires et artisanaux. Le banquet est l'occasion d'apprécier la saveur de cette volaille méconnue, accompagnée de produits du terroir dont on sait que le Périgord est délicieusement pourvu.

C'est un mois et demi plus tard que les beaux spécimens de dindons se retrouvent au centre de la table des repas de Noël. Cuisinée avec une bonne farce, cette volaille de 10 à 13 kg est parfaite pour une tablée familiale. L'Association des Producteurs de Dindons de Varaignes compte cinq membres et produit près de mille têtes. Les dindons sont commercialisés prêts à cuire ou transformés en pâtés, rillettes et terrines.



### MAIRIE DE VARAIGNES

Rue des Basques  
24360 Varaignes  
Tél. : 05 53 56 31 05  
communedevaraignes@wanadoo.fr

### ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE DINDONS DE VARAIGNES

Le Cousset - 24300 Varaignes  
Tél. : 05 53 56 36 75/06 33 72 21 74  
patrice.gourinchas@wanadoo.fr

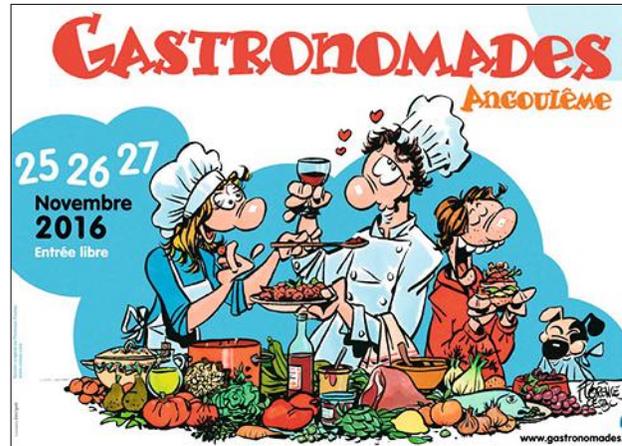


## LE SALON INTERNATIONAL DU LIVRE GOURMAND DE PÉRIGUEUX

Fière d'avoir imprimé le premier livre d'Aquitaine au XV<sup>e</sup> siècle, la ville de Périgueux célèbre tous les deux ans depuis 30 ans la gastronomie et les produits du terroir fin novembre. Juste le temps d'imaginer, de concevoir et d'éditer un livre gourmand et le Salon international ouvre ses portes pour un week-end de trois jours, avec ses 3 500 m<sup>2</sup> dédiés à la saveur des mots, des plats et des produits. C'est en goûtant des yeux les splendides photos des livres gourmands installés sur les stands des libraires que la magie s'opère et invite au partage, entre les auteurs et les 20 000 personnes qui se pressent sur le salon. En déambulant ensuite au gré des producteurs et des spécialités périgourdines, le visiteur poursuit sa balade gustative et découvre les histoires du terroir et de ses filières agricoles. C'est sur la scène du théâtre que la cuisine grandeur nature fait son show. Les chefs s'emploient à mettre les petits plats dans les grands pour conquérir un public toujours aussi admiratif de cet art culinaire. Ateliers, démonstrations, dégustations, expositions, rencontres et débats pour petits et grands dans plusieurs sites de la ville sont au programme de ce salon. Tout est prévu pour éveiller les sens et s'enrichir d'une culture du produit et de la cuisine en perpétuelle évolution.

### CULTURE LOISIRS ANIMATIONS PÉRIGUEUX (CLAP)

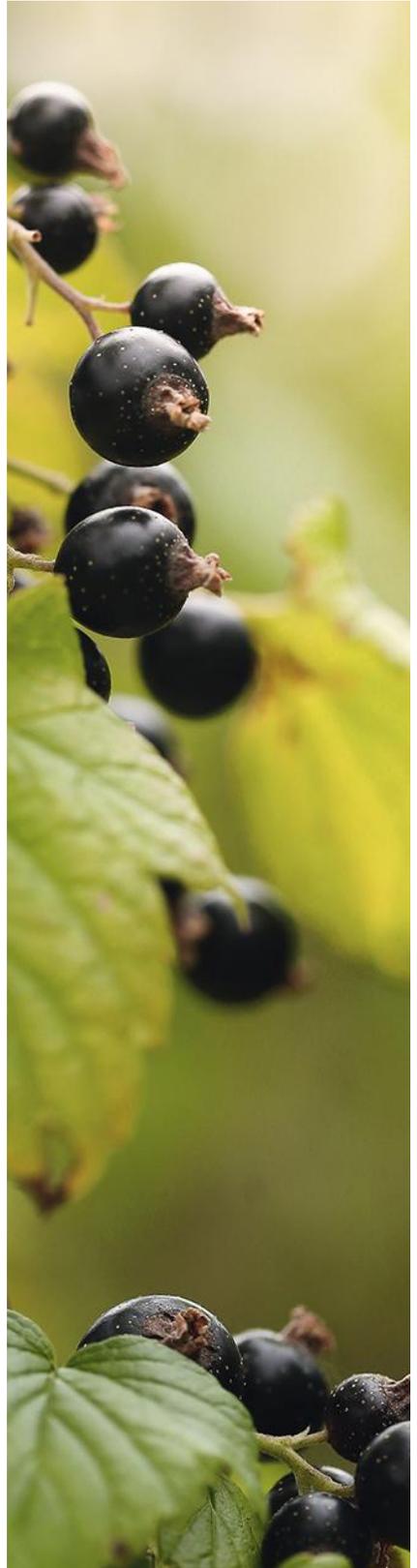
11, place du Coderc  
24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 08 69 81  
www.clap-perigueux.com



## GASTRONOMADES À ANGOULÊME

Gastronomie et produits du terroir s'installent dans le centre-ville d'Angoulême le dernier week-end de novembre depuis près de 30 ans. Un festival à la hauteur de la quarantaine de chefs qui déploient leur art culinaire dans des démonstrations et ateliers de cuisine installées sur plusieurs sites de la ville. Une pléiade de chefs locaux et nationaux – souvent médiatiques – se retrouvent dans la ville pour partager leurs savoir-faire et communiquer leur passion. La scène de l'Espace Franquin est le théâtre de joutes improvisées, valorisant les productions charentaises, devant des spectateurs admiratifs du show qui se déroule sous leurs yeux. En clin d'œil à la B.D. et son célèbre festival, des scènes de chefs en cuisine sont croqués en direct par des dessinateurs. Autre point fort de la manifestation, les produits du terroir s'invitent à la fête. C'est l'occasion de retrouver les producteurs charentais pour acheter ou passer ses commandes un mois avant les fêtes de fin d'année, découvrir les nouveautés et déguster leurs produits autour d'une table pour déjeuner, que ce soit sous le chapiteau place des Halles, à l'intérieur du marché couvert ou sous le chapiteau du Champ de Mars. De site en site, la cuisine de rue offre ses saveurs et odeurs aux 100 000 festivaliers réjouis de découvrir ces nouveaux modes de consommation. Le vendredi, les élèves sont les spectateurs privilégiés du festival et les chefs s'exportent dans les écoles de la ville pour organiser des ateliers et concevoir les plats du déjeuner en partenariat avec l'équipe cuisine des cantines. Gastronomades, c'est aussi la communication gastronomique que l'on retrouve dans les nombreux prix décernés à l'occasion d'une soirée organisée à Paris avant l'événement d'Angoulême.

**GASTRONOMADES**  
27, rue des Maréchaux  
16000 Angoulême  
Tél. : 05 45 92 25 57  
[www.gastronomades.fr](http://www.gastronomades.fr)



**AOC/AOP**

- 26 Beurre Charentes-Poitou
- 58 Chabichou du Poitou
- 62 Cognac
- 84 Huile de noix AOC en cours
- 98 Mothais sur feuille AOC en cours
- 100 Noix du Périgord
- 106 Pineau des Charentes
- 114 Pomme du Limousin
- 128 Rocamadour
- 148 Veau de Chalais AOC en cours
- 156 Vins de Bergerac

**IG**

- 48 Cassis de Saintonge

**IGP**

- 12 Agneau du Périgord
- 14 Agneau du Poitou-Charentes
- 46 Canard à foie gras du Périgord
- 52 Caviar en Nouvelle-Aquitaine IGP en cours
- 60 Chapon et poularde du Périgord
- 70 Fraise du Périgord
- 90 Marron du Périgord IGP en cours
- 102 Oie du Périgord IGP en cours
- 116 Porc du Limousin
- 120 Porc du Sud-Ouest
- 124 Poulet du Périgord
- 126 Pruneau d'Agen
- 150 Veau élevé sous la mère
- 160 Vins de Pays charentais

**LABEL ROUGE**

- 12 Agneau du Périgord
- 16 Agneau fermier le diamandin
- 36 Blé de meunerie
- 38 Bœuf blond d'Aquitaine
- 42 Bœuf limousin
- 60 Chapon et poularde du Périgord
- 90 Marron du Périgord
- 116 Porc du Limousin
- 120 Porc du Sud-Ouest
- 124 Poulet du Périgord
- 150 Veau élevé sous la mère

**AB/EUROFEUILLE**

- 20 Aurochs
- 72 Fromages de chèvre fermiers
- 88 Légumes secs
- 110 Plantes médicinales et aromatiques
- 166 Yaourts et crèmes desserts

**INCONTOURNABLE**

- 18 Apéritifs fromagers
- 20 Aurochs
- 22 Autruche
- 24 Baume de Bouteville
- 28 Bières artisanales
- 32 Biscotte artisanale
- 34 Bisons du Périgord
- 40 Bœuf de Coutancie
- 52 Caviar en Nouvelle-Aquitaine
- 66 Eaux de source
- 72 Fromages de chèvre fermiers
- 76 Fromage frais pasteurisé, le manslois
- 78 Fruits à la liqueur
- 80 Glaces artisanales et glaces de ferme
- 86 Jambon noir du Périgord
- 88 Légumes secs
- 110 Plantes médicinales et aromatiques
- 132 Shiitaké et pleurote
- 134 Trappe d'Échourgnac
- 144 Truite d'élevage
- 152 Vinaigre de Pineau des Charentes
- 154 Vinaigres et crèmes de vinaigre
- 164 Volailles fermières
- 166 Yaourts et crèmes desserts

**SPÉCIALITÉ**

- 44 Cabécou du Périgord
- 56 Cèpe du Périgord
- 68 Escargot d'élevage
- 82 Grillon charentais
- 92 Melon charentais
- 94 Miels du Périgord
- 104 Pâté de Périgueux
- 112 Pomme Belchard
- 122 Poulet de race Barbezieux
- 130 Safran de l'Angoumois
- 136 Truffe noire du Périgord

Sur une idée originale du Crédit Agricole Charente-Périgord

**Chef de projets**

Crédit Agricole Charente-Périgord  
Alexandre Le Boulc'h, Jean-Luc Joly

**Conseillère éditoriale et rédactrice**

Monique Chatenet

**Photographe**

Gabriel Chatenet

**Éditeur**

Uni-éditions  
22, rue Letellier  
75739 Paris Cedex 15  
01 43 23 45 72

**Actionnaire**

Crédit Agricole S.A.

**Président**

Bertrand Corbeau

**Directrice de la publication**

Véronique Faujour

**Responsables d'édition**

Christine Seguin et Emilie Bergevin

**Direction artistique**

Laurent Villemont

**Maquette**

Caterine Costerisant

**Secrétariat de rédaction**

Laurence Balan

**Photogravure**

Key Graphic

**Imprimeur**

Atelier Graphique Cognaçais  
27, rue de Marennes  
16100 Cognac

**Crédits photographiques**

p. 55 : ©Anne Segura, Caviar de Neuvic  
p. 186 : Conseil départemental de Dordogne (Le Périgord à Montmartre)  
p. 186 : © Jac'Pho - Mairie de Sarlat (affiche Fête de la truffe)  
p. 187 : ©Valentine Boulinaud (La fête du Cognac)  
p. 187 : Ville de Périgueux (Péri'meuh)  
p. 188 : ©Catherine Patron (Mairie de Varaignes, La foire aux dindons)  
p. 188 : ©R. Batteux - CLAP (Salon du livre Gourmand)  
p. 189 : ©Gastronomades

ISBN 978-2-37762-005-0

Achévé d'imprimé et dépôt légal : novembre 2017



Imprimé sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement.

