EUROPE

— DEFENDS ITS —

TERRITORIES

VIGNOBLES DU SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY
IGP

BAYONNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE.

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDES QUALITÉS.

SOMMAIRE

01 Avec les labels AOP/IGP, l'Europe défend les produits de ses terroirs

02 Et si la qualité avait une origine ? les produits du Sud-Ouest AOP/IGP en témoignent

03 La gastronomie du Sud-Ouest et ses labels

05 Le Sud-Ouest et ses sites de production

06 Les particularités des vins du Sud-Ouest

07 Le savoir-faire du Jambon de Bayonne

08 Les produits du Canard à foie gras du Sud-Ouest : magret et foie gras

09 L'art d'accorder les mets et les vins

RECETTES

10 Carpaccio de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, tartare de mangue et caviar d'Aquitaine

11 Tartines de Jambon de Bayonne

12 Piperade de Jambon de Bayonne

AVEC LES LABELS AOP/IGP, L'EUROPE DÉFEND LES PRODUITS DE SES TERROIRS

LE SAVIEZ-VOUS?

Les labels AOP et IGP garantissent l'origine et la qualité des produits du Sud-Ouest.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont **toutes les étapes de production** sont réalisées selon un **savoir- faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine.

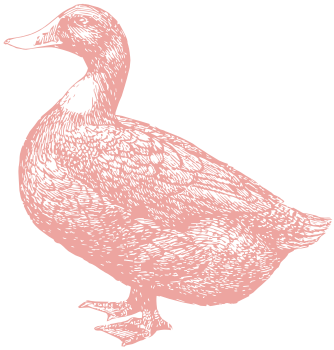
L'indication Géographique Protégée identifie quant à elle un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont **liées à son origine géographique.** L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale, européenne mais aussi internationale.

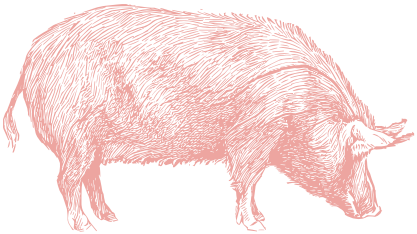
Source : INAO - Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

L'AOP/IGP sont les seules certifications officielles d'origine et de qualité en France et en Europe.

Les termes géographiques protégés par les AOP/IGP sont strictement réservés aux produits respectant les conditions de production.
Ces dernières sont contrôlées en France par les autorités compétentes que sont le Ministère de l'Économie et des Finances (DGCCRF), le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'INAO, et les Organismes Certificateurs agréés dans ce cadre.

ET SI LA QUALITÉ AVAIT UNE ORIGINE ? LES PRODUITS DU SUD-OUEST AOP/IGP EN TÉMOIGNENT





Le Sud-Ouest de la France est réputé pour ses spécialités traditionnelles et authentiques, ses fêtes et sa douceur de vivre. Riche de savoir-faire et de bons produits, cette terre de gastronomie décline ses spécialités de Bayonne jusqu'au Périgord, en passant par les Landes, le Gers et le Quercy.

Magret et foie gras de canard du Sud-Ouest, jambon de Bayonne, vins du Sud-Ouest... Autant de produits qui sont l'emblème de la gastronomie des terroirs du Sud-Ouest. Grâce aux savoir-faire perpétués par les producteurs et protégés par les **labels de qualité et d'Origine AOP/IGP,** les produits du Sud-Ouest créent les recettes les plus gourmandes et les moments chaleureux entre amis.

LES PRODUITS DU SUD-OUEST, UNE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

Le Sud-Ouest représente des hommes et des femmes porteurs de savoir-faire ancestraux, transmis de génération en génération. Grâce à leur expertise, les producteurs et éleveurs signent la qualité de leurs produits avec les labels AOP et IGP : deux gages d'origine et de qualité des produits du Sud-Ouest.

Ces atouts répondent aux valeurs des amateurs de bons produits et vins Français : Plaisir, authenticité, proximité, qualité dans le respect des traditions !

LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST ET SES LABELS

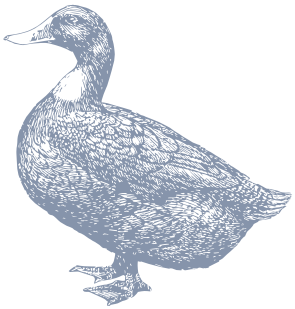
EUROPE
DEFENDS ITS
TERRITORIES

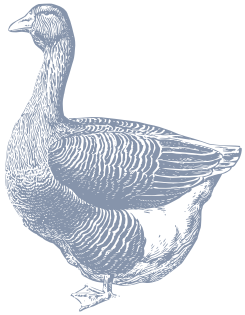
L'AOP, L'IGP, POUR LES PRODUITS DU SUD-OUEST CELA DONNE...

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
(Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

Le savoir-faire historique de la filière est reconnu et protégé grâce à l'IGP depuis 2000. Un foie gras, un magret ou un confit de canard du Sud-Ouest ne peuvent être issus que d'un canard qui a été élevé et préparé dans le Sud-Ouest. Il en va de même pour l'ensemble des bassins traditionnels de production : la Chalosse, la Gascogne, le Gers, les Landes, le Périgord et le Quercy. L'IGP, reconnue et protégée par l'Union européenne, garantit non seulement l'origine du foie gras ou du magret, mais aussi des conditions de production strictes, reflétant les savoir-faire du Sud-Ouest et qui offrent au consommateur l'assurance :

- De canards nés en France ;
- De canards élevés en plein air dans le Sud-Ouest ;
- D'une alimentation contrôlée et un canard engraissé au maïs du Sud-Ouest (non OGM <0,9%) ;
- Du respect des recettes traditionnelles du Sud-Ouest (sel sec, fumage traditionnel, cuisson dans la graisse de canard) ;
- D'un étiquetage strict, clair et mettant en valeur les terroirs du Sud-Ouest.





JAMBON DE BAYONNE

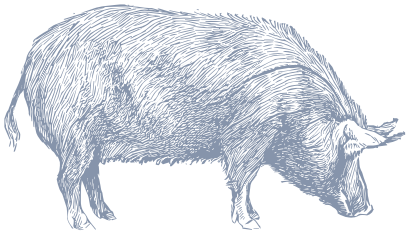
Le Jambon de Bayonne bénéficie depuis 1998 de l'IGP, signe de qualité délimitant sa zone d'élevage dans le grand Sud-Ouest et sa salaison et son affinage dans le bassin de l'Adour (entre Océan Atlantique et Pyrénées).

Exclusivement issu de porcs nés et élevés dans le Sud-Ouest de la France, le Jambon de Bayonne est devenu un produit régional très célèbre. La raison ? Ses arômes subtils, sa longueur en bouche et sa couleur rouge rosée, qui dénote sur les planches de charcuterie.

Le label IGP garantit :

- Une alimentation des porcs contrôlée ;
- Une traçabilité à chaque étape, de l'élevage des porcs au produit fini ;
- Une démarche de travail équitable entre les éleveurs et les salaisonniers ;
- Une élaboration selon des principes traditionnels ;

La salaison désigne l'étape pendant laquelle les jambons frais entiers sont frottés avec le sel de source de Salies-de-Béarn. ils vont ensuite dans un séchoir pour une durée minimale de 9 mois où ils s'affinent au fil du temps.



VINS DU SUD-OUEST

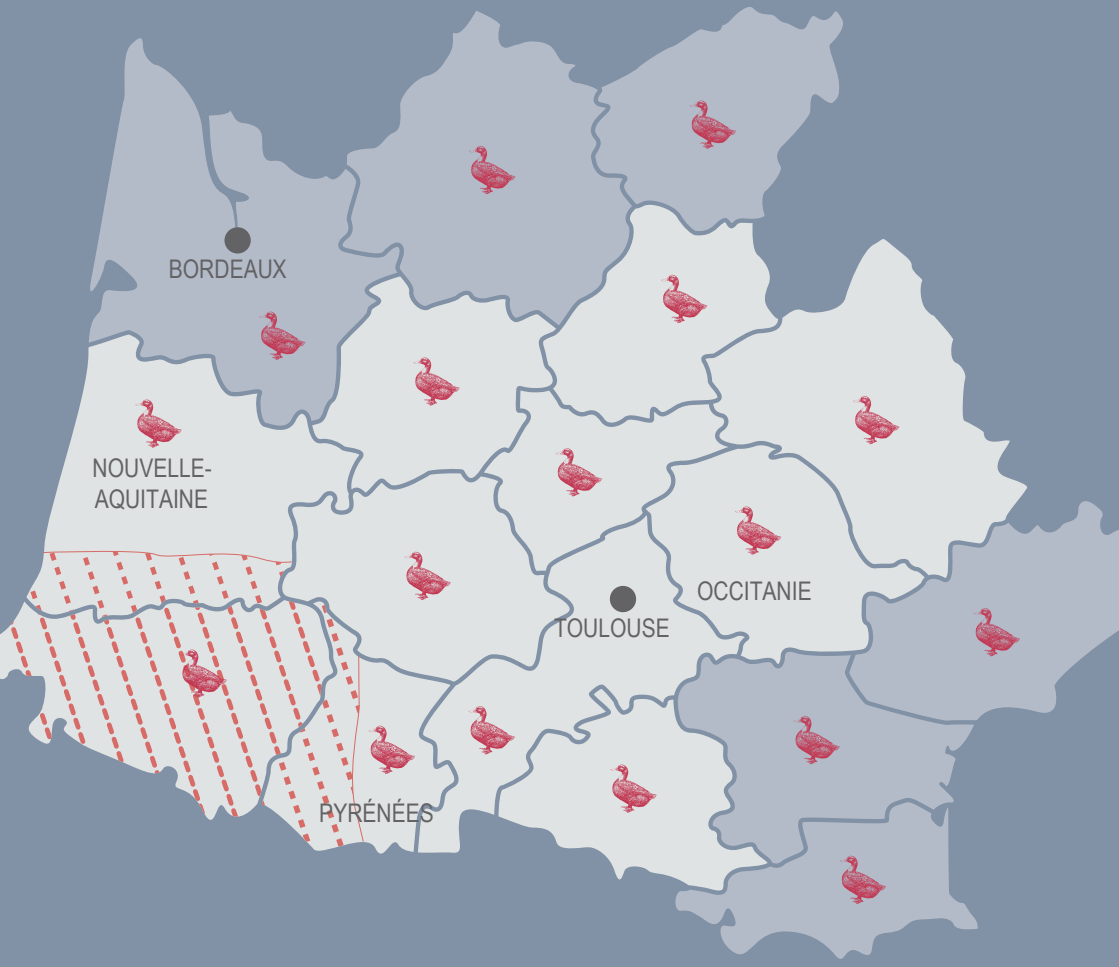
Grâce à ses 800 membres, l'interprofession des Vins du Sud-Ouest réunit producteurs, coopératives et négociants, dans un seul but : promouvoir les vins d'origine. La labellisation AOP IGP garantit une production répondant à un cahier des charges propre à chacun des vignobles du Sud-Ouest, et un savoir-faire unique selon chaque producteur. Ces vins d'exception tirent leurs caractéristiques d'un climat océanique tempéré, doux et humide.

Le Sud-Ouest est connu pour être le berceau de nombreux cépages autochtones porteurs d'arômes subtils et variés comme le pamplemousse, les fruits exotiques, le cassis, la truffe, la banane, la noix de coco ou encore la violette.

En chiffres ?

- 300 variétés de cépages sont référencées dans le Sud-ouest ;
- Dont 130 cépages autochtones, fruits de la géographie particulière des vignobles et des siècles de sélection opérée par le travail des hommes et des flux migratoires sur les chemins de Compostelle ;
- 16 appellations bénéficient d'une AOP, 12 d'une IGP.

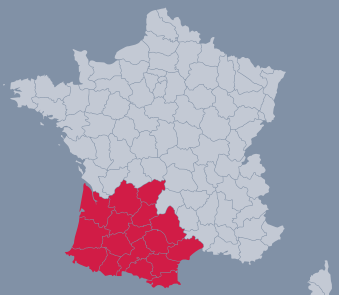
LE SUD-OUEST ET SES SITES DE PRODUCTION



LES VINS DU SUD-OUEST

LE JAMBON DE BAYONNE

LE CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST



LES PARTICULARITÉS DES VINS DU SUD-OUEST

UNE PALETTE DE VIGNOBLES SPÉCIFIQUES

Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent des reliefs du Massif central aux contreforts des Pyrénées, et des berges de la Garonne aux plages atlantiques des Landes. C'est un vignoble composé de plusieurs sous-ensembles qu'on peut regrouper en six entités : le piémont pyrénéen, la Gascogne, le bassin garonnais, le bassin tarnais, la vallée du Lot, le bassin aveyronnais.

LE SUD-OUEST, RÉSERVOIR DE BIODIVERSITÉ

Dans le Sud-Ouest on dénombre près de 300 variétés de cépages dont plus de 130 sont autochtones ce qui représente environ 30% de la biodiversité variétale du vignoble français. Certains de ces cépages sont introuvables en dehors des collections sauvegardées par les conservatoires. Ils constituent non seulement des sources intarissables de découverte et d'expérience sensorielle, mais également un potentiel de renouvellement et d'adaptation du vignoble aux changements de conditions culturales et climatiques. On notera parmi les incontournables : négrette, malbec, tannat, fer servadou, abouriou, prunelard, duras, cabernet franc pour les cépages rouges, et petit/gros manseng, colombard, mauzac, loin de l'œil pour les cépages blancs.

UN CLIMAT FAVORABLE AUX CÉPAGES

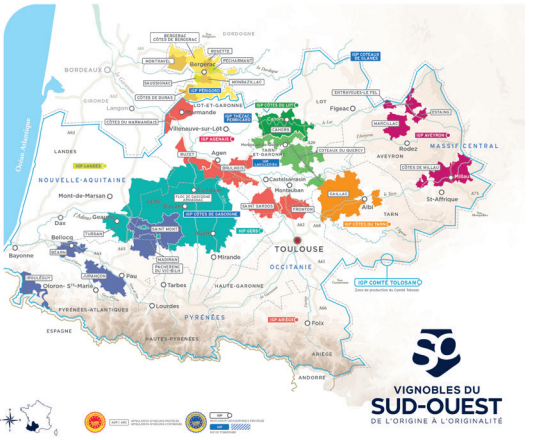
Les vignobles implantés à l'Ouest du bassin bénéficient de l'influence océanique tempérée, avec un climat doux et humide. La majorité du vignoble est installée sur les terrains fertiles du bassin aquitain composés d'argile, de sable et de galets.

Cette infinie variété géologique est particulièrement favorable à la culture de la vigne, et contribue à la diversité des vins du Sud-Ouest.

DES ARÔMES SUBTILS

Pamplemousse, bourgeon de cassis, truffe, poivre noir ou encore violette... autant d'arômes originaux travaillés par les viticulteurs passionnés, pour optimiser le bouquet exceptionnel des variétés de vins.

VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



LE SAVOIR-FAIRE DU JAMBON DE BAYONNE

UN MET D'EXCEPTION CHARGÉ D'HISTOIRE

Le saviez-vous ? Le Jambon de Bayonne n'est pas né à Bayonne mais dans les campagnes environnantes du bassin de l'Adour. Le nom de la belle cité basque lui a été attribué à partir de la Foire au Jambon qui se tient à Bayonne depuis 1426 et d'où il était expédié par bateau.

DES MÉTHODES ANCESTRALES ET RECONNUES

Le Jambon de Bayonne est exclusivement issu de porcs nés et élevés dans le grand Sud-Ouest de la France.

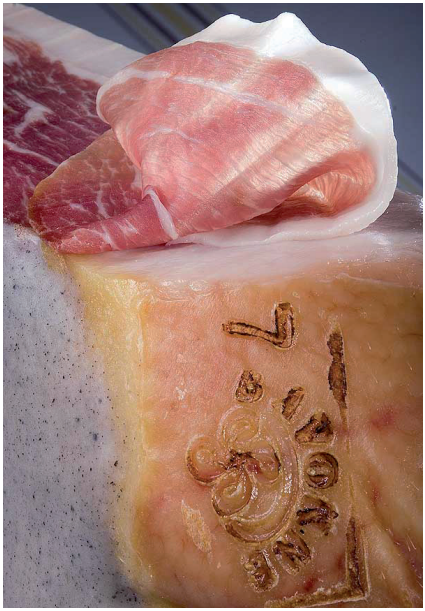
Le sel de Salies de Béarn IGP est le seul utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne.

Le bassin de l'Adour, entre Océan Atlantique et montagnes des Pyrénées, est la zone exclusive de salaison et d'affinage. Il comprend le seul département des Pyrénées Atlantiques et les cantons limitrophes des Landes, du Gers et des Hautes Pyrénées.

Une tranche de Jambon de Bayonne laisse apparaître une jolie couleur rouge rosée. Elle développe ensuite de arômes subtils avec une bonne longueur en bouche.

BAYONNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



LES PRODUITS DU CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST : MAGRET ET FOIE GRAS

PLUS QU'UNE ORIGINE, UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL RECONNU

L'histoire du Foie Gras du Sud-Ouest remonte à la première importation (XVIe siècle) de deux nouveautés en provenance de l'Amérique du Sud : le maïs et le cairina moschata, ou canard de Barbarie.

C'est à partir du XVIIe siècle que les paysans du Sud-Ouest obtiennent par croisement le canard Mulard, au gabarit avantageux, qu'ils décident d'engraisser au maïs plutôt qu'au millet. Le foie gras de canard du Sud-Ouest acquiert une excellente réputation et devient renommé dans toute l'Europe.

DES PRODUCTEURS ENGAGÉS DEPUIS PLUSIEURS DÉCENNIES

Dans le Sud-Ouest, on compte 1800 éleveurs de canards, pour la plupart des fermes familiales. Au total, plus de 160 entreprises situées dans le Sud-Ouest, se sont spécialisées dans la transformation et l'élaboration du foie gras, du magret et du confit.

COMMENT RECONNAÎTRE LA QUALITÉ AUTHENTIQUE DU SUD-OUEST ?

Dès que l'appellation Sud-Ouest apparaît sur un emballage, la garantie est là ! Les consommateurs peuvent acheter en totale confiance.

CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST
CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY
IGP

L'ART D'ACCORDER LES METS ET LES VINS

Marier un plat et un vin est un exercice qui demande une connaissance et une passion des spécialités du Sud-Ouest. Caractéristiques gustatives du plat et du vin, arômes, style et gamme de vin... plusieurs facteurs sont à prendre en compte. Pour vous aider, quelques témoignages de professionnels du vin et de la gastronomie, suivis d'une mise en pratique en recettes.

Enrico Bernardo

Meilleur sommelier du monde 2004
" J'ai très souvent voyagé dans le Sud-Ouest pour des moments gastronomiques et les vins du Sud-ouest y sont toujours mis en avant dans les restaurants.

Ce sont des vins authentiques qui se reposent sur la diversité des terroirs et des cépages. Ce sont des vins de caractère, riches en personnalité, solaires, gourmands et ronds. Ce sont des vins de « copains » parfaits pour les instants conviviaux. Dans un monde de plus en plus standardisé, leur diversité fera leur atout dans les années à venir "
Julien Duboué

Chef landais et créateur de BOULOM
" Accorder les mets et les vins, c'est y aller progressivement mais aussi écouter ses envies. Du début à la fin du repas, il faut bien faire attention à ce que les saveurs des vins et des plats montent en puissance, et non l'inverse. C'est une base qu'il faut décliner en fonction de ses envies, mais aussi des goûts de ses convives. Ma touche personnelle, c'est aussi de s'adapter en fonction des recettes choisies pour le repas.

Par exemple, dans ma recette de Médaillon de lotte lardé au jambon de Bayonne, j'ai choisi d'accompagner le plat par un verre de Fronton rosé AOP. Grâce à ses arômes floraux, constitués de fruits rouges et d'agrumes, le vin sublime l'accord terre et mer de ce plat en lui apportant une touche d'originalité. "

CARPACCIO DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST, TARTARE DE MANGUE ET CAVIAR D'AQUITAINE

25 MIN FACILE

INGRÉDIENTS

- 200g de foie gras de canard du Sud-Ouest cru
- 1 mangue
- 1 petite tomate
- 8 tiges de ciboulette
- 1 c à s. d'huile d'olive
- fleur de sel et poivre du moulin (mélange cinq baies)

PRÉPARATION

01. Garder le foie gras au réfrigérateur. Tailler des petits dés dans la tomate en ayant préalablement ôté les pépins.

02. Ciseler 4 tiges de ciboulette. Éplucher la mangue puis, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, faire des tranches fines.

03. Retailler ces tranches avec un emporte-pièce de 4cm de diamètre afin de leur donner une forme ovale, tailler les chutes en petits dés.

04. Mélanger les dés de tomate avec les dés de mangue, ajouter la ciboulette ciselée, de la fleur de sel, du poivre du moulin et l'huile d'olive.

05. Tailler le foie gras en tranches fines, les assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin, les rouler sur elles-mêmes.

06. Dresser le tartare de mangue à l'aide de l'emporte-pièce au centre de l'assiette.

07. Disposer les pétales de mangue et les rouleaux de foie gras autour, décorer avec les tiges de ciboulette restantes.

ACCORDS VINS

Moelleux
IGP Côtes de Gascogne
AOP Pacherenc du Vic-Bilh

TARTINES DE JAMBON DE BAYONNE

15 MIN FACILE

INGRÉDIENTS (pour une personne)

- 2 tranches de pain de campagne
- 2 tranches de kambon de Bayonne
- 1 gousse d'ail
- Tapenade
- 1 tomate
- 1 oignon
- Mozzarella
- Ciboulette
- Basilic
- Poivre

PRÉPARATION

01. Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6). Émincez et coupez l'oignon et la tomate.

02. Faites griller les tranches de pain et frottez-les à l'ail. Tartinez de tapenade, puis mettez une tranche de Jambon de Bayonne, trois ou quatre tranches de tomate, trois ou quatre lamelles d'oignons.

03. Faites de fines tranches de mozzarella et posez-les sur le dessus de la tartine. Ciselez la ciboulette et le basilic et saupoudrez. Poivrez légèrement.

04. Faites légèrement griller les tartines 5 min au four.

ACCORDS VINS

Rosé
AOP Saint Mont corsé

Rouge
AOP Fronton
AOP Gaillac

PIPERADE DE JAMBON DE BAYONNE

40-45 MIN FACILE

INGRÉDIENTS (pour quatre personnes)

- 4 tranches généreuses de Jambon de Bayonne
- 8 oeufs
- 1 kilo de poivrons verts
- 1 kilo de tomates
- Du persil hâché
- 1 piment
- 1 oignon, 1 tête d'ail
- Huile, sucre, sel
- 1 cuillère de graisse d'oie

PRÉPARATION

01. Éplucher, épépiner les poivrons verts, les tailler en lanières, les faire étuver dans deux cuillerées à soupe d'huile avec l'oignon émincé, l'ail, les tomates épluchées et épépinées, le piment taillé en rondelles ; ajouter une pincée de sucre.

02. Faire cuire doucement jusqu'à évaporation complète. Battre huit oeufs en omelette, saler légèrement.

03. Passer pendant deux minutes quatre tranches de Jambon de Bayonne dans la graisse d'oie, réserver au chaud et verser la graisse de cuisson dans les légumes.

04. Hors du feu, incorporer les oeufs au mélange de tomates et de poivrons.

05. Brouiller l'ensemble qui doit être moelleux, mettre sur feu doux pendant trois minutes.

ACCORDS VINS

Blanc sec
AOP Saint Mont
AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec

Rosé
AOP Fronton
IGP Côtes de Gascogne

Rouge
AOP Fronton
AOP Gaillac

VIGNOBLES DU SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY
IGP

BAYONNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Contact presse : Evi de Coninck

vinopres-agency@vinopres.com • +32 2 533 27 77

#EnjoyItsFromEurope #EuropeDefendsItsTerritories
www.europedefendsitsterritories.eu

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE.

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDES QUALITÉS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE