



MANGER BI & LOCAL

LABELS ET TERROIR

LES MODES DE VALORISATION
DES PRODUITS DE QUALITÉ



SOMMAIRE

Préambule

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine 9

Agriculture Biologique.....	14
Agneau de lait	16
Agneau de lait des Pyrénées	18
Agneau fermier	20
Viande bovine blonde d'Aquitaine.....	22
Bœuf de Chalosse	24
Canard à foie gras du Sud-Ouest	26
Jambon de Bayonne	28
Porc fermier	30
Porc [élevé] au grain.....	32
Porc du Sud-Ouest.....	34
Kintoa et Jambon du Kintoa.....	36
Veau élevé sous la mère	38
Volailles de Gascogne	40
Volailles du Gers.....	42
Volailles des Landes.....	44
Asperge des sables des Landes.....	46
Haricot tarbais.....	48
Kiwi de l'Adour.....	50
Piment d'Espelette- Ezpeletako Biperra	52
Piment doux du Pays basque et du Seignanx	54
Ossau-Iraty.....	56
Tomme des Pyrénées.....	58
Baguette de tradition française.....	60
Sel de Salies-de-Béarn	62

Les marques collectives privées 65

Fromage d'Estive	66
IDOKI.....	68
Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz.....	70
HERRIKO Ogia, filière blé-farine-pain du Pays Basque.....	72
Noste Pan, filière blé-farine-pain du Béarn.....	74
HERRIKO Haragia, viande bovine du Pays Basque	76
Nouste Ekilili, tournesol et colza en agriculture paysanne.....	78
Los de Qui Cau, les « Fermiers du Béarn »	80
Haricot-Maïs du Béarn ®	82
Bienvenue à la Ferme.....	84

LES MODES DE VALORISATION DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DE QUALITE

Les productions agroalimentaires françaises sont diversifiées. Afin de se démarquer, ces productions disposent d'un panel de modes de valorisation. Ils peuvent être des marques ou des signes de qualité. Ils peuvent être collectifs ou individuels, privés ou publics. Ils peuvent s'appuyer sur un cahier des charges ou non et être certifiés ou non.

LES SIGNES DE QUALITÉ

Ils sont définis dans la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006. Les pouvoirs publics supervisent l'application de l'ensemble du dispositif autour de ces signes. Pour les produits agroalimentaires, il existe trois modes de valorisation portés par les pouvoirs publics : les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), la Certification Conformité Produit (CCP) et les mentions valorisantes. La CCP et les SIQO sont obligatoirement adossés à un cahier des charges dont le respect est certifié par un organisme externe indépendant.

1. Les mentions valorisantes

Ce sont des expressions qui sont présentes dans le langage commun et qui, apposées sur un produit, sont globalement reconnues comme valorisantes par l'opinion publique. L'utilisation de ces mentions pourrait être abusive afin d'augmenter les ventes d'un produit, c'est pourquoi l'Etat français les cadre par des décrets ou des lois (Code Rural). Elles sont définies dans la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006.

Ces mentions ne sont pas portées par des groupements. Le non-respect des conditions liées à ces mentions est répréhensible par les fraudes.

Les 4 mentions sont :

- « Fermier », « produits à la ferme », « produits de la ferme » : produit et transformé intégralement sur la ferme (dérogation pour l'abattage/découpe des animaux ou autre transformation impossible à exécuter sur la ferme).
- « Pain de tradition française » : aucun traitement de surgélation au cours de l'élaboration, aucun additif, pâte composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine et fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain.
- « Montagne » : ensemble des étapes d'élaboration du produit, de la production au conditionnement situées en zone de montagne, y compris les matières premières utilisées et l'alimentation des animaux
- « Produits pays » : ensemble des étapes d'élaboration du produit, de la production au conditionnement, réalisées dans un département d'outre-mer.

2. La Certification Conformité Produit (CCP)

Les démarches administratives pour l'obtention du logo sont moins contraignantes que pour les SIQO.

La CCP ne garantit pas nécessairement la qualité supérieure du produit, ni la provenance. Elle atteste simplement que la fabrication du produit respecte les normes techniques en vigueur et qu'au moins deux caractéristiques du produit vont au-delà des normes techniques en vigueur.

La CCP est obtenue par un groupement ou par une structure seule, elle s'appuie sur un cahier des charges contrôlé par un ensemble d'organismes certificateurs accrédités par le COFRAC (COmité FRançais d'ACcréditation).

3. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Leur obtention exige les démarches administratives les plus longues. Un SIQO est porté par un groupement - ou collectif- (sauf pour l'AB), il s'appuie sur un cahier des charges dont le respect est contrôlé par un organisme externe accrédité par le COFRAC et l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Les 5 signes sont :

- AB (Agriculture Biologique) : garantit un mode d'élevage ou de culture respectueux de l'environnement
- IGP (Indication Géographique Protégée) : garantit des pratiques traditionnelles liées à une aire de production
- AOP (Appellation d'Origine Protégée) : garantit des pratiques traditionnelles liées à une aire de production
- LR (Label Rouge) : garantit un processus d'élaboration global induisant une qualité supérieure
- STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) : garantit des pratiques traditionnelles.

LES MARQUES

Les marques sont généralement portées par des structures privées, elles ne sont pas définies dans la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 (contrairement aux signes de qualité, voir ci-dessous).

1. Les marques individuelles

Une marque individuelle est créée et portée par une structure unique. Elle ne peut être utilisée que par cette structure. Elle distingue les produits et/ou services de cette structure vis-à-vis d'autres structures.

Ex : foie gras vendu sous la marque « Biraben » qui appartient exclusivement à l'entreprise privée Biraben.

2. Les marques collectives

Une marque collective est créée et portée par une structure ou un groupement qui ne peut faire usage lui-même de la marque. Elle peut être utilisée par n'importe quelle structure qui respecte les clauses de la marque.

Elle est portée par un organisme privé ou, plus rarement, public.

Elle peut être ou non adossée à un cahier des charges qui stipule clairement les conditions de production/transformation. Entre la marque collective qui repose sur un cahier des charges strict et complet et celle qui ne dispose pas de cahier des charges, il existe une multitude de situations.

■ Sans cahier des charges production/transformation/produit final

Apposées sur le produit, ces marques s'appuient en général sur des dégustations à l'aveugle. Les étapes de production et de transformation du produit ne font l'objet d'aucun engagement. Le produit final n'a aucune obligation de satisfaire un cahier des charges. Seul le critère subjectif de sa qualité organoleptique est pris en compte.

Ex : saveur de l'année. C'est une marque déposée par la structure privée Mondania. Le logo « Saveur de l'année » est donné aux produits élus par un panel de consommateurs pour leur qualité gustative. N'importe quelle structure peut voir son produit labellisé « Saveur de l'année », c'est pourquoi on parle de « marque collective ».

■ Avec cahier des charges production/transformation/produit final

La structure qui souhaite disposer d'une telle marque doit respecter un cahier des charges qui peut porter sur :

- **LES MOYENS.** Dans ce cas, le cahier des charges définit la façon de produire ou de transformer le produit.
- **LES RÉSULTATS.** Dans ce cas, le cahier des charges définit les caractéristiques minimales que doit remplir le produit final, sans dire comment le produire ou le transformer.

Certains cahiers des charges portent sur les moyens ET sur les résultats.

■ **Le cahier des charges n'est pas certifié par un organisme externe**

Dans ce cas, le respect du cahier des charges repose sur la structure qui le porte. Le consommateur doit donc avoir confiance en la capacité de cette structure à respecter le cahier des charges.

Exemple : Merlu de ligne. C'est une marque déposée par l'Organisation de Pêcheurs « Pêcheurs d'Aquitaine » (structure privée). Les pêcheurs qui vendent des merlus correspondant au cahier des charges peuvent adhérer à cette marque. Le cahier des charges porte sur une obligation de moyens (bateaux <12m, mise sous froid moins d'1 h après capture...) et de résultats (poissons sans blessures...). En revanche, son respect n'est pas contrôlé par un organisme externe indépendant.

■ **Le cahier des charges est certifié par un organisme externe**

Dans ce cas, le respect du cahier des charges est vérifié par un organisme externe indépendant de la structure qui porte la marque. Cet organisme de certification est accrédité par le COFRAC (COmité FRançais d'ACréditation) pour son impartialité et ses méthodes de contrôles.

Exemple : Haricot-maïs du Béarn. C'est une marque déposée par l'Association Haricots Maïs du Béarn (structure privée). Les agriculteurs béarnais qui produisent du haricot-maïs correspondant au cahier des charges peuvent adhérer à la marque. Le cahier des charges porte sur une obligation de moyens (désherbage mécanique obligatoire, interdiction de traitement avec fongicides et insecticides de synthèse après floraison...) et de résultats (grains non tachés, non cassés...). Son respect est contrôlé par l'organisme certificateur Agrocert.

LES MODES DE VALORISATION DANS « MANGER BIO&LOCAL, LABELS ET TERROIR »

La démarche « Manger Bio&local, Labels et Terroir » s'appuie sur les objectifs de la loi Agriculture et Alimentation :

LOI du 2 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Article 11 :

[...]

I. Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

« 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

« 2° Ou issus de l'agriculture biologique [...], y compris les produits en conversion [...];

« 3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions [...] dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 4° Ou bénéficiant d'un écolabel [...];

« 5° Ou [...] issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;

« 6° Ou satisfaisant [...], de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

Parmi tous les modes de valorisation existant dans le département, ceux qui ont été choisis comme étant au cœur de la démarche « Manger Bio&local, Labels et Terroir » sont :

- ✓ Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine ;
- ✓ Les marques collectives privées adossées à un cahier des charges (si possible certifié par un organisme externe).

Ce sont donc ces modes de valorisation qui seront présentés plus en détails dans les pages suivantes.

De plus, la démarche départementale se concentre sur les principaux produits consommés par les établissements scolaires, sociaux et médico-sociaux, répartis en 4 familles :

- ✓ Viande, œufs, poisson
- ✓ Fruits, légumes et autres produits végétaux
- ✓ Produits laitiers
- ✓ Pain

Les boissons, condiments et autres produits transformés ne seront donc pas abordés dans ce document.



LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE (SIQO)

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)



L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) pour tous les produits autres que le vin. Elle protège un produit dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique délimitée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

Depuis le 1er janvier 2012, le logo de l'AOC n'est plus autorisé, seul le logo de l'AOP est autorisé. L'Appellation d'Origine Protégée est garantie au plan européen par le règlement communautaire n°510-2006. L'Europe adopte et adapte le même système de l'origine que l'AOC pour l'ensemble des pays de l'Union Européenne.

L'AOP est une démarche collective obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en AOP. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

L'AOP est régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique.

Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous AOP est soumis à un dispositif de contrôle comprenant des contrôles de terrain et des analyses chimiques et organoleptiques et réalisé par un organisme externe certifié.

L'Indication Géographique Protégée (IGP)



L'IGP est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.

Régie par le règlement 510-2006, l'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique concernée par l'IGP mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété.

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. L'aire géographique d'une IGP est délimitée. Le produit sous IGP s'appuie sur un cahier des charges.

L'IGP est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en IGP. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Désormais, la double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label Rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir une IGP, qui peut être revendiquée par un accès direct.

Pour pouvoir être commercialisé, le produit sous IGP est soumis à un dispositif de contrôle réalisé par un organisme externe certifié.

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



La STG est issue de la réglementation européenne 1848/93 actualisée par le règlement (CE) 509-2006. Elle ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel.

Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agro-alimentaires. Elle est cadrée par un cahier des charges.

La STG est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en STG. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous STG est soumis à un dispositif de contrôle réalisé par un organisme externe certifié.

Le Label Rouge (LR)



Créé par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires.

Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles lui confèrent la qualité supérieure.

Le Label Rouge est une démarche collective, il est obligatoirement porté par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous Label Rouge est soumis à un dispositif de contrôle réalisé par un organisme externe certifié.

Le Label Rouge est régi par un cahier des charges validé par les services de l'INAO.

Selon les cas, des notices techniques nationales, homologuées par arrêté interministériel, définissent de manière transversale les conditions de productions des filières produits.

L'Agriculture Biologique (AB)



L'agriculture biologique atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal.

L'agriculture biologique vise à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs. L'AB n'est pas liée à une aire géographique et elle n'atteste pas forcément d'une qualité gustative/nutritive supérieure du produit.

En 1980, les pouvoirs publics français reconnaissent officiellement l'agriculture biologique.

La réglementation communautaire sur la production biologique reprendra en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les appliquer aux productions végétales, et depuis le 24 août 2000, aux productions animales.

Au 1er janvier 2009 les réglementations européennes et nationales sont abrogées et remplacées par le règlement européen n°834/2007 du Conseil du 20 juillet 2007 et complétées par des règlements d'application.

L'AB n'est pas une démarche collective. Chaque agriculteur est libre de modifier son mode de production pour respecter le cahier des charges AB.

L'agriculture biologique est portée par des agriculteurs dont les produits sont soumis à un dispositif de contrôle réalisé par un organisme externe certifié avant commercialisation.

Voir fiche détaillée sur l'Agriculture Biologique

	AB	AOP (ancien AOC)	IGP	STG	LR
Que garantit ce signe ?	Une qualité environnementale Cahier des charges : Toutes les pratiques de production, transformation et élaboration sont respectueuses de l'environnement	Une qualité liée à l'origine et à la tradition Cahier des charges : Toutes les étapes de production, transformation et élaboration ont lieu dans une aire délimitée selon des critères d'appartenance à un terroir	Une qualité environnementale Cahier des charges : Certaines étapes de production, transformation ou élaboration ont lieu dans une aire délimitée selon des critères d'appartenance à un terroir	Une qualité environnementale Cahier des charges : Certaines étapes de production, transformation ou élaboration respectent un mode de production traditionnel	Une qualité environnementale Cahier des charges : Certaines étapes de production, transformation ou élaboration confèrent au produit des qualités gustatives supérieures
Démarche collective ?	Aire géographique : Non	Aire géographique : Oui	Aire géographique : Oui	Aire géographique : Non	Aire géographique : Non
Logo	Logo France  Logo UE 	Logo UE 	Logo UE 	Logo UE 	Logo France 

Remarque : le logo AOC (logo français) n'est plus autorisé depuis le 1er janvier 2012, sauf pour les vins. Ce logo disparaît au profit de l'AOP (logo européen).



Description

L'Agriculture Biologique est un système de production agricole spécifique qui exclut l'usage d'engrais chimiques, de pesticides de synthèse, d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Lorsqu'ils ne sont pas issus de l'industrie chimique, les intrants (engrais, pesticides...) sont limités et strictement encadrés.

L'Agriculture Biologique gère de façon globale la production en limitant l'impact sur l'environnement (air, eau, sols, biodiversité) au maximum.

Mode de production

Selon le règlement européen, un agriculteur qui se lance dans une production Bio :

- utilise des pratiques telles que le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures (cycle de 4, 5 variétés culturales voire plus), les engrais verts (type phacélie, moutarde... pour protéger le terrain et apporter de l'azote au sol), les cultures associées (par exemple du blé et des pois protéagineux mélangés sur une même parcelle) ;
- n'utilise que des fertilisants naturels ;
- exclut tout pesticide de synthèse et pratique à la place le désherbage mécanique, thermique ou manuel et favorise la lutte biologique, c'est-à-dire l'action des prédateurs naturels contre les parasites (comme la coccinelle, le syrpe ou la chrysope) ;
- interdit l'utilisation d'OGM ;
- exclut les cultures hors-sol ;
- respecte le cycle des saisons et les caractéristiques des terroirs;
- élève les animaux dans le respect du bien-être animal : parcours en plein air, limitation des densités et des tailles des élevages, homéopathie,...

Hors cadre du règlement européen, l'agriculteur bio :

- cherche à créer des emplois.
- préfère récolter les végétaux à maturité pour optimiser leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Logo de la démarche



France

Ce logo n'est pas le logo officiel pour la Bio. Il est facultatif et non suffisant.



Union Européenne

C'est le logo officiel pour la Bio.

Différence Bio / non-Bio, quelques exemples

Une synthèse d'une centaine d'études sur les produits biologiques réalisée par le FiBL (Institut de recherche en AB suisse) montre que les qualités **nutritionnelles, sanitaires et gustatives** des produits bio sont supérieures à celles des produits conventionnels.

- Au niveau nutritionnel, les produits biologiques se distinguent par des teneurs plus élevées en métabolites secondaires (substances anti-oxydantes, immunostimulantes, anti-inflammatoires etc.) et en vitamine C. Dans le lait et la viande, la composition des acides gras est souvent plus favorable à la santé. En ce qui concerne les glucides et les éléments minéraux, les produits bio ne se distinguent pas des conventionnels.
- Pour les constituants indésirables tels que pesticides et nitrates, la supériorité des produits biologiques est incontestable. Il est possible d'agir sur la présence d'autres éléments indésirables comme les mycotoxines, les métaux lourds et les autres contaminants de l'environnement ou les germes pathogènes, mais cela ne dépend pas du mode de culture.
- Les fruits et légumes bio ont révélé une meilleure qualité gustative. A côté du mode de culture, le choix des variétés, le climat, la nature du sol et les conditions de récolte et de stockage jouent également un rôle essentiel.

Source : « La qualité des produits bio, une comparaison avec le conventionnel », FiBL, fin 2005, traduit en français par l'ITAB

Historique

En 1980, les pouvoirs publics français reconnaissent officiellement l'agriculture biologique. La réglementation communautaire (UE) relative au mode de production biologique reprend en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les appliquer dans un premier temps aux productions végétales et depuis le 24 août 2000, aux productions animales.

Aujourd'hui, les règlements européens de 2007 et 2008 constituent les seuls textes de référence pour l'AB dans toute l'UE dont la France (à part pour quelques productions marginales et pour la restauration collective, pour lesquelles une réglementation nationale existe). Les textes précédents (dont celui de 2000) ne sont plus en vigueur.

Agneau de lait



Description

L'agnelet ou agneau de lait est un agneau exclusivement nourri au lait maternel. Il n'a jamais brouté d'herbe. Cet élevage permet de donner à la viande une tendreté, une chair blanche et une saveur exceptionnelle : on ne ressent pas le goût prononcé de la viande d'agneau.

Poids carcasse : entre 4.5 et 11kg.



Mode de production

- Agneaux issus de brebis de race Lacaune, éventuellement croisées avec un mâle de race à viande.
- Agneaux exclusivement nourris au lait maternel par tétée au pis.
- Agneaux âgés de 35 jours maximum.
- Le troupeau pâture 6 mois minimum sur des prairies et pelouses naturelles d'altitude.
- Forte saisonnalité : produit d'octobre à juin.



Logo de la démarche

Marque AMATIK

Chiffres (2017)

56 élevages

1 abatteur

Organisme de Défense et de Gestion

Groupement Qualité des Bergers Basco-Béarnais (QBBBB)

Quartier Galharague

64130 MENDITTE

Organisme de Contrôle

CERTISUD



Agneau de lait des Pyrénées



Description

L'agnelet ou agneau de lait est un agneau exclusivement nourri au lait maternel. Il n'a jamais brouté d'herbe. Cet élevage permet de donner à la viande une tendreté, une chair blanche et une saveur exceptionnelle : on ne ressent pas le goût prononcé de la viande d'agneau.



Poids carcasse : entre 4.5 et 11 kg

Zone de production



Mode de production



- Agneaux issus des races locales Manech tête rousse ou Manech tête noire ou Basco-Béarnaise, éventuellement croisées avec un mâle de race à viande.
- Agneaux exclusivement nourris au lait maternel par tétée au pis.
- Agneaux âgés de 45 jours maximum
- Le troupeau pâture 8 mois minimum sur des prairies et pelouses naturelles d'altitude.
- Forte saisonnalité : produit d'octobre à juin (50% des agneaux sont commercialisés en décembre)

Logo de la démarche



Chiffres (2017)

- 750 éleveurs
- 4 Organisations de Producteurs
- 4 abattoirs
- 4 abatteurs-expéditeurs
- 100 points de vente
- 148 250 agneaux labellisables à la sortie de l'élevage
- 22 500 agneaux labellisés.

Organisme de Défense et de Gestion

Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)

Europarc

3 av Léonard de Vinci

33608 PESSAC CEDEX

05.56.00.84.59.

areovla@herbivores-aquitaine.com

Organisme de Contrôle

QUALISUD



Agneau fermier



Description

Cet agneau est issu des races rustiques adaptées. Il est élevé au lait de sa mère pendant au moins 70 jours (sauf quelques exceptions à 60 jours). A la différence de l'agneau de lait, son alimentation lactée est complétée autant que nécessaire par des céréales et des fourrages. La viande de cet agneau présente des caractéristiques organoleptiques d'exception. De couleur rosé claire, elle est tendre et juteuse.

Poids carcasse : entre 13 et 25 kg



Zone de production

La zone de production s'étend sur 3 régions et 24 départements d'Occitanie, couvrant ainsi la majeure partie du sud de la France.



Mode de production

- Les producteurs doivent fournir les meilleures conditions à l'agneau fermier (alimentation, habitat...) suivant un cahier des charges.
- Un tri sévère est fait en bergerie comme à l'abattoir pour ne conserver que les meilleurs éléments.
- Toute la filière (de l'éleveur à la découpe) est régulièrement contrôlée par un organisme certificateur indépendant.
- L'âge d'abattage est compris entre 60 et 150 jours.

Logo de la démarche



Chiffres (2017)

- 1 233 éleveurs
- 13 organisations de producteurs
- 12 abatteurs (9 Occitanie, 2 Nouvelle Aquitaine, 2 Auvergne Rhône Alpes)
- 11 ateliers de découpe
- 826 points de vente
- 153 000 agneaux labellisés en 2017



Historique



L'organisation de l'association de l'agneau fermier des Pays d'Oc permet d'offrir au consommateur un produit homogène et régulier.

Historiquement, la dénomination géographique « Pays d'Oc » fait référence au Sud de la France.

Après avoir atteint un effectif maximal de 33 millions de têtes au milieu du XIX^{ème} siècle, l'élevage ovin français entre dans une grave crise. Un siècle plus tard, seuls les cheptels du Sud de la France ont résisté. C'est le Sud du Massif central qui concentre la majeure partie de ce cheptel.

Créé en 1992 par l'association de 3 groupements de producteurs du Tarn, de l'Aveyron et du Lot, l'agneau fermier des Pays d'Oc est une marque associée au Label Rouge.

En constante augmentation depuis, la zone de production concerne aujourd'hui 3 régions.

Dans les Pyrénées-Atlantiques, l'AOC-AOP Ossau-Iraty a également permis de redynamiser les élevages ovins, ce qui a fait profiter la filière agneau fermier.

Organisme de Défense et de Gestion

Fédération des Ovins sous Signe de Qualité et d'Origine (OVIQUAL)

FRC2A Midi-Pyrénées
Avenue de l'Agrobiopôle
BP 82256 Auzeville
31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex
05.61.75.42.82
oviqual@free.fr

Organisme de Contrôle

QUALISUD





Description

La viande est issue de bovins de race Blonde d'Aquitaine âgés de 30 mois à 84 mois.
La viande est de qualité supérieure, au goût tendre, faible en matière grasse.

Le rendement viande de la Blonde d'Aquitaine est important (faible ossature + peu de gras).

Zone de production

Pyrénées-Atlantiques, Landes, Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne, Gers, Haute-Garonne, Ariège, Tarn-et-Garonne, Aveyron, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn.

Mode de production

- Elevé à l'herbe, au fourrage et au grain. Toute l'alimentation est contrôlée.
- Transport et fin de vie de l'animal effectué en respectant les strictes conditions d'hygiène et de confort pour l'animal.
- Les mâles sont castrés avant 12 mois et abattus à 30 mois minimum pour un poids carcasse minimal de 400kg.
- Les femelles sont abattues à 30 mois au minimum et à 84 mois au maximum. Le poids carcasse minimal pour les jeunes femelles (génisses) est de 380kg et pour les femelles plus âgées (vaches) de 400kg.
- La viande doit reposer 10 jours au frais avant de la découper afin d'accentuer sa tendreté.
- Certains éleveurs se sont engagés dans une démarche « bœuf excellence » afin d'assurer une traçabilité totale (de l'éleveur au consommateur). C'est une marque qui ne dispose pas d'un signe de qualité ou d'origine.

Logo de la démarche



Chiffres (2011)

- 700 éleveurs et 3 organisations de producteurs
- 4 abatteurs
- 320 tonnes de carcasses labellisables
- 185 tonnes de viande labellisée



Historique

Le Sud-Ouest de la France est le berceau de la Blonde d'Aquitaine. A partir de 1950, un croisement de 3 anciennes races rustiques locales, la blonde des Pyrénées, la blonde du Quercy et la Garonnaise, permet de créer la race moderne Blonde d'Aquitaine.

En 1962, la race « Blonde d'Aquitaine » est officiellement créée.

Organisme de Défense et de Gestion

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (APFSO)

2567 rte de Dax

Les Alizés

40360 TILH

05.59.67.25.77

porcfermierdusudouest@wanadoo.fr

Organisme de Contrôle

QUALISUD

Bœuf de Chalosse



Description

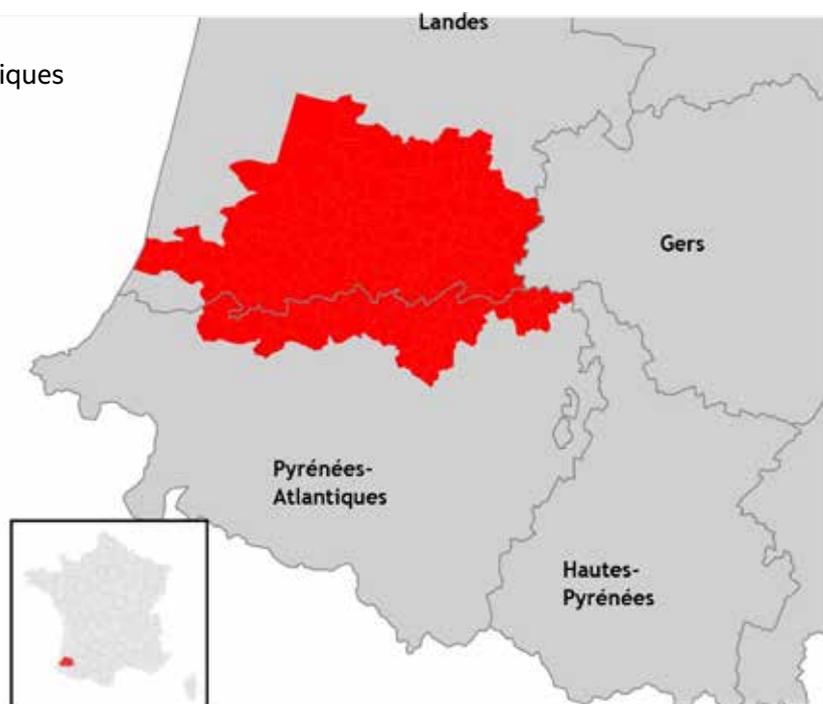
Les caractéristiques des produits sont :

- Viande fraîche de bovins femelles ou mâles castrés,
- Pièces issues des carcasses les mieux conformées et avec un engraissement intermédiaire,
- Issu de races à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise.



Zone de production

Sud des Landes et Nord des Pyrénées-Atlantiques



Mode de production

- Elevage à l'herbe et avec des fourrages majoritairement produits sur l'exploitation, complétés par du maïs.
- Engraissement aux céréales (maïs grain) durant une période de 6 à 12 mois à l'auge.
- Age minimum d'abattage : 30 mois pour les génisses/vaches ; 32 mois pour les bœufs.
- Age maximum d'abattage : 9 ans.

Logo de la démarche



Chiffres (2017)

- Nombre d'éleveurs : 380
- Nombre de bouchers intégrés à la filière : 78
- Nombre d'abatteurs : 4

Preuve de l'origine

- L'animal est identifié en élevage par une boucle et un document d'identification accompagne chaque bovin jusqu'à l'abattoir.
- A l'abattoir, la carcasse est marquée à l'encre avec le logo « Bœuf de Chalosse ».
- Un certificat d'origine accompagne chaque carcasse ou quartier vendu à un boucher.
- L'étiquetage mentionne notamment « Bœuf de Chalosse ».
- Les bouchers vendent en exclusivité du « Bœuf de Chalosse ».
- Les contrôles de comptabilité matière complètent ce dispositif.

Historique

La réputation de ce produit remonte au début du XIXème siècle : les bœufs utilisés pour le travail de la ferme étaient ensuite engraisés.

L'origine géographique de l'appellation est liée à la réputation ancienne du produit. La qualité supérieure du produit est liée à sa réputation actuelle.

Organisme de Défense et de Gestion

Association Bœuf de Chalosse

75 route de Mugron
BP 231
40250 LOURQUEN
05.58.97.93.31

Organisme de Contrôle

QUALISUD

Canard à foie gras du Sud-Ouest



Description

Les produits du canard à foie gras du Sud-Ouest sont issus de canards de barbarie mâles ou de canards mulards mâles (certains éleveurs travaillent également avec une race locale : mulard Kriaxera).

Les différents produits issus du canard à foie gras du Sud-Ouest sont :

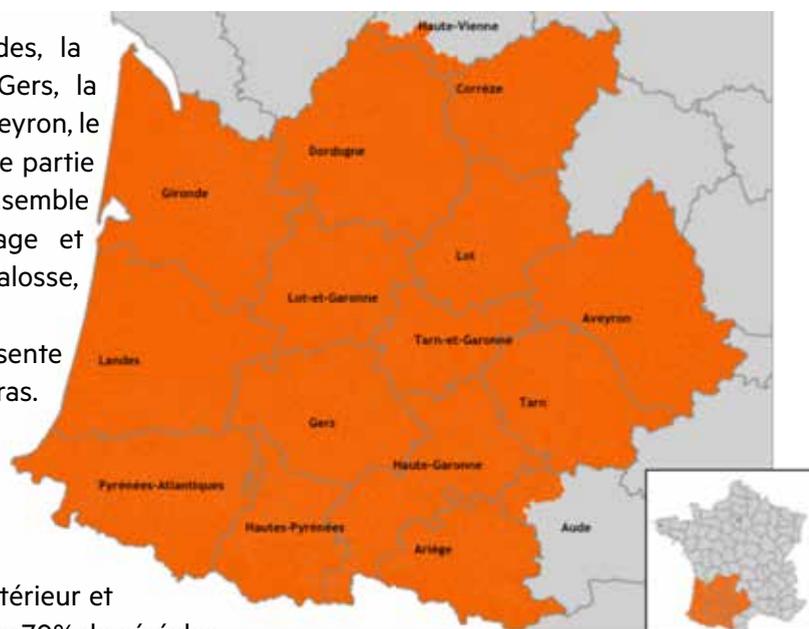
- les produits crus : foie gras, magret, cuisse, aiguillette, cœur, manchon, gésier
- les produits transformés : foie gras entier, bloc de foie gras, magret séché ou fumé, confit (ailes, cuisses, magrets, manchons, gésiers)

Le canard est élevé, gavé au maïs, abattu et transformé dans le Sud-Ouest ou bien dans les zones définies par le cahier des charges IGP.

Zone de production

Réunissant les Pyrénées-Atlantiques, les Landes, la Gironde, la Dordogne, le Lot-et-Garonne, le Gers, la Haute-Garonne, l'Ariège, le Tarn-et-Garonne, l'Aveyron, le Lot, les Hautes-Pyrénées, le Tarn, la Corrèze, une partie de l'Aude et de la Haute-Vienne. L'IGP couvre l'ensemble des bassins traditionnels d'élevage, de gavage et de transformation du canard à foie gras : Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy...

L'association IGP Foie Gras du Sud-Ouest représente près de 50% de la production nationale de foie gras.



Mode de production

A partir du 43^{ème} jour, il a accès à un parcours extérieur et son alimentation est ensuite composée d'au moins 70% de céréales, issues de céréales et légumineuses avec un minimum de 15 % de maïs. Il est mis en gavage à partir de 81 jours, pour 10 jours et 20 repas au minimum ; la ration de gavage est constituée de 95 % minimum de maïs récolté dans le Sud-Ouest.

Les foies gras crus doivent peser au minimum 350 grammes, les magrets 300 grammes.

Les préparations à base de foie gras (foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras avec ou sans morceaux) doivent être réalisées à partir de foies gras IGP.

Les magrets séchés (ou séchés et fumés) doivent être réalisés à partir de magrets IGP.

Les confits sont préparés à partir de pièces de viande IGP préalablement salées au sel sec et cuites dans la graisse de canard exclusivement en marmite ouverte.



1 - Elevage



2 - Gavage



3 - Transformation



4. Conditionnement et étiquetage

Chiffres (année 2017)

- 160 opérateurs d'aval (abatteurs, découpeurs, transformateurs).
- 1 776 exploitations agricoles (éleveurs, gaveurs, éleveurs-gaveurs).
- 25 Organisations de Producteurs.
- 10 733 592 canards IGP soit près de 1 canard gras sur 2 en France.
- 14 483 tonnes de produits commercialisés en IGP.
- Produits crus : 1 184 tonnes de foie gras cru IGP et 4 350 tonnes de magret cru IGP.
- Produits transformés : 1 873 tonnes de foie gras entier et foie gras du Sud-Ouest, 1 225 tonnes de bloc de foie gras du Sud-Ouest et 3 305 tonnes de confits de canard du Sud-Ouest (cuisse, aile, manchon gésier).
- Produits transformés : 992 tonnes de magrets de canard du Sud-Ouest séchés et/ou fumés.

Historique

La réputation de la production du canard à foie gras du Sud-ouest est le résultat de trois faits majeurs :

- La tradition de l'économie paysanne du Sud-ouest : ce sont de petites exploitations qui ne permettaient que la production de viandes de volailles.
- Les techniques du confit à partir de la graisse de palmipèdes qui étaient le seul moyen de conservation des viandes dans le Sud-ouest
- Le maïs, cultivé dans le Sud-ouest, seule céréale utilisée pendant le gavage, permet un engraissement important des volailles et donne à leur viande un goût fin et délicat.

Ces 3 éléments expliquent la localisation de la production/transformation des canards gras dans le Sud-ouest depuis le XVI^{ème} siècle.

Preuve de l'origine

Depuis le couvoir jusqu'à l'élaboration du produit fini, le système de traçabilité repose sur des documents enregistrés et sur la tenue d'une comptabilité matière pour chaque opérateur de la filière (couvoir, éleveur, gaveur, abattoir, découpeur, conserveur et marchand d'aliment).

L'étiquetage comprend obligatoirement :

- la dénomination « Canard à foie gras du Sud-ouest » complétée éventuellement du nom de la petite zone dans le cas où le canard aurait été élevé, engraisé, transformé, conditionné et étiqueté dans cette zone (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)
- Le terme géographique doit être écrit au minimum aussi grand que les autres termes de la dénomination de vente.
- La vignette informative et les éléments collectifs d'étiquetage selon la charte collective en vigueur établie par le groupement.

Organisme de Défense et de Gestion

Association pour la Promotion et la Défense de Produits de Palmipèdes à Foie Gras du Sud-Ouest (PALSO)

Cité Mondiale

6, Parvis des Chartrons

33000 BORDEAUX

05.56.48.80.35

contact@foiegrasdusudouest.fr

www.foie-gras-du-sud-ouest.fr

Organisme de Contrôle

QUALISUD



Jambon de Bayonne



Description

Le jambon de Bayonne est une cuisse de porc parée, salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant 9 mois minimum.

Tout au long de sa maturation et de son affinage, le jambon de Bayonne développe son arôme et acquiert son moelleux.

Le muscle a une couleur homogène rose-rouge. Le gras est blanc, ferme, non huileux. Le sel et l'humidité de la tranche sont répartis de façon homogène.

Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salé.



Zone de production

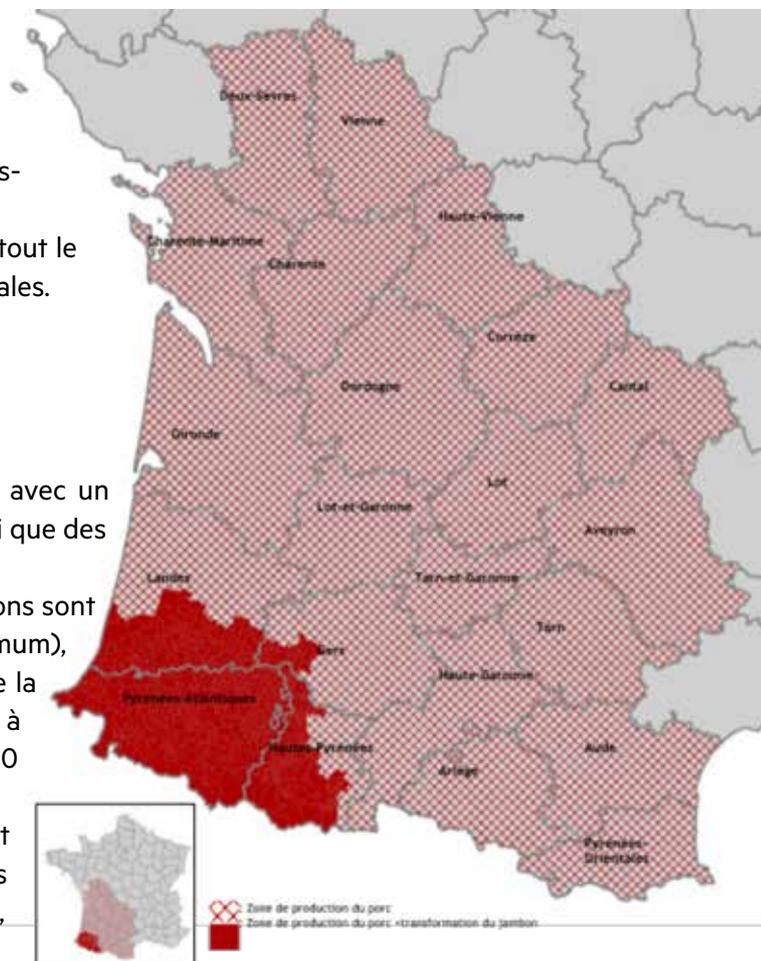
Il existe en réalité deux zonages pour l'IGP :

- **la zone de production et de transformation des jambons** : le bassin de l'Adour, soit les Pyrénées-Atlantiques et les cantons limitrophes.
- **la zone de production des porcs** : elle comprend tout le Sud-Ouest, des Deux-Sèvres aux Pyrénées-Orientales.

Mode de production

Le mode de production est le suivant :

- **l'élevage** : les porcs charcutiers sont engraisés avec un aliment contenant au moins 60 % de céréales ainsi que des aliments protéinés (pois, soja, féverole).
- **la découpe du jambon** : après abattage, les jambons sont sélectionnés en fonction du poids (9,5 kg au minimum), de l'absence de défauts visuels, de la qualité de la viande et de la qualité du gras. L'épaisseur du gras à l'aplomb de la tête du fémur doit être d'au moins 10 mm.
- **l'élaboration** : elle dure au minimum 9 mois pendant lesquels le jambon suit les étapes traditionnelles de fabrication : salage, repos, étuvage (facultatif), séchage et enfin affinage.



Logo de la démarche



Chiffres (2018)

- 846 éleveurs
- 33 ateliers d'abattage-découpe
- 36 ateliers de salaison ou de tranchage
- 9 098 tonnes commercialisées
- 1,40 million de porcs produits
- 1,17 million de jambons entrés en salaison



Preuve de l'origine

Identification des produits :

- En élevage : marquage des porcs (tatouage indélébile de l'indicatif de marquage du site d'élevage).
- En atelier d'abattage-découpe : marquage des jambons frais conformes au cahier des charges.
- A l'entrée en salaison : marquage des jambons avec la date de mise au sel, permettant de vérifier le respect de la durée de fabrication.
- En fin de fabrication : apposition, par brûlage, du sceau « Bayonne » sur les jambons qui ont franchi de manière positive les différentes étapes d'élaboration.
- Les étiquetages sont également préalablement validés par l'ODG.
- Enregistrement des opérations de transfert des animaux et des jambons avec conservation des documents.

Historique

Le jambon de Bayonne est l'œuvre d'un savoir-faire millénaire perpétué dans le plus pur respect des traditions. Il était présent sur les tables d'Henri IV par exemple.



Organisme de Défense et de Gestion

Consortium du Jambon de Bayonne

Abiopole
Route de Samadet
64410 ARZACQ
05.59.04.49.35
inpaq@aol.com

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Porc fermier



Description

Les caractéristiques du produit sont :

- animaux issus de parents indemnes du gène de sensibilité à l'halothane (si ce gène de sensibilité est présent, on note des baisses de pH très rapides après abattage et donc une viande pâle, flasque et exsudative même si la masse musculaire augmente chez ces animaux sensibles),
- schéma génétique agréé par le groupement de qualité,
- viande ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.

Zone de production



En Aquitaine et Midi-Pyrénées mais principalement les départements des Pyrénées-Atlantiques (70% de la production), des Landes, du Lot-et-Garonne, du Gers et des Hautes-Pyrénées.

Mode de production

- Dès la 10^{ème} semaine et au plus tard à la 17^{ème}, le porc est élevé en plein air permanent sur des parcours herbeux, avec 83 m² au minimum par animal donc 120 porcs maxi par hectare.
- Nourri avec 60% au moins de céréales et dérivés.
- Agé de 182 jours minimum.
- Rotation des cultures sur le parcours des porcs.
- Les carcasses présentent un poids supérieur ou égal à 80 kg.
- Leur TMP (Taux de Muscle des Pièces) est compris entre 54 et 63.
- Les abats (foie, cœur, rognons, tête, pied) peuvent être labellisés s'ils ne présentent aucun défaut apparent.

Logo de la démarche



Chiffres (2017)

- 85 éleveurs-engraisseurs et 66 éleveurs-naisseur
- 5 entreprises de charcuterie-salaison
- 2 abatteurs-découpeurs
- 128 points de vente
- 83 grandes et moyennes surfaces
- 45 boucheries
- 60 000 porcs labellisés, 3 040 tonnes carcasses + 154 tonnes de jambon cuit, 183 tonnes de pâté, 70 tonnes de saucisses fraîches.



Historique

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes du grand Sud-ouest. Le coût de l'entretien des porcs était peu élevé. L'introduction du maïs au XIXème siècle fut une véritable révolution et permis un engraissement des porcs plus efficace.

Organisme de Défense et de Gestion

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (APFSO)

2567 rte de Dax

Les Alizés

40360 TILH

05.59.67.25.77

porcfermierdusudouest@wanadoo.fr

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Porc [élevé] au grain



Description

Le porc au grain est une viande issue de porcs de races telles que Large White, Landrace Français, Duroc, Piétrain, Meishan, Jiaxing :

- abattu à un âge minimum de 182 jours, soit 26 semaines révolues,
- le poids minimum des carcasses est de 80 kg,
- le TMP (taux de muscle des pièces) est compris entre 55% et 65%.

Du fait d'un élevage plus long et de son alimentation riche en maïs, la viande de Porc au Grain Label Rouge est juteuse, tendre et savoureuse, avec une excellente tenue.

La viande de Porc au Grain Label Rouge est agréable à déguster car elle a juste ce qu'il faut de persillé pour permettre d'associer en bouche le délicat moelleux et la saveur typique de la viande de porc élevé au grain. Les éleveurs ont l'habitude de dire que pour être bon à manger, le porc doit déjà lui-même avoir bénéficié d'une bonne nourriture !

Mode de production

- **Elevage** : la durée de l'élevage est de 182 jours, soit 26 semaines révolues minimum. En bâtiment, chaque animal dispose collectivement d'une superficie supérieure à celle de la réglementation : 1 m² au-delà de 21 semaines, 1,20 m² pour les porcs de poids vif supérieur à 110 kg.
- **Alimentation** : à partir de l'engraissement, les céréales et sous-produits de céréales représentent 60 % minimum de la ration, dont la moitié au moins (30 % du total) de maïs. Sont interdites, du sevrage à l'abattage : eaux grasses, huiles de friture, produits issus de poisson, graisses animales, facteurs de croissance, additifs antibiotiques.
- **Abattage** : le poids carcasse à chaud est 80 kg au minimum ; le pH ultime est compris entre 5,5 et 6,2.



Logo de la démarche



Chiffres (2018)

- 72 éleveurs
- 10 ateliers d'abattage-découpe.

Preuve de l'origine

Elle est garantie par :

- la production exclusive de porc Label Rouge sur un même site d'élevage, aucune autre production de porc n'est autorisée ;
- l'établissement d'un bon d'enlèvement pour l'abattoir (papier ou dématérialisé) ;
- l'enregistrement des informations dans le registre d'élevage.

L'éleveur naisseur identifie chaque porcelet par la semaine de naissance et l'indicatif de l'élevage de naissance.

L'éleveur engraisseur identifie chaque porc avec l'indicatif de l'élevage d'engraissement, au plus tard lors du passage à l'engraissement à la 17ème semaine.



Organisme de Défense et de Gestion

Association des Produits Porc du Sud-Ouest (APPSO)

Abiopole
Route de Samadet
64410 ARZACQ
05.59.04.49.35
inpaq@aol.com

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Porc du Sud-Ouest



Description

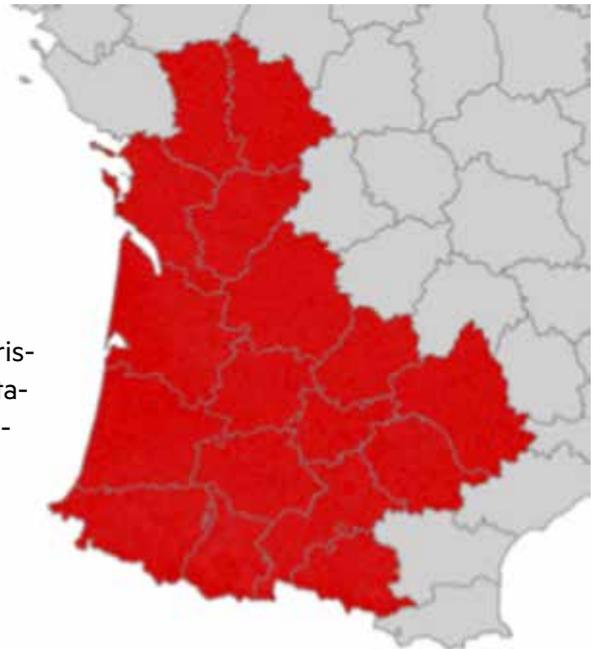
La viande de Porc du Sud-Ouest est une viande juteuse et tendre, au goût intense. Elle présente des qualités physico-chimiques particulières :

- un **taux élevé d'acides gras insaturés** (près de 60 %) :
 - des acides gras mono-insaturés (environ 45 %), principalement de l'acide oléique, en forte proportion, très intéressant car présentant les **mêmes avantages** nutritionnels que l'huile d'olive (abaissement du taux de « mauvais cholestérol »-LDL, augmentation du taux de « bon cholestérol » vasculo-protecteur-HDL) ;
 - des acides gras poly-insaturés (environ 15 %), principalement de l'acide linoléique C18:2 (oméga 6), **essentiels à l'organisme humain** car ils ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme, sont présents aussi bien dans le gras sous-cutané que dans le gras intra-musculaire.
- un taux limité d'acides gras saturés (environ 40 %), responsables de la cholestérolémie.
- riche en protéines.
- riche en vitamine E.



Zone de production

Le Porc du Sud-Ouest est un porc **né et élevé dans le Sud-Ouest de la France**, sur les 3 régions administratives historiques : Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes.



Mode de production

Le Porc du Sud-Ouest est un porc :

- nourri avec une **alimentation à base de maïs denté** aux caractéristiques spécifiques et de grande qualité : maïs produit sur l'exploitation-même ou les exploitations céréalières voisines (modèle d'élevage maïs- porcs) ;
- abattu à un **poids vif d'environ 120 kg** (poids nettement supérieur à la moyenne nationale ou européenne).

Marque associée



Chiffres (2018)

- **180 éleveurs**
- **15 ateliers d'abattage-découpe**
- **364 000 porcs produits par an.**

Historique

Dans le Sud-Ouest, la production de porcs et la culture de maïs denté sont ancestrales.

Les caractéristiques particulières de la viande de Porc du Sud-Ouest pour lesquelles elle est réputée résultent essentiellement du savoir-faire local des éleveurs de l'aire Sud- Ouest, qui perpétuent les usages en engraisant un porc plus lourd avec du maïs denté.

Preuve de l'origine

Identification des produits :

- marquage des porcs à l'élevage ;
- identification des pièces de découpe.

Enregistrement des opérations de transfert des animaux et des pièces de découpe avec conservation des documents.



Organisme de Défense et de Gestion

Association des Produits Porc du Sud-Ouest (APPSO)

Abiopole
Route de Samadet
64410 ARZACQ
05.59.04.49.35
inpaq@aol.com

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Kintoa et Jambon du Kintoa



Description

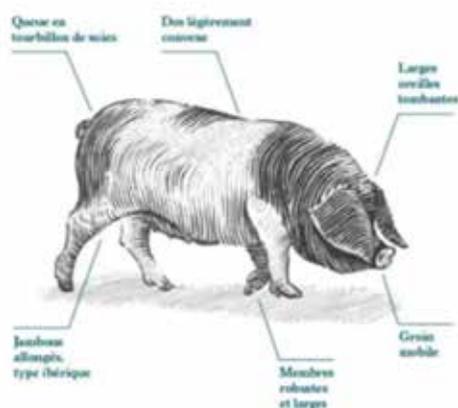
Le Kintoa est une viande qui n'a subi aucune transformation. La viande est très persillée, de couleur rouge soutenu et le gras blanc à rosé. Après cuisson, la viande est tendre et juteuse, d'une flaveur très intense.

Le Jambon du Kintoa est un jambon sec de forme ovale, présenté avec la patte entière et frotté au Piment d'Espelette AOP. La viande est d'un rouge intense, finement persillé et le gras blanc nacré. Fondant et juteux en bouche, d'une intensité aromatique exceptionnelle, il développe une complexité aux arômes de sous-bois, beurre et noisettes.

L'expression du Kintoa repose sur :

- un milieu naturel de montagne, au climat doux et humide ;
- une race : le porc basque, adaptée à son milieu ;
- le temps : une viande obtenue après plus d'une année d'élevage et un jambon obtenu après trois années ;
- un ancrage dans l'histoire locale ;
- des savoir-faire d'élevage et de transformation.

Cette alliance entre milieu naturel, race et hommes, confère aux produits Kintoa leur typicité.



Zone de production

L'aire de production des AOP Kintoa et Jambon du Kintoa s'étend sur 231 communes (le Pays Basque, 69 communes béarnaises et 5 communes des Landes). Situé dans les contreforts pyrénéens et sous l'influence du climat océanique, ce territoire est propice à l'élevage des porcs de race basque, adaptée à l'élevage extensif et qui se nourrit de céréales locales, d'herbe, de racines, de fruits à coques (châtaignes, glands). L'effet de Foehn, le vent chaud du Sud, est indispensable à l'affinage des jambons.

Mode de production

La race : le porc basque est la race unique autorisée. Les éleveurs travaillent en race pure avec des animaux inscrits au Livre Généalogique (Ministère de l'Agriculture). Le porc basque est un cochon qui a la tête et l'arrière-train noirs, de grandes oreilles tombantes, des pattes et aplombs robustes, et une peau épaisse et poilue.

L'élevage : les porcelets doivent être mis dans des parcours identifiés par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) à cinq mois d'âge maximum. Le chargement est calculé selon la végétation présente sur le parcours (35 porcs/ha de prairies ou landes, 25 porcs/ha de forêt enherbée et 0 porc/ha de forêt simple à sol nu).



Les parcours doivent obligatoirement contenir une surface en herbe et une surface boisée. Les cochons se nourrissent de céréales non OGM issues de l'aire géographique de l'Appellation, d'herbe et de glands, châtaignes et autres fruits de saison.

L'agrément des carcasses : les cochons sont abattus à 1 an minimum et 2 ans maximum. Ils doivent peser 100 kg carcasse minimum et avoir 25 mm de gras dorsal minimum. Une Commission d'agrément des carcasses contrôle régulièrement la couleur du gras et de la viande, et le persillé. Une fois agréée, la marque de l'Appellation Kintoa est apposée sur les deux côtés de la carcasse.

La transformation : la viande AOP Kintoa est une viande qui n'a subi que la découpe (congélation, surgélation, cuisson, assaisonnement, ... sont interdits.) Le Jambon du Kintoa doit faire 10 kg frais minimum. Il est salé au sel de Salies de Béarn IGP et affiné sur des cadres en bois en conditions naturelles (dans des salles agréées par l'INAO). La durée minimum de transformation est de 20 mois.

L'agrément des jambons : chaque jambon est sondé pour s'assurer qu'il n'y a pas de défauts. Une fois agréé, il est frotté au Piment d'Espelette AOP et la marque de l'Appellation Jambon du Kintoa est fixée au niveau de la tête de l'os du fémur. Une Commission d'agrément contrôle régulièrement la typicité des jambons selon une grille d'analyse sensorielle spécifique.

Marque associée



Chiffres (2018)

De 10 éleveurs dans les années 80, ils sont aujourd'hui 75 producteurs, dont 29 sont transformateurs fermiers et 5 transformateurs artisanaux. En 2018, la filière a transformé 3 200 porcs en AOP Kintoa et 6 000 Jambons du Kintoa.

Preuve de l'origine

- Tous les acteurs de la filière (éleveurs, abattoirs, transformateurs fermiers et artisanaux, séchoirs) sont habilités par l'organisme de contrôle préalablement à la production.
- L'étiquetage mentionne « KINTOA », la date d'abattage et le logo Kintoa AOP.
- Pour les jambons, l'étiquetage mentionne « JAMBON DU KINTOA », la date de mise au sel et le logo Kintoa AOP.
- Pour les jambons commercialisés entiers à l'os, la marque « K » est vissée au niveau de la tête de l'os du fémur et le numéro individuel du jambon est indiqué.

Historique

Au 13^{ème} siècle, le roi de Navarre crée la *Quinta*, un impôt sur les porcs qui viennent transhummer sur les montagnes royales (1 porc sur 5). A l'époque, des porcs du Béarn, de la Gascogne et d'Espagne viennent dans la vallée des Aldudes à la saison automnale (troupeaux de plus de 1 000 porcs).

Organisme de Défense et de Gestion

Filière du Porc Basque Kintoa

La Mairie

64430 LES ALDUCES

05.59.37.55.71

contact@kintoa.fr

www.kintoa.fr



Organismes de Contrôle

CERTISUD

Veau élevé sous la mère



Description

Les veaux proviennent de races bouchères réputées pour la qualité de leur viande : principalement la Limousine, la Blonde d'Aquitaine, la Bazadaise, toutes élevées dans leur berceau de race.

La viande est claire, infiltrée de gras ce qui lui confère tendreté, jutosité et flaveur.



Zone de production

En France mais principalement dans 15 départements :

Pyrénées-Atlantiques, Landes, Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne, Gers, Haute-Garonne, Ariège, Tarn-et-Garonne, Aveyron, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Creuse, Corrèze et Haute-Vienne.

Mode de production

- Elevage : nourri par tétée au pis. Le veau tète sa mère 2 à 3 fois par jour à heures fixes. Les vaches sont nourries de fourrages produits sur l'exploitation.
- Abattage : entre 3 et 5.5 mois (poids carcasse entre 85 à 170 kg).

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (année 2010 pour l'ancienne Aquitaine)

- 3 500 éleveurs sous contrat Label Rouge
- 8 organisations de producteurs commerciales
- 8 organisations de producteurs non commerciales
- 20 entreprises d'abattage
- 30 000 veaux labellisés (3 770 tonnes)



Historique

La filière Veau sous la mère a conservé l'intégralité d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération. Cette filière affiche le Label Rouge depuis 1971, c'est un des tout premiers Label Rouge en viande bovine.

Organisme de Défense et de Gestion

ASOLVO (Association Veau Sous La Mère du Sud-Ouest)

1 boulevard d'Estienne d'Orves

19100 BRIVE

05.55.87.09.01

asolvo@herbivores-aquitaine.com

Organisme de Contrôle

QUALISUD

Volailles de Gascogne



Description

Les produits bénéficiant de l'IGP volailles de Gascogne sont des poulets, chapons, pintades et dindes. Les volailles de Gascogne sont issues de carcasses ou découpes de volailles à chair ferme et présentant des qualités organoleptiques supérieures.

Zone de production

Départements des Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Lot-et-Garonne avec des arrondissements ou cantons limitrophes du Lot-et-Garonne.

Marque associée



Mode de production

- Elevage de type fermier en plein air
- Parcours ombragé et enherbé
- Alimentation 100% végétale et minérale présentant au minimum 75% de céréales dont 50% de maïs pour les volailles à chair jaune en période d'engraissement.
- Souche à croissance lente adaptée à l'élevage plein air.
- Elevage au minimum durant : 81 jours pour les poulets, 150 jours pour les chapons, 94 jours pour les pintades, 140 jours pour les dindes

Marque associée



Chiffres (2017)

- 1100 éleveurs
- 18 abattoirs
- 1 conditionneur
- 10 couvoirs
- 22 fabricants d'aliments
- Label Rouge : 12 600 000 têtes.
- IGP : 2 000 000 volailles labellisées, 1 abattoir, 150 éleveurs



Historique

L'élevage de volailles de Gascogne remonte aux temps les plus anciens. Il s'est particulièrement développé au XVI^{ème} siècle. La race de poule Gasconne était particulièrement réputée au XIX^{ème} siècle.

La production de volailles fermières a été relancée dès le début des années 70.

L'attribution du Label Rouge, en 1976, a permis d'attester la qualité supérieure du produit. Depuis on observe un développement inéluctable des ventes.

Preuve de l'origine

Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoirs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

Chaque lot de volailles fait l'objet d'enregistrements documentaires :

- Déclaration de mise en place par l'éleveur
- Bons de livraison des volailles à un jour
- Déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir
- Déclaration des étiquettes utilisées pour les volailles après abattage et déclaration des volailles déclassées. Les étiquettes sont toutes numérotées.

Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

Organisme de Défense et de Gestion

Association SEQUOIA

Tartifume

47260 COULX

05.53.88.91.92

info@se-quoia.fr

Volailles du Gers



9 Labels Rouge associés

Description

Les volailles du Gers sont des volailles à chair ferme et à peau fine, de qualité gustative supérieure.

Les espèces concernées sont :

- Le poulet gris, roux, blanc, noir et chapon
- La poularde
- La dinde noire
- La pintade et le chapon de pintade



- Ces volailles fermières sont commercialisées entières ou sous forme de produits provenant de découpe, frais ou surgelés, sauf pour la dinde de Noël, uniquement commercialisée entière.

Zone de production

Dans le département du Gers et les cantons limitrophes.

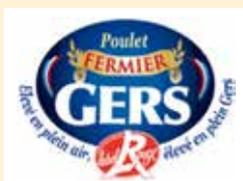


Mode de production



- Souche rustique à croissance lente
- Densité faible (maximum 11 sujets / m² pour le poulet blanc Label Rouge par exemple, contre 22 / m² pour les poulets courants)
- Alimentation riche en céréales principalement produites dans le Gers (100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 75 % de céréales minimum pour les poulets Label Rouge par exemple)
- Accès à un parcours herbeux et ombragé, d'au moins 2 m² par poulet, 6m² par dinde...
- Age minimum d'abattage garanti (81 jours minimum pour le poulet blanc Label Rouge, contre 38 jours pour le poulet courant, 120 jours pour la poularde, 150 pour la dinde...)
- Analyse des aliments distribués aux volailles.

Marque associée



Chiffres (2017)

- 250 éleveurs
- 2 groupements de producteurs
- 7 accouveurs
- 2 abattoirs
- 2 fabricants d'aliments

Production IGP, 5 149 428 volailles mises en place et abattues dont :

- 3 530 074 poulets jaunes,
- 890 415 poulets blancs
- 226 616 poulets noirs
- 318 445 pintades
- 21 872 poulardes
- 94 896 chapons
- 29 700 chapons de pintades



Preuve de l'origine

Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoirs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

Chaque lot de volaille fait l'objet d'enregistrements documentaires :

- Déclaration de mise en place par l'éleveur
- Bons de livraison des volailles à un jour
- Déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir
- Déclaration des étiquettes utilisées pour les volailles après abattage et déclaration des volailles déclassées. Les étiquettes sont toutes numérotées.

Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

Historique

La réputation de volailles du Gers est liée à l'existence traditionnelle d'élevages de volailles dans les fermes de cette région vouée à la polyculture.

La production traditionnelle de volailles fermières a été relancée dans les années 70.

Les volailles du Gers ont la 2ème place nationale en termes de reconnaissance par le grand public.

Organisme de Défense et de Gestion

Association avicole du Gers (AVIGERS)

Route d'Auch

32300 MIRANDE

05.62.66.51.91

contact@avigers.com



Organisme de Contrôle

QUALISUD

Chiffres (2010)

- 605 éleveurs
- 9 couvoirs
- 4 groupements de producteurs (Maisadour, Volailles d'Albret, Euralis Volailles et Perigord Aviculture en label rouge sans IGP)
- 6 abattoirs et sociétés de commercialisation
- Volumes commercialisés en Label rouge et/ou IGP (chiffres 2016) : 8 000 123 carcasses entières et 3 921 283 découpes de volailles

Preuve de l'origine

Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoirs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

Chaque lot de volailles fait l'objet d'enregistrements documentaires :

- déclaration de mise en place par l'éleveur,
- bon d'enlèvement de l'abattoir,
- déclaration des étiquettes utilisées pour les volailles après abattage et déclaration des volailles déclassées.

Les étiquettes sont toutes numérotées. Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit. Les contrôles sont réalisés par un organisme tiers accrédité.

Historique

La production de Volailles dans les Landes est historique et remonte au 8ème siècle. Cette production s'est particulièrement développée au 18ème et au 19ème siècle mais elle s'inscrit dans une économie de subsistance. L'introduction de la culture du maïs dans la région a permis le développement de l'élevage fermier de volailles. La réputation des marchés aux volailles de Dax est particulièrement importante au début du 20ème siècle.

Organisme de Défense et de Gestion

Association des Volailles Fermières des Landes (AVFL)

Cité Galliane

55, avenue Cronstadt

BP 279

40005 MONT-DE-MARSAN CEDEX

05.58.85.45.05

qualite@landes.chambagri.fr

Organismes de Contrôle

AGROCERT et QUALISUD

Asperge des sables des Landes



Description

Les asperges des sables des Landes sont des asperges fraîches, blanches ou violettes (asperge blanche dont seule une partie du bourgeon a pris une teinte légèrement violette. Cette couleur est issue du contact avec la lumière pendant quelques heures et n'enlève rien à la qualité gustative de l'asperge).

Elle correspond aux catégories EXTRA et I définies dans la normalisation communautaire.

Les asperges sont présentées en bottes, en emballage unitaire ou rangées non bottelées, après calibrage selon la normalisation communautaire (12-16 mm et 16 mm et plus pour la catégorie EXTRA et 10-16 mm et 16 mm et + pour la catégorie I).

Zone de production



Mode de production

L'asperge est une plante pérenne dont la culture est mise en place pour une durée d'environ 10 ans. La phase de production commence à la troisième année pour environ 7 ans.

Le début de la production commence par la plantation de la «griffe» entre mars et mai, sur une terre choisie en fonction de :

- son taux de sable (supérieur à 75 %),
- de son pouvoir drainant,
- de sa fertilité,
- de son précédent cultural.

La densité de plantation se situe entre 12 000 et 25 000 «griffes» à l'hectare selon la fertilité du sol et le mode d'irrigation. Le sol est travaillé pour y former une butte, masse de sol très fin, très léger, non tassé, d'environ 30 cm de hauteur; la butte définitive est faite courant février puis éventuellement paillée, c'est à dire recouverte d'un film assurant une meilleure diffusion de la chaleur dans le sol.

La récolte peut commencer dès que la température du sol au niveau de la «griffe» est de 9 à 12° C, soit en général de mars à mai (une demi-récolte est faite la troisième année de plantation). Les turions sont immédiatement protégés de la lumière et de la chaleur et sont mis au froid (7° C) dans les 4 heures suivant leur récolte.

Toutes les opérations de tri, conditionnement et stockage jusqu'à l'expédition vers la distribution doivent respecter la chaîne du froid et éviter la dessiccation.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2018)

- 61 producteurs (IGP)
- 2 coopératives
- 1 producteur-expéditeur
- 2 metteurs en marché
- 2972 tonnes en IGP (3171 tonnes en 2017)



Preuve de l'origine

L'origine des asperges est garantie par la maîtrise de la traçabilité depuis les aspergeraies jusqu'au distributeur. Les parcelles des producteurs sont référencées. Les lots d'asperges sont identifiés depuis la production jusqu'à la station de conditionnement. Les plateaux ou emballages unitaires d'asperges sont identifiés avec une étiquette spécifique et une référence qui permet de retrouver leur origine (code producteur, date de ramassage de la parcelle). Les asperges des Sables des Landes présentées autrement que fraîches (congelées ou appertisées...) ne peuvent pas utiliser l'indication géographique protégée «Sables des Landes» ou «Landes».

Historique

Présente depuis le début du 20ème siècle dans les «Landes», la culture de l'asperge s'est fortement développée depuis les années 60, alors que c'était un produit très original à l'époque. Dans cette vaste étendue forestière exploitée depuis le dix-huitième siècle par la volonté de l'État français pour la gemme (résine de pin), la culture de l'asperge s'est quasiment substituée au gemmage en parallèle avec d'autres cultures agricoles.

Outre les conditions de sol et de climat, la culture de l'asperge est très adaptée aux petites et moyennes structures agricoles et exigeantes en main d'œuvre. Elle permet ainsi de conserver un tissu rural assez dense et actif dans cette localisation particulière («une vie au milieu de la forêt»).

Organisme de Défense et de Gestion

Syndicat Asperges des Landes

Chambre d'Agriculture
55, avenue Cronstadt
BP 279
Cité Galliane
40005 MONT-DE-MARSAN CEDEX
05.58.85.45.05
qualite@landes.chambagri.fr

Organisme de Contrôle

QUALISUD

Haricot tarbais



Description

Le haricot tarbais peut être vendu :

- Soit en frais, préparé dans sa gousse de 3 à 6 grains, de 15 à 20cm de longueur, de couleur verte jaunissant se panachant parfois de violacé à maturité.
- Soit en sec, en grains d'un blanc pur et mat. Le calibre est de 2cm et le taux d'humidité est compris entre 12 et 17%.
- Soit préparé selon des procédés d'appertisation ou de surgélation ; les préparations comportant au moins 90% de haricots.

Zone de production

Centrée sur Tarbes, la zone de production couvre une grande partie des Hautes-Pyrénées et déborde sur les Pyrénées-Atlantiques, le Gers et la Haute-Garonne.

Les conditions pédoclimatiques sont idéales : sols sains, filtrants, avec une bonne rétention en eau ; climat équilibré avec faibles amplitudes de température et pluviométrie abondante et régulière.



Mode de production

- Semences issues de lignées sélectionnées et déposées en vue d'un enregistrement au catalogue officiel des espèces et variétés
- Tuteurage obligatoire et réalisé soit de façon naturelle (pied de maïs) ou artificielle (filet)
- Récolte manuelle, en plusieurs passages
- Séchage exclusivement sur les gousses avant battage et éventuellement complété par un séchage sur grain

Marque associée



Chiffres (2010)

- Environ 100 producteurs
- 65 producteurs (dont 2 en Aquitaine)
- 2 opérateurs de tri et conditionnement,
- 1 coopérative
- 221 tonnes en sec et 42 tonnes en demi-sec (dans les Pyrénées Atlantiques : 24 tonnes en sec et 18 tonnes en demi-sec)

Preuve de l'origine

- La traçabilité du produit est gérée par lot, un lot correspondant au produit récolté par un producteur sur une parcelle.
- De la récolte jusqu'au conditionnement, chaque lot est identifié et géré séparément des autres lots.

Historique

Cette production traditionnelle cultivée depuis le XVIème siècle est considérée comme un fleuron de la gastronomie du Sud-Ouest et bénéficie d'une renommée internationale.

Organisme de Défense et de Gestion

Association interprofessionnelle du Haricot tarbais

ZA Bastillac Sud

4, Chemin de Bastillac

65000 TARBES

05.62.34.76.76

aiht@haricot-tarbais.com

Organisme de Contrôle

QUALISUD



Kiwi de l'Adour



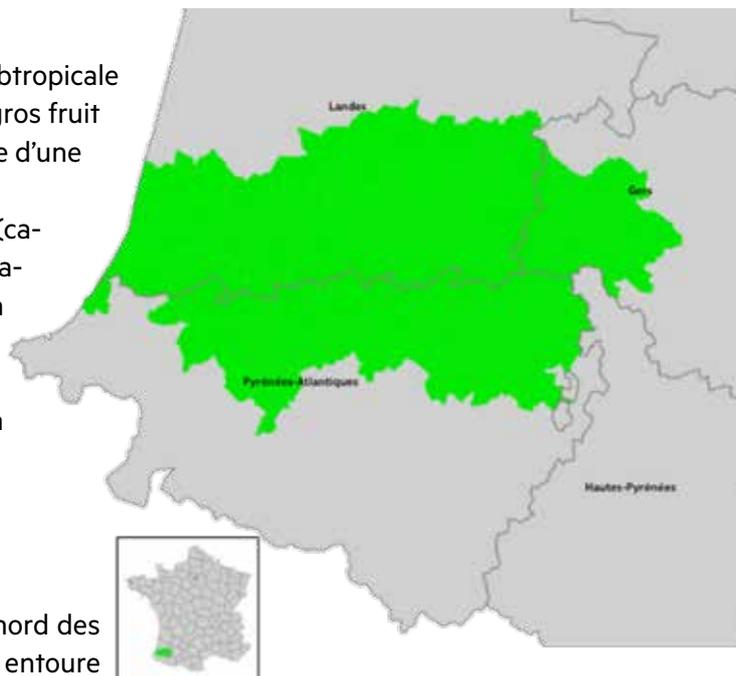
Description

Le kiwi de l'Adour est issu d'une plante pérenne subtropicale (*Actinidia Deliciosa*, variété Hayward) qui produit un gros fruit bien ferme à la peau brune à vert roussâtre, recouverte d'une pilosité soyeuse.

C'est un fruit frais qui pèse au minimum 70 grammes (catégorie I) ou 90 grammes (catégorie Extra pour le label rouge). Il possède une chair d'un vert intense, bien ferme, ponctuée de pépins bruns. Sa texture est fondante et juteuse.

Les fruits sont présentés en vrac, en plateaux ou à l'unité après calibrage.

Ils sont disponibles sur les étals de décembre à mai.



Zone de production

Les pays de l'Adour recouvrent le sud des Landes, le nord des Pyrénées-Atlantiques et l'ouest du Gers. Ce territoire entoure le cours inférieur et moyen de l'Adour et de ses principaux affluents.

Les conditions pédoclimatiques sont idéales : climat tempéré sans fluctuations trop importantes de températures (peu d'excès de chaleur en été et peu de gelées précoces en hiver), pluviométrie importante et régulière.

Mode de production

- Verger de plus de 4 ans d'âge (avant les kiwis sont trop petits)
- Pour une pollinisation optimale : 300 à 800 pieds femelles pour 100 à 160 pieds mâles.
- Tailles d'hiver et d'été pour limiter le rendement à 45 fruits/m²
- Eclaircissage pour limiter le nombre de fruits et en augmenter la qualité
- Irrigation indispensable
- Récolte tardive (pas avant le 25 octobre) : engendre l'augmentation du taux de sucre, donc un fruit plus mûr, donc plus fragile notamment juste après la récolte, pendant la cicatrisation du pédoncule. Un transport long des fruits en vrac entraînerait des variations de températures et des fortes pressions entraînant des problèmes de conservation. A l'inverse, un fruit conditionné avec respect du temps de cicatrisation du pédoncule peut être transporté sans risque.
- Conservation, conditionnement, stockage (repos conseillé de 24 à 72 heures) en frigo et/ou atmosphère contrôlée. Ils sont ensuite expédiés par les stations de conditionnement du Pays de l'Adour.
- A l'expédition, le fruit doit avoir un indice réfractométrique de 12° Brix minimum et une fermeté minimale de 1 kg / demi cm².

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2010)

- 350 producteurs sur l'Aire de l'Adour dont 58 producteurs en IGP + 83 labels sont en IGP
- 1 producteur-expéditeur pour l'IGP/label
- 3 stations de conditionnement privées et coopératives pour l'IGP
- 1 coopérative et 2 structures privées pour l'IGP
- 3 177 tonnes de récolte de kiwis Label Rouge avec IGP (2017)



Preuve de l'origine

Les kiwis sont récoltés, conditionnés et stockés dans l'aire géographique de l'IGP.

Historique

Le kiwi de variété Hayward a été implanté par M. Pedelucq dans l'Adour, il avait compris que le climat était favorable au kiwi.

1972 : première récolte

1985-1987 : les agriculteurs du bassin de l'Adour se lancent dans la production.

Organisme de Défense et de Gestion

Association de promotion des kiwis de l'Adour

BP 279

Cité Galliane

40005 MONT-DE-MARSAN CEDEX

05.58.85.45.05

qualite@landes.chambagri.fr



Organisme de Contrôle

QUALISUD

Chiffres 2017/2018

Nombre d'opérateurs : 188 producteurs et 10 sociétés de transformation et 8 reconditionnements

Nombre de pieds plantés 4,061 millions

Surface agricole concernée par la production de piment d'Espelette 247,151 ha

Poudre produite en 2017 : 217,99 tonnes



Preuve de l'origine

- Les opérateurs (producteurs, transformateurs, conditionneurs) sont habilités avant de produire du Piment d'Espelette.
- Pour commercialiser l'appellation piment d'Espelette : prélèvements d'échantillons aléatoires puis procédure d'examen organoleptique sur piments frais entiers + examen organoleptique et éventuellement examen analytique pour la poudre.

Chaque caisse de piment frais, chaque corde et chaque contenant de poudre porte un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO. Ce système peut servir de support à l'étiquetage. L'étiquetage comprend le nom «Piment d'Espelette» et le logo «AOP». Pour la poudre, ce système indique l'année de récolte.

Historique

Le piment a été introduit dans la région d'Espelette dès le XVI^{ème} siècle, il aurait atteint la province du Labourd via l'Espagne à l'instar du maïs introduit par la vallée de la Nive. Au XVII^{ème} siècle, il remplaçait avantageusement le poivre noir dans l'assaisonnement et la conservation des viandes. Malgré la profonde mutation des campagnes depuis le XIX^{ème} siècle, la culture du piment d'Espelette a perduré, directement associée à la gastronomie locale et à l'identité affirmée de cette région. La culture du piment permet le maintien d'exploitations de polyculture et d'élevage. Le séchage des piments sur les façades des maisons à l'automne constitue un élément marquant de la culture de la région.

Le bourg d'Espelette a joué un rôle majeur de carrefour commercial. Son nom s'est donc imposé comme identifiant géographique de ce piment, reconnu en AOC par un décret du 29 mai 2000. C'est la seule appellation française reconnue pour une épice.



Organisme de Défense et de Gestion

Syndicat de l'AOC Piment d'Espelette

25 MERKARUAPLAZA

64250 ESPELETTE

05.59.93.88.86

syndicat-piment-espelette@wanadoo.fr

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Piment doux du Pays basque et du Seignanx



Description

Ce piment non piquant est consommé frais cru ou cuisiné cuit, pendant la période comprise entre mai et fin octobre.

Le piment peut être utilisé seul, en accompagnement de viande ou de poisson, associé avec d'autres légumes.

Il est cuisiné dans de nombreuses recettes locales du bassin de l'Adour : axoa, piperade, farci, en omelette, en tarte, en velouté et autres recettes dites « à la basquaise », ...

Le consommateur ciblé est celui qui recherche spécifiquement un produit lui garantissant des qualités organoleptiques constantes tout au long de la saison –notamment la saveur douce et non piquante, pour une utilisation de type légume.

Par ailleurs, le piment doux a la particularité d'avoir une très bonne teneur en vitamine C, supérieure, par exemple, à l'orange et au kiwi.



Zone de production

Département des Pyrénées Atlantiques (PAYS BASQUE) : 12 producteurs.

Département des Landes (Secteur du SEIGNANX) : 3 producteurs.

Mode de production

« Le Piment doux » Label Rouge LA n° 04-16 est cultivé en pleine terre, en plein champ ou sous abri maraîcher. Sélectionné pour sa saveur garantie **non piquante**, il est **cueilli manuellement**, fruit par fruit. Synonyme de qualité supérieure, le Label Rouge atteste notamment de la fraîcheur des produits à l'expédition. En effet, les piments sont **expédiés au maximum 2 jours après leur récolte**. Cela permet également de préserver les caractéristiques organoleptiques optimales concernant l'aspect, l'odeur, la saveur et la texture.



Marque associée



Chiffres (2018)

- 12 Producteurs
- 40 000 plants produits par an
- Surface totale cultivée en piment doux Label Rouge / Biper Eztia : environ 2 ha
- Surface moyenne par ferme : environ 1 500 m² (0,15 ha).



Preuve de l'origine

Test hédonique pour le piment doux Label Rouge (profil sensoriel) :

- Saveur garantie sans piquant
- Coloration verte des fruits crus
- Epaisseur de la chair, épaisseur de la peau
- Odeur des produits crus.

Historique

Le syndicat du piment doux du Pays Basque et du Seignanx a été créé en 2004 par des maraîchers et horticulteurs du Pays Basque et du canton du Seignanx.

La démarche collective « Piment doux » : Engagée par les adhérents du « Syndicat du piment doux » dès 2003, elle est portée par un groupe de 16 maraîchers en 2014, situés dans plusieurs cantons du Pays basque, et notamment autour de l'agglomération bayonnaise, jusque sur le territoire du Seignanx (sud des Landes). Leur démarche collective a permis de structurer et de renforcer une petite filière maraîchère autour d'une démarche collective de valorisation et de promotion d'un légume très consommé et présent dans la tradition gastronomique régionale : le piment doux. La dynamisation de cette filière maraîchère locale, à proximité des zones urbaines, apporte une réelle plus-value au territoire et à ses habitants. En effet, ces producteurs sont présents sur les marchés de produits frais et locaux, cultivés par des maraîchers de la zone périurbaine, ayant donc généré peu de transport. Plusieurs A.M.A.P constituées sur l'agglomération bayonnaise sont d'ailleurs alimentées en légumes par des maraichers du syndicat implantés à Bayonne ou à Tarnos.

Organisme de Défense et de Gestion

Syndicat du Piment doux du Pays Basque et du Seignanx

46 route d'Aritxague - ZA Chikitoys

64600 ANGLET

05.59.52.56.03

contact@bipereztia.fr

www.bipereztia.fr

Organisme de Contrôle

CERTISUD



Description

L'Ossau-Iraty est une tomme de lait de brebis à pâte légèrement pressée, non cuite, salée et affinée. Sa forme est cylindrique à talon droit ou légèrement convexe. Il a un poids de 4 à 5 kg en moyenne et peut atteindre 7kg. Des formats de 2 à 3 kg sont également possibles.

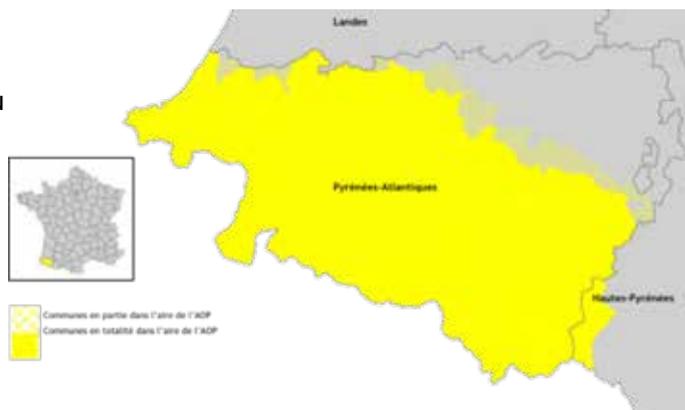
La pâte est homogène, de couleur ivoire, lisse, ferme et onctueuse et peut présenter quelques ouvertures. La croûte est d'une couleur allant du jaune-orangé au gris.

Il est composé de lait de brebis entier, de présure, de chlorure de calcium (sel), d'eau et de micro-organismes. La teneur minimale en matière grasse du fromage est de 50% minimum sur extrait sec.

Zone de production

Toutes les Pyrénées-Atlantiques sauf la zone au Nord du gave de Pau et 3 communes des Hautes Pyrénées.

Le relief collinaire voire montagneux et le climat océanique propice aux précipitations (1800mm/an en moyenne) font de cette zone un lieu idéal pour l'élevage ovin lait.



Mode de production

Les brebis

Elles sont de race basco-béarnaise, manech tête noire ou manech tête rousse



1. Elevage

Les brebis pâturent 240 jours par an. A la bergerie, elles sont nourries principalement par des fourrages frais ou déshydratés (ou fermentés en quantité limitée). L'alimentation provient majoritairement de l'aire géographique. Une liste positive définit les aliments complémentaires autorisés.

2. Traite

265 jours par an.

Le fromage :

Il est fabriqué dans des moules de 25.5 à 26cm de diamètre et de 9 à 12cm de hauteur ou dans des moules de format réduit (18 à 20cm de diamètre, 7 à 10cm de haut) pour un poids de 2 à 3kg. Le fromage fermier peut être fabriqué dans des moules de 24 à 28cm de diamètre, 9 à 15cm de hauteur. La fabrication est interdite pendant les mois de septembre et octobre.



1. Emprésurage

L'application de présure entraîne le « caillage » du lait

2. Brassage

Le lait caillé est brassé et chauffé en cuve (T < 44°C)

3. Découpe

Les grains de caillé ont une taille inférieure ou égale à 1cm³.

4. Moulage

Dans des moules perforés avec toile ou micro perforés

5. Pressage

Au cours duquel le fromage doit être retourné au moins une fois

6. Démoulage

7. Salage

Au sel sec (rare) ou en saumure (cas général)

8. Affinage

120 jours entre 6°C et 15°C pour les fromages de 4 à 7 kg. 80 jours pour les fromages de 2 à 3 kg.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2010/2011)

Aire géographique : 650 000 ha

Nombre d'opérateurs : 1 336 dont

- 155 producteurs fermiers
- 1 160 producteurs de lait
- 21 collecteurs, transformateurs et/ou affineurs
- 4 360 tonnes de fromage produit en AOP



Preuve de l'origine

- Tous les acteurs de la filière (producteurs de lait, ateliers de transformation, ateliers d'affinage) sont habilités par l'organisme de contrôle préalablement à la production.
- L'étiquetage mentionne « Ossau-Iraty » et le logo communicant « AOP ». Les portions sont présentées avec une partie de la croûte.
- Lorsque la transformation a lieu sur la ferme, une tête de brebis manech est tamponnée sur la croûte. Les fromages sont identifiés lors de la fabrication par un poinçon ou une plaque de caséine

Historique

En Béarn et Pays Basque, la tomme de brebis est le fruit d'une tradition pastorale ancienne. Des documents du XIV^{ème} et XV^{ème} siècle attestent la fabrication de fromage de brebis dans la région.

Les relations difficiles entre pâturages d'altitude et vallées ont conduit les bergers à transformer le lait sur place en un fromage qui pouvait être descendu dans les vallées pour être commercialisé.

L'AOC est reconnue par décret du 6 mars 1980, modifié en 1986, 2007, 2011, 2015 et 2016. Elle tire son nom de la vallée d'Ossau en Béarn et de la forêt d'Iraty en Pays Basque, hauts lieux de pastoralisme.

Organisme de Défense et de Gestion

Syndicat de défense du Fromage AOC Ossau-Iraty

Maison Apezetxez

64120 OSTABAT ASME

05.59.37.86.61

contact@ossau-iraty.fr



Organisme de Contrôle

CERTISUD

Tomme des Pyrénées



Description

La tomme des Pyrénées est un fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte semi-pressée à croûte noire ou dorée, d'un diamètre de 210 à 240 mm, d'un poids de 3.5 à 4.5kg avec 47% d'eau et 50% de matière grasse sur les 53% restants. Le fromage est affiné au moins pendant 21 jours (croûte noire) ou 45 jours (croûte dorée).

Zone de production

Toutes les Pyrénées françaises (Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, sud de la Haute-Garonne, Ariège et sud de l'Aude) sauf les Pyrénées-Orientales.



Mode de production

1. Caillage

Par addition de présure et de ferments lactiques

2. Brassage

3. Découpe

Les grains de caillé sont découpés et subissent un délactosage partiel

4. Moulage

5. Egouttage

6. Démoulage

7. Salage

Au sel sec ou en saumure

8. Affinage

21 ou 45 jours au moins



Chiffres (2010)

- 520 éleveurs laitiers
 - 3 fabricants
 - 3100 tonnes de Tomme noire et 74 tonnes de Tomme dorée.
- Une demande d'extension de l'IGP aux fromages au lait cru, et au lait de mélange ou de chèvre, est en cours, pour un tonnage comparable.

Preuve de l'origine

- Tous les sites de production sont répertoriés et contrôlés
- Tous les fromages sont étiquetés avec « Tommes de Pyrénées », la mention ou le symbole Indication Géographique Protégée » et le nom et l'adresse de l'organisme certificateur



Historique

Ce fromage est fabriqué depuis le 12ème siècle dans la région de Saint-Girons. Il a connu une extension importante au 19ème siècle sur l'ensemble des Pyrénées.

Des imitations ont été faites dans d'autres régions mais en 1973, un jugement du tribunal de Foix indique que cette dénomination doit être réservée au fromage typiquement local. Au début des années 1990, les 3 000 tonnes sont atteintes.

Au début de son développement, ce fromage avait une croûte protégée avec de la cendre de charbon de bois. La technique de l'antifongique et du plastifiant a été mise au point à St Girons, pour permettre d'avoir un produit au goût frais, qui puisse se commercialiser dans toute la France et éviter que la croûte ne se couvre de moisissures

Organisme de Défense et de Gestion

Association Les Fromagers Pyrénéens

Allées des Peupliers
BP 82256
31322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX
05.61.75.42.82
frca.mp@free.fr

Organisme de Contrôle

QUALISUD

Baguette de tradition française



Description

C'est la première et l'unique baguette Label Rouge. Il s'agit d'un « pain de tradition française » (décret de septembre 1993).

- Longueur : 60 cm environ
- Largeur : 5 à 6 cm
- Poids : 250 g
- Grignes : 5 coups de lame
- Non fariné ou fariné

Zone de production

France entière



Mode de production

Le choix des variétés de blé conformes au référentiel CRC (Culture Raisonnée Contrôlée)

- Pas d'additif
- Cuisson sur four à sole

Spécifiquement pour la baguette Bagatelle :

- Fabriquée par des boulangers artisans,
- Fabriquée à partir de la farine Label Rouge Bagatelle.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres

Chiffres inconnus

Conditionnement et étiquetage, certification

La baguette de tradition française répond à toutes les exigences de traçabilité et de sécurité.

Des contrôles sont périodiquement réalisés au point de vente et dans le fournil :

- Des contrôles internes sont réalisés par Club Le Boulanger (Organisme de Défense et de Gestion)
- Des contrôles externes sont réalisés par Certipaq (Organisme certificateur)



Organisme de Défense et de Gestion

Association Club le Boulanger

30 rue Godot de Mauroy

75009 PARIS

01.42.68.04.08

club.boulangier@generale.farines.com

Organisme de Contrôle

CERTIPAQ

Sel de Salies-de-Béarn



Description

Le sel de Salies-de-Béarn est un sel naturellement blanc qui provient de l'eau des sources salées du bassin de Salies-de-Béarn. Cette eau contient plus de 300 grammes de chlorure de sodium, soit 10 fois plus que l'eau de mer et 1,5 fois plus que la Mer Morte. Elle ressurgit à l'état pur et chargée d'oligo-éléments, après plus de 200 millions d'années de stagnation dans les profondeurs de la terre, sous 5 000 mètres.

Le sel de Salies-de-Béarn, tout comme l'eau dont il est issu, est riche en sels minéraux et oligo-éléments.



Zone de production

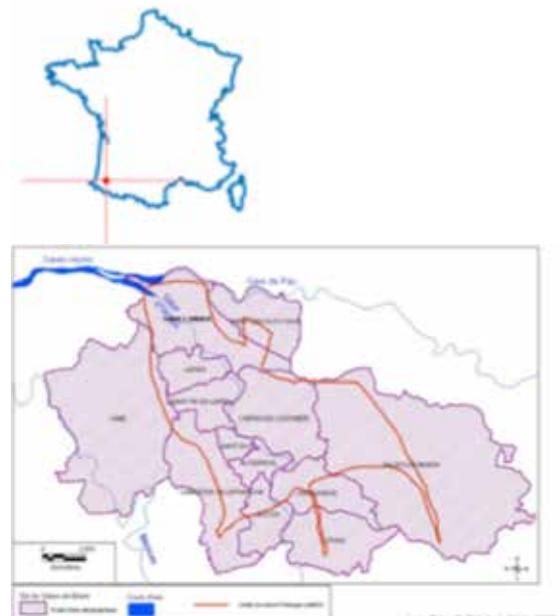
Le sel de Salies-de-Béarn provient de l'eau de la source salée du massif triasique de Salies-de-Béarn dont la localisation est clairement définie en raison de critères géologiques spécifiques. Cette aire correspondant aux dépôts salifères triasiques de la région de Salies-de-Béarn qui occupe une zone triangulaire centrée sur le village de Carresse.

Mode de production

Le sel de Salies-de-Béarn est obtenu par un procédé naturel, sans traitements chimiques. Il se forme par cristallisation lors de l'évaporation de l'eau de source salée par chauffage dans des poêles à ciel ouvert.

Ce procédé est identique à celui d'origine. Il reprend à grande échelle les éléments de l'exploitation artisanale telle qu'elle a toujours existé depuis plus de 3 000 ans.

Ce procédé, respectueux des qualités intrinsèques de l'eau de source, permet d'en conserver toute la richesse.



Marque associée



Chiffres (2017)

- 1 saline : la Société d'Exploitation des Salines de Salies-de-Béarn.
- 1 672 tonnes produites.



Historique

Exploité depuis l'Age de Bronze, au XVIème siècle, ce sel était nommé «or blanc» car il faisait office de monnaie d'échange qui occupait une place majeure dans l'économie locale.

Le sel occupe encore aujourd'hui une place centrale de la vie de Salies-de-Béarn, véritable cité du sel. Il est employé pour des salaisons de jambons, de fromages, et pour l'élaboration de confits de canard ou de foies gras. C'est aussi une source d'inspiration de maîtres-chocolatiers, et de cuisiniers réputés pour des cuissons en croûte.



Preuve de l'origine

Enregistrement des opérations, de la récolte au conditionnement

Organisme de Défense et de Gestion

Association des Produits Porc du Sud-Ouest (APPSO)

Abiopole
Route de Samadet
64410 ARZACQ
05.59.04.49.35
inpaq@aol.com

Organisme de Contrôle

CERTISUD



LES MARQUES COLLECTIVES PRIVÉES

avec marque déposée, cahier des charges production/transformation/produit fini
et organisme de contrôle externe pour certains

Fromage d'Estive

Description

Fruit de la transhumance, le Fromage d'Estive est fabriqué en Béarn pour l'essentiel à partir de lait de brebis basco-béarnaises. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, pesant environ 5 kgs et dont la couleur de la croûte varie entre le beige et l'orangé. Trois éléments confèrent à ce fromage des qualités exceptionnelles :

- une alimentation du troupeau basée sur des pâtures aux richesses floristiques ;
- une fabrication au lait cru et entier qui permet la conservation d'arômes délicats et typés ;
- un savoir-faire traditionnel transmis à travers les générations de bergers.

Mode de production

La production du Fromage d'Estive est aussi strictement encadrée par le cahier des charges, dont voici un extrait :

→ Traite et fabrication

- ✓ La mention « estive » est uniquement réservée aux opérateurs fermiers.
- ✓ La traite et la fabrication doivent être réalisées en estive.
- ✓ La cabane où est fabriqué le fromage doit avoir fait l'objet d'une demande de statut sanitaire pour la fabrication et la commercialisation. Ce lieu doit obligatoirement être différent de celui d'hivernage.
- ✓ La fabrication doit être journalière.
- ✓ Emprésurage au plus tard 24h après la traite la plus ancienne.
- ✓ La filtration sur ortie est conseillée.

Notons que la Marque d'Estive peut être utilisée depuis 2015 par les producteurs en AOP Ossau-Iraty qui fabriquent en estive.

Zone de production

La zone de production du Fromage d'Estive est strictement encadrée par le cahier des charges, dont voici un extrait :

→ Zone / les estives correspondent à des surfaces :

- ✓ de pâturage pour l'alimentation estivale des troupeaux, situées en montagne (selon la liste officielle des unités pastorales), de statut et à usage privé ou collectif, organisées en parcours découpés par des limites naturelles ;
- ✓ entretenues par le bétail, le débroussaillage et/ou l'écobuage ;
- ✓ à durée d'usage définie dans la saison d'été par les gestionnaires d'estives et les différentes conventions transvalléennes.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres

- une centaine de producteurs ;
- estives situées entre 900 et 2 000 m d'altitude.

Historique

La fabrication des tommes de brebis dans les estives béarnaises est une tradition ancestrale. Cependant, cette tradition a failli disparaître au tournant des années 1990 lorsque les mises aux normes européennes ont remis en cause les conditions de production en estive. L'estampille « Fromage d'Estive » apposée sur les tommes était alors un signe discriminant les fromages sur le marché européen !

Dix ans plus tard, une fois les cabanes de bergers mises aux normes et les conditions de vie à la montagne améliorées, l'Association des Eleveurs et Transhumants des 3 Vallées Béarnaises a décidé que cette estampille devait désormais devenir un outil de mise en valeur des fromages d'estive.

Ainsi, l'association a déposé la marque collective « Fromage d'Estive » à l'INPI en 2009. Depuis, la reconnaissance de la qualité du Fromage d'Estive s'est renforcée. Le fromage des bergers transhumants a d'ailleurs récemment été élu « sentinelle Slow Food ».



Preuve de l'origine

La traçabilité des Fromages d'Estive est permise grâce à une estampille qui représente un edelweiss sur un pic, symbole des pâturages de montagne (voir la photo ci-dessous).

Contact

Association des Eleveurs et Transhumants des 3 Vallées Béarnaises (AET3VB)

Maison des Vallées
Place des Oustalots
64400 OLORON-SAINTE-MARIE
05.47.72.81.30
aet3vb@gmail.com
www.estives-bearn.com
www.facebook.com/estives.bearn

Organisme de Contrôle

Pas d'organisme de contrôle.



Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques, en collaboration avec l'AET3VB



IDOKI (« carte sur table » en basque)

Description

IDOKI est la charte fermière portée par l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque.

Elle est reconnue comme démarche certifiée et garantit une production fermière de qualité.

Le producteur qui souhaite être identifié IDOKI doit :

- Approuver la charte fermière IDOKI qui définit le caractère fermier de ses produits, sur des fermes à taille humaine et en relation directe avec le consommateur. La ferme doit tirer 50 % de son revenu de la transformation et de la vente de ses produits, en privilégiant la vente directe ou en circuits courts.
- Suivre le cahier des charges de production et de transformation sur l'ensemble des productions présentes sur la ferme.
- Se soumettre au contrôle transparent de l'association.

Mode de production

La charte fermière IDOKI garantit que la matière première est issue de fermes à taille humaine, transformée puis vendue par le producteur.

Le niveau de qualité des produits est garanti par le respect des cahiers des charges de production et de transformation. Désormais l'ensemble des productions de la ferme doivent respecter les cahiers des charges de production et de transformation de la charte fermière IDOKI.

Les cahiers des charges évoluent vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement (sans intrants chimiques sur la ferme).

En élevage (8 cahiers des charges) : fromage de brebis et glace, fromage de vache et produits laitiers, fromage de chèvre, poulets, pigeonneaux, canard gras, porc, viandes bovine, ovine et caprine.

- Races : les races rustiques et locales sont privilégiées.
- Bien-être animal : pâture obligatoire, les animaux doivent sortir toute l'année, densité d'animaux.
- L'alimentation : l'herbe est privilégiée, les céréales et protéines en complément doivent être prioritairement produites sur la ferme. Les cultures doivent être menées sans intrants chimiques.
- Les aliments achetés hors de la ferme doivent être d'origine locale (limitrophe du département et du Pays Basque Sud). Alimentation non OGM.
- Les traitements : interdits sur les jeunes animaux ou en engraissement. Les délais d'attente sont doublés en cas de traitement.
- Qualité des produits : aucun additif dans la transformation, les ingrédients complémentaires sont issus de démarches collectives de qualité ou d'origine locale, fraîcheur des produits ou affinage long, longue maturation de la viande, etc...

En production végétale (6 cahiers des charges) : fruits et légumes, vin, plantes aromatiques, piment d'Espelette, miel.

- Variétés anciennes privilégiées.
- Bien-être de la plante : aération des sols, fertilisation organique, rotation des cultures, paillage biodégradable, désherbage mécanique et manuel.
- Traitements : sans intrants chimiques.
- Qualité des produits : cultures de saison, récoltes à maturité et à la main, aucun additif lors de la transformation et ingrédients complémentaires issus de démarches collectives de qualité ou d'origine locale.

Zone de production

Pays Basque



Logo de la démarche, marque associée



Chiffres

280 adhérents à l'APFPB

- dont 89 fermes volontairement engagées et certifiées dans la Charte fermière IDOKI.
- 17 productions différentes : fromage de brebis et glace, fromage de vache et produits laitiers, fromage de chèvre, poulets, pigeonneaux, œufs, canard gras, porc, viande bovine, viande ovine, viande caprine, fruits, légumes, vin d'Irouléguay, plantes aromatiques et médicinales, piment d'Espelette et miel.



Historique

L'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (APFPB) est créée en 1989 par une vingtaine de producteurs fermiers afin de défendre la production fermière à taille humaine et de qualité.

L'association s'est structurée au fil des années pour informer, former et accompagner les paysans dans la transformation fermière et la commercialisation de leurs produits. Elle assure également la promotion des produits fermiers du Pays Basque à travers la charte fermière IDOKI.

En 1992, la charte fermière IDOKI formalise cet engagement au travers de cahiers des charges de production.

Contact

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (APFPB)

Haize Berri

64120 OSTABAT-ASME.

05.59.37.23.97

apfpb@free.fr

www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr



Organisme de Contrôle

CERTISUD.

Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques, en collaboration avec l'APFPB



Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz

Description

Le merlu commun (*Merluccius merluccius*) est un poisson démersal (vivant près du fond) présent sur toutes les côtes du littoral atlantique français et de Méditerranée.

Il est parfois nommé « merluchon » lorsqu'il pèse moins de 1 kg. Il peut mesurer de 30 centimètres à 1 mètre. Sa taille doit néanmoins être supérieure à 27 cm pour être pêché.

Le merlu doit avoir une robe préservée (pas de blessures + absence de contact direct avec la glace). Il doit être totalement éviscéré.



Zone de production

Son lieu de pêche est la fosse (ou Gouf) de Capbreton dans le Golfe de Gascogne.

Tous les ligneurs de Saint Jean de Luz – Ciboure exploitent une zone de pêche unique strictement réglementée, interdite à la pêche aux filets, depuis 1985.

Mode de production

La particularité du Merlu de ligne de Saint Jean de Luz vient de son mode de pêche : la pêche à la ligne pratiquée à la journée. Cette technique, associée au respect des règles d'hygiène dont le maintien de la chaîne du froid, permet de préserver totalement l'aspect et la qualité du poisson.

Le merlu est pêché généralement entre avril et septembre au moyen de navires particuliers : des palangriers de moins de 12 mètres. Les pêcheurs s'engagent en outre à respecter avec la plus grande rigueur les règles édictées par l'arrêté préfectoral N°156/99 et ses modifications ultérieures, qui encadrent les pratiques de pêche dans le cantonnement du Gouf de Capbreton.

Le merlu est remonté vivant jusqu'au bateau et décroché un par un. Il est mis sous froid rapidement après la capture tout en évitant le contact direct avec la glace.

Les merlus sont totalement éviscérés et les éventuels parasites visibles sont éliminés lors de l'inspection de la cavité viscérale.

Les poissons identifiés par la marque sont rangés à part avec soin dans des caisses en évitant de les blesser ou de les courber.

Le délai entre la capture et le débarquement doit être inférieur à 12 heures. Le merlu de ligne doit garantir une très bonne fraîcheur : catégorie Extra du barème UE.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2017)

- Une quinzaine de navires (appelés palangriers) travaillant à partir des ports de Saint Jean de Luz / Ciboure et Capbreton (2 unités).
- Près de 300 tonnes de merlu identifiées par la marque en 2017.

Historique

Seule rade abritée entre Arcachon et l'Espagne, Saint Jean de Luz fut de tout temps un port important sur l'Atlantique. Cité des corsaires du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, Saint Jean de Luz partage avec la commune voisine de Ciboure un port de pêche qui devient l'un des plus actifs dès le XV^{ème} siècle.

Il devient successivement premier port sardinier puis premier port thonier de France au cours du XIX^{ème} siècle.

Au cœur du Pays Basque, à la frontière de l'Espagne, Saint Jean de Luz est aussi, depuis la moitié du XIX^{ème} siècle, une station balnéaire très appréciée.

Preuve de l'origine

La preuve est obtenue par l'étiquetage de chaque poisson en criée de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure grâce au pin's porteur de la marque. Ce pin's indique également le nom du navire et son numéro d'immatriculation



Contact

OP Pêcheurs d'Aquitaine

Quai Pascal Elissalt – BP 328

64503 CIBOURE Cedex

05.59.47.19.39

www.merludeligne.fr

Organisme de Contrôle

Il s'agit d'autocontrôles réalisés par le personnel de l'OP en criée ou sur les étals de vente directe.

Les acheteurs ont la possibilité de signaler tout problème. Par ailleurs, ils existent des recommandations concernant la manipulation des poissons pinsés par les acheteurs, destinées à une préservation optimale de la qualité du produit jusqu'au consommateur.

Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques, en collaboration avec l'OP Pêcheurs d'Aquitaine



HERRIKO Ogia, filière blé-farine-pain du Pays Basque

Description

La constitution de la filière blé-farine-pain du Pays Basque (aujourd'hui identifiée sous la marque collective HERRIKO) a été initiée en 2009. Elle se caractérise par la synergie d'une attente partagée à la fois par des paysans, des minotiers et des artisans-boulangers. Elle a comme principaux enjeux :

- Partager des projets collaboratifs entre les acteurs de l'agriculture et ceux de la transformation.
- Soutenir l'augmentation de la matière première issue du Pays Basque dans les produits transformés.
- Satisfaire les attentes des consommateurs qui sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits qu'ils consomment.
- Dynamiser l'économie du territoire grâce à la relocalisation de la consommation.
- Permettre une juste rémunération de tous les partenaires.

Zone de production

Le blé est produit sur le secteur de Saint-Palais majoritairement, mais aussi à Bidache et Iholdy. Il est écrasé dans une minoterie, soit à Ustaritz, soit à Mauléon, et enfin le pain est fabriqué et consommé dans tout le Pays Basque.

Mode de production

Par souci de qualité, la filière a instauré un cahier des charges à chacune des phases de production. Un cahier des charges existe pour le blé, que l'agriculteur s'engage à respecter. Il interdit entre autres l'utilisation d'OGM et des régulateurs de croissance de synthèse. Chaque parcelle est analysée à la récolte.

Un autre cahier des charges est en place pour la farine, et enfin un dernier pour la confection du pain, qui demande, entre autres, une traçabilité de la matière première.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2017)

- 187 tonnes de farine produites ;
- une douzaine de paysans ;
- 2 minotiers ;
- 53 boulangeries.



Historique

L'histoire commence par la volonté exprimée par deux meuniers basés au Pays Basque, la Minoterie d'Arki à Ustaritz et Etché Moulins de Soule à Mauléon, de proposer une farine ancrée sur le territoire afin de diversifier leurs approvisionnements et de se démarquer de la concurrence. En parallèle, un groupe composé d'une dizaine de paysans situés aux alentours de Saint-Palais menait une réflexion sur la diversification de leurs productions végétales. Conscients de la limite de la ressource en eau et de l'appauvrissement de leurs terres engendrés par la monoculture du maïs, les paysans cherchaient à diversifier leur assolement.

Enfin, les boulangers se sont reliés à cette initiative : ils y voyaient aussi la possibilité de proposer à leur clientèle un produit local et de qualité.

Contact

Cluster de l'agroalimentaire UZTARTU

Institut Jean Errecart
Route d'Aicirits
64120 SAINT-PALAIS
09.67.21.71.13
contact@uztartu.fr
www.uztartu.fr

Organisme de Contrôle

CERTISUD.

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec le cluster de l'agroalimentaire UZTARTU**



Noste Pan, filière blé-farine-pain du Béarn

Description

Agriculteurs, meuniers et boulangers du département ont eu à cœur de se retrouver pour travailler ensemble autour de leur métier, afin de proposer un pain de qualité dans lequel sont présentes toutes les saveurs du terroir.

Le blé est produit dans le respect du cahier des charges Noste Pan. Les agriculteurs, en utilisant des semences adaptées aux contraintes locales, limitent les apports d'engrais et les traitements des cultures. Ils récoltent le blé à pleine maturité afin qu'il se conserve sans agents complémentaires.

La farine Noste Pan est produite dans deux moulins familiaux. Le blé, exclusivement cultivé par des agriculteurs du Béarn, est écrasé tout au long de l'année afin de préserver ses valeurs nutritives et gustatives. La farine de tradition ainsi obtenue est directement livrée auprès des boulangers engagés dans la filière.

Les boulangers s'engagent à élaborer leur pain Noste Pan suivant une méthode de tradition française, en respectant un cahier des charges précis. Ils utilisent le sel de Salies de Béarn, 100 % naturel et exceptionnellement riche en oligo-éléments.

Afin de garantir un pain véritablement issu du terroir, une traçabilité totale est assurée par des contrôles de chaque partenaire de la filière par un organisme agréé indépendant.

Le prix de vente du pain Noste Pan permet une juste répartition de la valeur ajoutée entre les acteurs de la filière dans un souci de transparence.

En choisissant le pain Noste Pan, le consommateur participe ainsi au maintien d'une agriculture durable et à un commerce équitable, permettant le maintien des agriculteurs, meuniers et boulangers du Béarn engagés dans la filière.



Zone de production

Le blé Noste Pan est semé sur des parcelles localisées en Béarn et les artisans boulangers sont également situés en Béarn. Les meuniers sont quant à eux implantés à Mauléon et à Saint Pé de Leren.



Mode de production

Le blé doit respecter un cahier des charges favorisant la limitation des traitements et fertilisants aux besoins de la culture ou respecter le cahier des charges des productions biologiques.

Il est ensuite analysé afin de valider ses critères de panification et que la présence de mycotoxines respecte la norme. Après validation des critères, il est stocké en cellules ventilées préalablement nettoyées.

Le meunier transforme ensuite au fil des besoins le blé en farine qui sera valorisé en pain, baguette et pâtisseries. Le cahier des charges impose l'utilisation du sel de Salies dans la fabrication boulangère ainsi que le respect du cahier des charges « baguette de tradition ».

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2017)

- 10 agriculteurs (5 conventionnels et 5 engagés en agriculture biologique)
- 2 meuniers (1 conventionnel et 1 bio)
- 14 boulangers (dont 1 bio)
- 4 membres associés (Chambre d'Agriculture, Civam Bio Béarn, Fédération des boulangers, Chambre des Métiers et de l'Artisanat)
- 102 tonnes de blé conventionnel et 8 tonnes de blé bio ont été certifiées par la filière en 2017, ayant permis de produire 76 tonnes de farine conventionnelle et 6 tonnes de farine biologique.



Historique

La démarche s'est mise en place en 2013 sous l'impulsion du Département des Pyrénées-Atlantiques, avec la volonté de pouvoir approvisionner les cantines des collèges en pain local.

Un cahier des charges a été travaillé et validé par tous les acteurs et l'association Noste Pan a vu le jour le 7 août 2015, qui constitue la 1^{ère} année de production de blé dans le cadre de la filière.

Preuve de l'origine

La traçabilité du produit est gérée en comptabilité matière. Le tonnage de blé est rentré en stock après analyse pour vérifier ses valeurs de panification et le respect des normes relatives aux mycotoxines. Le suivi est assuré jusqu'à sa sortie en nombre de baguettes.

Contact

Association Noste Pan

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64000 PAU
05.59.80.70.00
nostepan@gmail.com
www.facebook.com/Nostepan64

Organisme de Contrôle

CERTISUD

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques**



HERRIKO Haragia, viande bovine du Pays Basque

Description

L'association Herriko Haragia est une démarche collective réunissant des éleveurs et abatteurs du Pays Basque pour garantir une viande bovine issue d'animaux nés, élevés, engraisés et abattus au Pays Basque. Elle garantit également une alimentation sans OGM pendant la phase d'engraissement.

Zone de production

Pays Basque.

Mode de production

Les éleveurs, les fabricants d'aliments, les abatteurs ainsi que les distributeurs s'engagent à respecter les différentes conditions de production et de distribution définies par l'Association Herriko Haragia :

- les bovins sont nés et élevés dans des élevages dont le siège d'exploitation est situé sur l'une des 158 communes du Pays Basque ;
- il s'agit de bovins de races à viande (sauf les veaux qui peuvent être de race mixte viande-lait), principalement des blondes d'Aquitaine ;
- les animaux doivent être abattus au Pays Basque, dans l'un des 3 abattoirs du territoire (Mauléon, Saint-Jean-Pied-de-Port, Anglet) ;
- les animaux sont nourris à base d'une alimentation sans OGM pendant la phase d'engraissement ;
- au moment de l'abattage, les animaux doivent respecter des critères de poids, âge, conformation et état d'engraissement.

En complément de ces critères d'élevage et dans l'objectif de valoriser l'ensemble de la carcasse, la viande Herriko n'est pas seulement commercialisée sous forme de viande fraîche mais peut aussi être mise en avant dans la préparation d'axoa, à conditions de respecter un taux de viande minimum (65 % pour l'axoa de bœuf et 70 % pour l'axoa de veau).

Une grille de prix minimum est garantie aux éleveurs. Elle est discutée et modifiée au sein du Conseil d'Administration qui réunit les éleveurs et les abatteurs.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2017)

- Lancement commercial en septembre 2013.
- 255 éleveurs engagés dans la démarche : en moyenne 38 vaches et 51 ha par ferme, et en majorité en complément d'un atelier de brebis laitières.
- 4 opérateurs professionnels de la viande : Coopérative Axuria, Ets Pascal Massonde, Société Bayonnaise des Viandes, Arcadie Sud-Ouest.
- Une centaine de distributeurs réguliers : boucheries artisanales, grandes surfaces, restaurants, restaurations collectives, traiteurs, épiceries, évènements.
- 677 gros bovins et près de 462 veaux achetés en Herriko en 2017.
- 250 tonnes de viande commercialisées en 2017 (200 en 2016, 170 en 2015, 94 en 2014 et 17 en 2013).

Historique

L'association Herriko Haragia est née en 2013, suite à la réalisation d'une étude approfondie de la filière viande bovine au Pays Basque. Ce travail a été commandé par le cluster Uztartu et réalisé par Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG).

Cet état des lieux a notamment permis :

- de réunir pour la première fois plusieurs acteurs de la viande bovine autour de problématiques communes ;
- de partager des constats et des données chiffrées sur l'organisation actuelle de cette filière et sur ses perspectives de développement.

Contact

Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Zuentzat

64220 AINHICE-MONGELOS

05.59.37.18.82

laborantza.ganbara@ehlgbai.org

www.ehlgbai.org

Organisme de Contrôle

L'association garantit le respect de son cahier des charges par des contrôles réguliers, internes et externes, via l'organisme agréé **QUALISUD**.

Département des Pyrénées-Atlantiques, en collaboration avec Euskal Herriko Laborantza Ganbara



Nouste Ekilili, tournesol et colza en agriculture paysanne

Description

La Société Coopérative Agricole Nouste Ekilili rassemble des paysans qui produisent du tournesol et du colza en agriculture paysanne. Les producteurs produisent les graines dans le respect de l'environnement et les pressent sur leurs fermes. Les huiles vierges sont issues d'une seule pression à froid et sont commercialisées en alimentaire.



Zone de production

Pays Basque et Béarn.

Mode de production

Le tournesol et le colza sont cultivés en agriculture paysanne et tous les membres de la Coopérative sont tenus de respecter un cahier des charges qui prévoit notamment :

- des rotations de cultures d'au minimum 3 ans ;
- l'utilisation de semences non génétiquement modifiées, non issues de la mutagenèse et non tolérantes aux herbicides ;
- l'interdiction d'épandre des boues de station d'épuration ;
- l'interdiction de réaliser des traitements trois mois avant la récolte ;
- l'interdiction d'utiliser du glyphosate et des néonicotinoïdes ;
- la possibilité de réaliser au maximum un traitement herbicide dans le cas où son intérêt est rendu indispensable à la culture ;
- le stockage des graines sans utilisation d'insecticides de stockage.

Les semis de tournesol sont réalisés en avril et la récolte en septembre/début octobre. Contrairement au maïs, cette culture ne nécessite pas ou peu d'eau.

Les semis de colza ont lieu fin août / début septembre et la récolte fin juin / début juillet.

Après la récolte, les graines de tournesol et de colza sont triées et/ou séchées si nécessaire.

Selon la localisation des fermes, les paysans amènent leurs graines dans l'un des deux sites de trituration : Gabat ou Angous.

Après avoir été stockées plus ou moins longtemps dans des silos, les graines sont ensuite triturées : cela signifie qu'elles passent dans une presse munie d'une vis sans fin qui fonctionne en continu. Il s'agit d'une pression à froid. 100 kgs de graines permettent d'obtenir environ 30 litres d'huile et 65 kg de tourteau.

Le tourteau fermier est riche en matières grasses. Il s'agit d'une source de protéines locales et sans OGM qui est distribuée aux animaux (brebis, vaches, volailles, cochons), et qui permet ainsi d'améliorer l'autonomie alimentaire des élevages.

Les huiles de tournesol et de colza Nouste Ekilili sont des huiles vierges issues d'une seule pression à froid. Après le pressage, l'huile obtenue est stockée dans une cuve où elle décante naturellement pendant 3 semaines. Aucun additif ni solvant n'est rajouté : ces huiles conservent ainsi qualités nutritionnelles et gustatives. Après décantation, les huiles sont simplement filtrées puis embouteillées. Les bidons et bouteilles sont stockés à l'abri de la lumière.

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2017)

- 18 paysans concernés.
- 40 à 45 ha de tournesol et 5 à 10 ha de colza semés chaque année.
- 2 sites de trituration : Gabat (Pays Basque) et Angous (Béarn).
- une production d'environ 70 tonnes de tourteau : une source de protéine locale et sans OGM destinée aux bovins, ovins, porcins et volailles.
- 1/3 de la production d'huile commercialisée dans le circuit de l'alimentaire, soit près de 15 000 litres en 2017 (le reste est commercialisé dans le secteur de l'alimentation animale).
- Commercialisation de l'huile auprès de 120 distributeurs du département des Pyrénées-Atlantiques, dont une soixantaine d'établissements de restauration collective scolaire et une quarantaine de restaurants.



Historique

- 2006 : objectifs fixés relatifs à plus d'autonomie sur les fermes et au développement d'une alternative à la monoculture de maïs. Appui EHLG. Orientation vers tournesol, colza, blé (plus tard, création d'Herriko Ogia).
- 2009 : création de la Coopérative basco-béarnaise :
 - mutualisation de matériels pour triturer les graines, sur 3 sites ;
 - commercialisation en commun de l'huile.
- 2010 – 2014 : vente exclusivement en Huile Végétale Pure.
- A partir de 2013 : diversification des débouchés :
 - utilisation dans l'alimentation animale ;
 - réflexion pendant 18 mois sur l'huile alimentaire et lancement des premières ventes en septembre 2014.
- Aujourd'hui : Commercialisation d'un tiers de la production en huile alimentaire.

Contact

Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Zuentzat

64220 AINHICE-MONGELOS

05.59.37.18.82

laborantza.ganbara@ehlgbai.org

www.ehlgbai.org

Organisme de Contrôle

Pas d'organisme de contrôle.

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec Euskal Herriko Laborantza Ganbara**



Los de Qui Cau, les « Fermiers du Béarn »

Description

La marque « Fermiers du Béarn » : un collectif de producteurs fermiers implantés sur le territoire béarnais qui souhaitent valoriser la production fermière et les savoir-faire des producteurs locaux, favoriser les échanges et le lien direct entre les producteurs et le grand public et sensibiliser les consommateurs, au « manger local, sans intermédiaire ».

A l'origine de cette initiative, « les Fermiers du Béarn » veulent juste vivre de leur métier, de leur passion. Ils sont des paysans cultivant, élevant, transformant la matière en respectant les éléments qui les font vivre, pour faire simplement à manger.

Quelle que soit la production, les « Fermiers du Béarn » ont fait le choix de vendre en direct pour retrouver la valeur ajoutée et le sens de leur fonction essentielle dans la société.

C'est autour de cette nécessité que leurs envies, leurs motivations se sont rejointes : ensemble, ils veulent mettre en valeur leurs fermes, leurs produits, les rendre plus accessibles, se réappropriier le terme « fermier » trop souvent utilisé de manière abusive.



Mode de production

A ce jour, la marque « Fermiers du Béarn » recense 9 cahiers des charges :

1. Produits laitiers de brebis
2. Produits laitiers de chèvre
3. Produits laitiers de vache
4. Viticulture
5. Arbo-maraîchage
6. Volaille
7. Canard
8. Porc et salaisons
9. Viande Bovine

Cette marque concerne l'ensemble des productions fermières. A chaque nouvelle production entrant au sein de la marque, une commission se met en place pour définir les critères des nouveaux cahiers des charges.

Zone de production

Béarn

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2018)

Créée en 2014, la marque « Fermiers du Béarn » recense en 2018, 25 adhérents, soit 25 fermiers béarnais engagés à produire, transformer et vendre leur production sur le territoire béarnais.

En 2017 :

- 25 adhérents ;
- 10 000 guides « Fermiers du Béarn » diffusés au sein des Offices de Tourisme du Béarn ;
- 3 événements dédiés durant la saison estivale : journée ferme-ouverte, marché fermier, pique-nique fermier ;
- 9 cahiers des charges.



Historique

En 2013, l'association Union des Producteurs Fermiers du 64 s'ouvre à toutes les productions. Une vingtaine de producteurs supplémentaires rejoignent la structure (soit 220 adhérents au total) pour travailler ensemble sur une branche commercialisation et valorisation des produits fermiers béarnais.

Contact

Union des Producteurs Fermiers du 64 - « Fermiers du Béarn »

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64000 PAU
05.59.80.30.56
contact@losdequicau.com
www.fermiersdubearn.fr

Organisme de Contrôle

Pas d'organisme de contrôle.

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec l'Union des Producteurs Fermiers du 64**



Haricot-Maïs du Béarn[®]



Description

Le Haricot-Maïs du Béarn est commercialisé :

- En frais, en gousses ou écosé : les gousses sont triées après la récolte, de couleur virant vers le jaune parfois panaché, de 10 cms minimum et contenant au minimum 3 grains. La livraison doit se faire dans les 24 heures suivant la récolte et l'écosage s'il y a lieu.
- En sec : les gousses sont récoltées entièrement sèches, puis les grains blancs sont calibrés et triés par l'agriculteur.

L'originalité de cette culture est son association avec le maïs qui lui sert de tuteur.

Zone de production

En Béarn, terroir largement propice à la culture du Haricot-Maïs. Cultivé depuis plus de 2 siècles aux côtés du maïs qu'il utilise comme tuteur, ce haricot local exprime sa typicité grâce aux terres et au climat béarnais qui lui sont très favorables.

Mode de production

Le mode de production est régi par un cahier des charges élaboré en 1996 à partir du savoir-faire accumulé. Il a été complété chaque année suite aux expériences et aux observations des producteurs.

Le Haricot-Maïs du Béarn est une légumineuse appartenant au genre *Phaseolus vulgaris* L. C'est une variété à rames, à croissance indéterminée, à fil et à parchemin, d'où sa consommation exclusive en grains.

- De mai à août : semis, entretien et désherbage mécanique.
Les semences de Haricots-Maïs du Béarn sont d'origine fermière : les producteurs sélectionnent leur semence à partir des grains secs de la production de l'année précédente.
Le tuteurage naturel avec le maïs est obligatoire : c'est l'un des critères essentiels de sa typicité.
Les techniques culturales sont définies dans le cahier des charges.
- De septembre à octobre : récolte exclusivement manuelle, en plusieurs passages compte-tenu de la floraison étagée du haricot.
- De novembre et avril : repos des terres puis préparation des sols.

La récolte du haricot-maïs sec est suivie d'un séchage, d'un écosage, d'un tri de la taille et de l'aspect et d'un passage au froid pour sa conservation.

Logo





Chiffres (2017)

- environ 40 agriculteurs adhérents à l'association ;
- une vingtaine d'hectares en culture par an ;
- 40 tonnes d'équivalent-gousses commercialisées chaque année par les producteurs en vente directe à la ferme, sur des marchés, auprès de professionnels ou via l'association.

Preuve de l'origine

Le haricot-maïs du Béarn est identifié par le logo porté sur les conditionnements. Sa traçabilité est assurée par une étiquette relatant la provenance du lot.

Le contrôle du respect de la charte est assuré par un organisme certificateur indépendant.

Historique

Le haricot provient du Mexique et arrive en Béarn via l'Espagne au XVIème siècle.

L'Association des producteurs de haricot-maïs du Béarn est créée en 1994 pour sauvegarder et relancer cette culture.



Contact

Association des Producteurs de Haricots-Maïs du Béarn

1 avenue Pouguet

64000 PAU

05.59.84.41.22

hmbearn@orange.fr

www.haricotmaisdubearn.com

Organisme de Contrôle

QUALISUD (certification AGRIVAL).

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec l'Association des Producteurs de Haricots-Maïs du Béarn**



Description

Bienvenue à la Ferme est une marque des Chambres d'Agriculture. Dans les Pyrénées-Atlantiques, les agriculteurs du réseau sont regroupés dans l'association « Bienvenue à la Ferme en Béarn et Pays Basque ».

L'agriculteur qui souhaite utiliser la marque Bienvenue à la Ferme s'engage à respecter la charte éthique de la marque. Il s'engage également à suivre le cahier des charges « Mangez fermier ».

Bienvenue à la Ferme garantit l'origine fermière des produits.

Mode de production

Le cahier des charges « Mangez fermier » garantit que les produits sont issus de la production de la ferme et transformés par le producteur lui-même ou selon ses propres recettes.

En élevage, les animaux doivent avoir obligatoirement accès à la pâture. Les durées minimales d'engraissement sont fixées selon les espèces afin de garantir un produit de qualité. L'alimentation est à base d'herbe, fourrages ou céréales, selon les espèces de préférence provenant de la ferme ou d'exploitation située dans le même territoire.

En production végétale, les variétés doivent être adaptées au sol et au climat et respecter les saisons. Les traitements après récolte sont interdits.

Afin d'offrir à leurs clients toute la transparence nécessaire, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent également, au travers de la charte éthique, à proposer des visites de leur ferme. Ils s'engagent à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Zone de production

Béarn et Pays basque.

Logo



Chiffres (2017)

110 adhérents à l'association Bienvenue à la Ferme en Béarn et Pays Basque. Chaque ferme peut proposer plusieurs activités.

Mangez fermier : 69 fermes proposent des produits fermiers à la vente.

Vivez fermier - se restaurer : 12 fermes proposent des repas.

Vivez fermier – découvrir et s'amuser : 11 fermes accueillent du public et des scolaires pour des activités ludiques et pédagogiques. A cela s'ajoutent 3 fermes équestres.

Vivez fermier - dormir : 55 fermes proposent des hébergements et 4 des salles à la location.

Historique

L'association Bienvenue à la Ferme en Béarn et Pays Basque a été créée en 1986 par un groupe d'agriculteurs soucieux de promouvoir les activités de production et d'accueil à la ferme.

En 2018, le cahier des charges « Vivez fermier » a été revu.

En 2019, le nouveau cahier des charges « Mangez fermier » entrera en vigueur.

Contact

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

Maison de l'Agriculture

124 boulevard Tourasse

64000 PAU

05.59.90.18.79

accueil@pa.chambagri.fr

www.pa.chambre-agriculture.fr

Organisme de Contrôle

Contrôles internes dans le cadre du suivi qualité des adhérents.

Pas d'organisme de contrôle.

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques**



Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



PLUS PROCHE
PLUS SOLIDAIRE

www.le64.fr  

Département des Pyrénées-Atlantiques
64, avenue Jean Biray - 64058 Pau Cedex

Sel de Salies-de-Béarn



Description

Le sel de Salies-de-Béarn est un sel naturellement blanc qui provient de l'eau des sources salées du bassin de Salies-de-Béarn. Cette eau contient plus de 300 grammes de chlorure de sodium, soit 10 fois plus que l'eau de mer et 1,5 fois plus que la Mer Morte. Elle ressurgit à l'état pur et chargée d'oligo-éléments, après plus de 200 millions d'années de stagnation dans les profondeurs de la terre, sous 5 000 mètres.

Le sel de Salies-de-Béarn, tout comme l'eau dont il est issu, est riche en sels minéraux et oligo-éléments.



Zone de production

Le sel de Salies-de-Béarn provient de l'eau de la source salée du massif triasique de Salies-de-Béarn dont la localisation est clairement définie en raison de critères géologiques spécifiques. Cette aire correspondant aux dépôts salifères triasiques de la région de Salies-de-Béarn qui occupe une zone triangulaire centrée sur le village de Carresse.



Mode de production

Le sel de Salies-de-Béarn est obtenu par un procédé naturel, sans traitements chimiques. Il se forme par cristallisation lors de l'évaporation de l'eau de source salée par chauffage dans des poêles à ciel ouvert.

Ce procédé est identique à celui d'origine. Il reprend à grande échelle les éléments de l'exploitation artisanale telle qu'elle a toujours existé depuis plus de 3 000 ans.

Ce procédé, respectueux des qualités intrinsèques de l'eau de source, permet d'en conserver toute la richesse.



Marque associée



Chiffres (estimatif 2018)

- 1 saline : la Société d'Exploitation des Salines de Salies-de-Béarn.
- 1 672 tonnes produites.



Historique

Exploité depuis l'Age de Bronze, au XVIème siècle, ce sel était nommé «or blanc» car il faisait office de monnaie d'échange qui occupait une place majeure dans l'économie locale.

Le sel occupe encore aujourd'hui une place centrale de la vie de Salies-de-Béarn, véritable cité du sel. Il est employé pour des salaisons de jambons, de fromages, et pour l'élaboration de confits de canard ou de foies gras. C'est aussi une source d'inspiration de maîtres-chocolatiers, et de cuisiniers réputés pour des cuissons en croûte.



Preuve de l'origine

Enregistrement des opérations, de la récolte au conditionnement

Organisme de Défense et de Gestion

Association des Produits Porc du Sud-Ouest (APPSO)

Abiopole
Route de Samadet
64410 ARZACQ
05.59.04.49.35
inpaq@aol.com

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Piment doux du Pays basque et du Seignanx



Description

Ce piment non piquant est consommé frais cru ou cuisiné cuit, pendant la période comprise entre mai et fin octobre.

Le piment peut être utilisé seul, en accompagnement de viande ou de poisson, associé avec d'autres légumes.

Il est cuisiné dans de nombreuses recettes locales du bassin de l'Adour : axoa, piperade, farci, en omelette, en tarte, en velouté et autres recettes dites « à la basquaise », ...

Le consommateur ciblé est celui qui recherche spécifiquement un produit lui garantissant des qualités organoleptiques constantes tout au long de la saison –notamment la saveur douce et non piquante, pour une utilisation de type légume.

Par ailleurs, le piment doux a la particularité d'avoir une très bonne teneur en vitamine C, supérieure, par exemple, à l'orange et au kiwi.



Zone de production

Département des Pyrénées Atlantiques (PAYS BASQUE) : 12 producteurs.

Département des Landes (Secteur du SEIGNANX) : 3 producteurs.

Mode de production

« Le Piment doux » Label Rouge LA n° 04-16 est cultivé en pleine terre, en plein champ ou sous abri maraîcher. Sélectionné pour sa saveur garantie **non piquante**, il est **cueilli manuellement**, fruit par fruit. Synonyme de qualité supérieure, le Label Rouge atteste notamment de la fraîcheur des produits à l'expédition. En effet, les piments sont **expédiés au maximum 2 jours après leur récolte**. Cela permet également de préserver les caractéristiques organoleptiques optimales concernant l'aspect, l'odeur, la saveur et la texture.



Marque associée



Chiffres (2010)

- 12 Producteurs
- 40 000 plants produits par an
- Surface totale cultivée en piment doux Label Rouge / Biper Eztia : environ 2 ha
- Surface moyenne par ferme : environ 1 500 m² (0,15 ha).

Preuve de l'origine

- Test hédonique pour le piment doux Label Rouge (profil sensoriel) :
- Saveur garantie sans piquant
- Coloration verte des fruits crus
- Epaisseur de la chair, épaisseur de la peau
- Odeur des produits crus.



Historique

Le syndicat du piment doux du Pays Basque et du Seignanx a été créé en 2004 par des maraîchers et horticulteurs du Pays Basque et du canton du Seignanx.

La démarche collective « Piment doux » : Engagée par les adhérents du « Syndicat du piment doux » dès 2003, elle est portée par un groupe de 16 maraîchers en 2014, situés dans plusieurs cantons du Pays basque, et notamment autour de l'agglomération bayonnaise, jusque sur le territoire du Seignanx (sud des Landes). Leur démarche collective a permis de structurer et de renforcer une petite filière maraîchère autour d'une démarche collective de valorisation et de promotion d'un légume très consommé et présent dans la tradition gastronomique régionale : le piment doux. La dynamisation de cette filière maraîchère locale, à proximité des zones urbaines, apporte une réelle plus-value au territoire et à ses habitants. En effet, ces producteurs sont présents sur les marchés de produits frais et locaux, cultivés par des maraîchers de la zone périurbaine, ayant donc généré peu de transport. Plusieurs A.M.A.P constituées sur l'agglomération bayonnaise sont d'ailleurs alimentées en légumes par des maraichers du syndicat implantés à Bayonne ou à Tarnos.

Organisme de Défense et de Gestion

Syndicat du Piment doux du Pays Basque et du Seignanx

46 route d'Aritxague - ZA Chikitoys
64600 ANGLET
05.59.52.56.03
contact@bipereztia.fr
www.bipereztia.fr

Organisme de Contrôle

CERTISUD

Kintoa et Jambon du Kintoa



Description

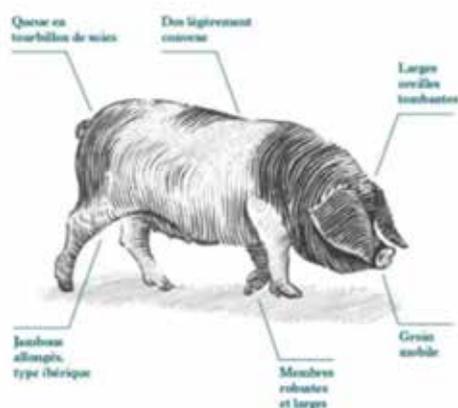
Le Kintoa est une viande qui n'a subi aucune transformation. La viande est très persillée, de couleur rouge soutenu et le gras blanc à rosé. Après cuisson, la viande est tendre et juteuse, d'une flaveur très intense.

Le Jambon du Kintoa est un jambon sec de forme ovale, présenté avec la patte entière et frotté au Piment d'Espelette AOP. La viande est d'un rouge intense, finement persillé et le gras blanc nacré. Fondant et juteux en bouche, d'une intensité aromatique exceptionnelle, il développe une complexité aux arômes de sous-bois, beurre et noisettes.

L'expression du Kintoa repose sur :

- un milieu naturel de montagne, au climat doux et humide ;
- une race : le porc basque, adaptée à son milieu ;
- le temps : une viande obtenue après plus d'une année d'élevage et un jambon obtenu après trois années ;
- un ancrage dans l'histoire locale ;
- des savoir-faire d'élevage et de transformation.

Cette alliance entre milieu naturel, race et hommes, confère aux produits Kintoa leur typicité.



Zone de production

L'aire de production des AOP Kintoa et Jambon du Kintoa s'étend sur 231 communes (le Pays Basque, 69 communes béarnaises et 5 communes des Landes). Situé dans les contreforts pyrénéens et sous l'influence du climat océanique, ce territoire est propice à l'élevage des porcs de race basque, adaptée à l'élevage extensif et qui se nourrit de céréales locales, d'herbe, de racines, de fruits à coques (châtaignes, glands). L'effet de Foehn, le vent chaud du Sud, est indispensable à l'affinage des jambons.

Mode de production

La race : le porc basque est la race unique autorisée. Les éleveurs travaillent en race pure avec des animaux inscrits au Livre Généalogique (Ministère de l'Agriculture). Le porc basque est un cochon qui a la tête et l'arrière-train noirs, de grandes oreilles tombantes, des pattes et aplombs robustes, et une peau épaisse et poilue.

L'élevage : les porcelets doivent être mis dans des parcours identifiés par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) à cinq mois d'âge maximum. Le chargement est calculé selon la végétation présente sur le parcours (35 porcs/ha de prairies ou landes, 25 porcs/ha de forêt enherbée et 0 porc/ha de forêt simple à sol nu).



Les parcours doivent obligatoirement contenir une surface en herbe et une surface boisée. Les cochons se nourrissent de céréales non OGM issues de l'aire géographique de l'Appellation, d'herbe et de glands, châtaignes et autres fruits de saison.

L'agrément des carcasses : les cochons sont abattus à 1 an minimum et 2 ans maximum. Ils doivent peser 100 kg carcasse minimum et avoir 25 mm de gras dorsal minimum. Une Commission d'agrément des carcasses contrôle régulièrement la couleur du gras et de la viande, et le persillé. Une fois agréée, la marque de l'Appellation Kintoa est apposée sur les deux côtés de la carcasse.

La transformation : la viande AOP Kintoa est une viande qui n'a subi que la découpe (congélation, surgélation, cuisson, assaisonnement, ... sont interdits.) Le Jambon du Kintoa doit faire 10 kg frais minimum. Il est salé au sel de Salies de Béarn IGP et affiné sur des cadres en bois en conditions naturelles (dans des salles agréées par l'INAO). La durée minimum de transformation est de 20 mois.

L'agrément des jambons : chaque jambon est sondé pour s'assurer qu'il n'y a pas de défauts. Une fois agréé, il est frotté au Piment d'Espelette AOP et la marque de l'Appellation Jambon du Kintoa est fixée au niveau de la tête de l'os du fémur. Une Commission d'agrément contrôle régulièrement la typicité des jambons selon une grille d'analyse sensorielle spécifique.

Marque associée



Chiffres (2010)

De 10 éleveurs dans les années 80, ils sont aujourd'hui 75 producteurs, dont 29 sont transformateurs fermiers et 5 transformateurs artisanaux. En 2018, la filière a transformé 3 200 porcs en AOP Kintoa et 6 000 Jambons du Kintoa.

Preuve de l'origine

- Tous les acteurs de la filière (éleveurs, abattoirs, transformateurs fermiers et artisanaux, séchoirs) sont habilités par l'organisme de contrôle préalablement à la production.
- L'étiquetage mentionne « KINTOA », la date d'abattage et le logo Kintoa AOP.
- Pour les jambons, l'étiquetage mentionne « JAMBON DU KINTOA », la date de mise au sel et le logo Kintoa AOP.
- Pour les jambons commercialisés entiers à l'os, la marque « K » est vissée au niveau de la tête de l'os du fémur et le numéro individuel du jambon est indiqué.

Historique

Au 13^{ème} siècle, le roi de Navarre crée la *Quinta*, un impôt sur les porcs qui viennent transhummer sur les montagnes royales (1 porc sur 5). A l'époque, des porcs du Béarn, de la Gascogne et d'Espagne viennent dans la vallée des Aldudes à la saison automnale (troupeaux de plus de 1 000 porcs).

Organisme de Défense et de Gestion

Filière du Porc Basque Kintoa

La Mairie

64430 LES ALDUCES

05.59.37.55.71

contact@kintoa.fr

www.kintoa.fr



Organismes de Contrôle

CERTISUD

Noste Pan, filière blé-farine-pain du Béarn

Description

Agriculteurs, meuniers et boulangers du département ont eu à cœur de se retrouver pour travailler ensemble autour de leur métier, afin de proposer un pain de qualité dans lequel sont présentes toutes les saveurs du terroir.

Le blé est produit dans le respect du cahier des charges Noste Pan. Les agriculteurs, en utilisant des semences adaptées aux contraintes locales, limitent les apports d'engrais et les traitements des cultures. Ils récoltent le blé à pleine maturité afin qu'il se conserve sans agents complémentaires.

La farine Noste Pan est produite dans deux moulins familiaux. Le blé, exclusivement cultivé par des agriculteurs du Béarn, est écrasé tout au long de l'année afin de préserver ses valeurs nutritives et gustatives. La farine de tradition ainsi obtenue est directement livrée auprès des boulangers engagés dans la filière.

Les boulangers s'engagent à élaborer leur pain Noste Pan suivant une méthode de tradition française, en respectant un cahier des charges précis. Ils utilisent le sel de Salies de Béarn, 100 % naturel et exceptionnellement riche en oligo-éléments.

Afin de garantir un pain véritablement issu du terroir, une traçabilité totale est assurée par des contrôles de chaque partenaire de la filière par un organisme agréé indépendant.

Le prix de vente du pain Noste Pan permet une juste répartition de la valeur ajoutée entre les acteurs de la filière dans un souci de transparence.

En choisissant le pain Noste Pan, le consommateur participe ainsi au maintien d'une agriculture durable et à un commerce équitable, permettant le maintien des agriculteurs, meuniers et boulangers du Béarn engagés dans la filière.



Zone de production

Le blé Noste Pan est semé sur des parcelles localisées en Béarn et les artisans boulangers sont également situés en Béarn. Les meuniers sont quant à eux implantés à Mauléon et à Saint Pé de Leren.



Mode de production

Le blé doit respecter un cahier des charges favorisant la limitation des traitements et fertilisants aux besoins de la culture ou respecter le cahier des charges des productions biologiques.

Il est ensuite analysé afin de valider ses critères de panification et que la présence de mycotoxines respecte la norme. Après validation des critères, il est stocké en cellules ventilées préalablement nettoyées.

Le meunier transforme ensuite au fil des besoins le blé en farine qui sera valorisé en pain, baguette et pâtisseries. Le cahier des charges impose l'utilisation du sel de Salies dans la fabrication boulangère ainsi que le respect du cahier des charges « baguette de tradition ».

Logo de la démarche, marque associée



Chiffres (2017)

- 10 agriculteurs (5 conventionnels et 5 engagés en agriculture biologique)
- 2 meuniers (1 conventionnel et 1 bio)
- 14 boulangers (dont 1 bio)
- 4 membres associés (Chambre d'Agriculture, Civam Bio Béarn, Fédération des boulangers, Chambre des Métiers et de l'Artisanat)
- 102 tonnes de blé conventionnel et 8 tonnes de blé bio ont été certifiées par la filière en 2017, ayant permis de produire 76 tonnes de farine conventionnelle et 6 tonnes de farine biologique.



Historique

La démarche s'est mise en place en 2013 sous l'impulsion du Département des Pyrénées-Atlantiques, avec la volonté de pouvoir approvisionner les cantines des collèges en pain local.

Un cahier des charges a été travaillé et validé par tous les acteurs et l'association Noste Pan a vu le jour le 7 août 2015, qui constitue la 1^{ère} année de production de blé dans le cadre de la filière.

Preuve de l'origine

La traçabilité du produit est gérée en comptabilité matière. Le tonnage de blé est rentré en stock après analyse pour vérifier ses valeurs de panification et le respect des normes relatives aux mycotoxines. Le suivi est assuré jusqu'à sa sortie en nombre de baguettes.

Contact

Association Noste Pan

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64000 PAU
05.59.80.70.00
nostepan@gmail.com
www.facebook.com/Nostepan64

Organisme de Contrôle

CERTISUD

**Réalisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques,
en collaboration avec la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques**

