

Communiqué de presse  
Moissac, le 3 septembre 2020

## **DU NOUVEAU POUR LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP**

Depuis le 20 août dernier, on peut déguster le Chasselas de Moissac AOP, 1<sup>er</sup> fruit frais à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée, inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis 2017. Cette date de lancement est le fruit pour la première fois d'un accord interprofessionnel.

### **2020 : L'ANNEE QUALITE**

C'est une excellente année pour le Chasselas de Moissac AOP qui s'annonce pour l'ensemble de l'appellation. Un hiver peu froid, un beau printemps et un été chaud ont engendré un démarrage de la récolte précoce avec plus d'une dizaine de jours d'avance. On note actuellement un taux en sucre élevé. Il ne manque plus sur certaines parcelles qu'un peu de coloration.

Question volume, le Syndicat s'attend à une année normale (aux alentours de 3 500 tonnes) l'année 2019 ayant enregistré une production de 3 329 tonnes. Rappelons que l'appellation Chasselas de Moissac AOP compte 222 exploitations sur 443 hectares.

### **LE 1<sup>ER</sup> ACCORD DE BRANCHE**

Pour la première fois, les chasselatiers et chasselatières représentés par le Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP et les metteurs en marché représentés par l'Areefel et la Coopération ont signé une Charte Interprofessionnelle. Ils se sont engagés à fixer une date de commercialisation commune pour le Chasselas de Moissac AOP et le Chasselas catégorie 1 au 20 août dernier.

L'objectif est d'assurer aux consommateurs la dégustation d'un produit de qualité dès le début de saison et ainsi de dynamiser et pérenniser la consommation du chasselas.

### **"HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE" : 50 PRODUCTEURS ENGAGES**

50 chasselatiers ont été certifiés "Haute Valeur Environnementale" pour la 1<sup>ère</sup> fois cette année. Il s'agit d'une certification individuelle délivrée pour 3 ans. A eux tous, ils représentent 25 à 30% du volume total de l'appellation soit environ 1 300 tonnes de Chasselas de Moissac AOP. Le volume en agriculture biologique continue sa progression et représente à ce jour 200 tonnes de Chasselas de Moissac AOP.

Ils se sont engagés à préserver la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs...), avoir une vraie stratégie phytosanitaire (fréquence de traitement, utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique...), gérer la fertilisation (quantité d'azote apportée, couverture des sols...) et la ressource en eau (économie d'eau, utilisation d'outils d'aide à la décision...).

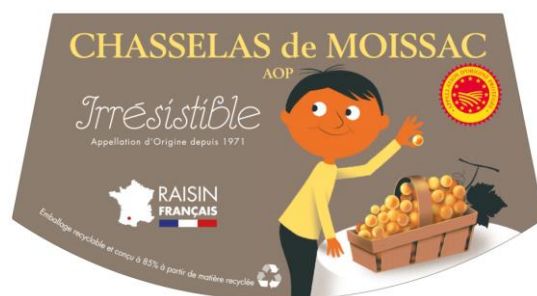
## LA GENODIQUE : EN ATTENTE DE COMPTAGE

Depuis juin 2019, le Chasselas de Moissac AOP expérimente sur 40 hectares, le traitement des maladies de la vigne par la musique (la génodique) devenant ainsi le 1<sup>er</sup> raisin de table à tester cette nouvelle technique qui permet de stimuler les défenses naturelles de la vigne.

A cette heure, il est encore trop tôt pour tirer des conclusions, le Syndicat s'étant engagé sur 3 ans. Néanmoins, si le ressenti sur la première année était plutôt positif, on note une certaine déception à cette heure par rapport aux résultats obtenus, résultats que les chassellatiers évaluent visuellement. Dès que la récolte sera terminée, un comptage dans les vignes sera effectué permettant ainsi une meilleure évaluation.

## UNE BARQUETTE ECO RESPONSABLE

Le syndicat a décidé de mettre en avant ses barquettes recyclables et conçues à 85% à partir de matière plastique 100% recyclée R-PET. Avec ce cercle vertueux, le Syndicat montre très simplement l'engagement écoresponsable de l'ensemble des chassellatiers et chassellatiers.



## TROIS RECETTES A FAIRE TOURNER !

Après avoir demandé l'année dernière à Oscar Garcia, plus jeune chef étoilé de France en 2014, de lui concocter des recettes de cuisine déclinées dans le livret de recettes "*les irrésistibles recettes*", le Chasselas de Moissac AOP a décidé cette année de faire appel à une bloggeuse culinaire. Nadine Barbottin, connue pour son site mamscook.com, a proposé 3 recettes simples à base de Chasselas de Moissac AOP. Epicurienne attachée aux produits du terroir et aux traditions culinaires, elle tient sa passion pour la cuisine de ses grands-mères. Elle a à cœur de la faire partager que ce soit sur son blog, des émissions radio ou sur des salons. Son crédo : le respect des produits, des hommes et des femmes qui les produisent et la volonté de remettre du sens dans l'assiette.

### Méli-mélo de légumes racines au Chasselas de Moissac AOP

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 50 mn,

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 pommes de terre, 1 patate douce, 2 navets, 2 carottes, 1 oignon, 8 gousses d'ail avec la peau, 1 grappe Chasselas de Moissac AOP, 2 c à soupe de jus de Chasselas de Moissac AOP, 2 c à soupe d'huile d'olive, piment d'Espelette, sel, 1 branche de thym, quelques feuilles de romarin

Préparation : Préchauffez votre four Th 180°. A défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez-vous même votre jus.

Pour cela égrainez une grappe de Chasselas de Moissac AOP, et déposez les grains dans un chinois ou une passoire tamis. A l'aide d'un pilon ou du dos d'une cuillère, écrasez les grains afin d'en recueillir le jus. Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Épluchez les pommes de terre, la patate douce, les navets, les carottes, puis coupez-les grossièrement. Dans un saladier, mettez l'huile d'olive, le jus de Chasselas, le sel, le thym, le romarin, le piment d'Espelette, mélangez. Déposez les légumes préparés et les gousses d'ail entières dans le saladier et mélangez intimement. Répartissez les légumes dans un grand plat allant au four. Emballez soigneusement le plat de papier cuisson, pour faire un début de cuisson à l'étouffé. Enfournerez à Th 180°. Après 35 mn de cuisson, retirez le papier. Ajoutez les grains de raisins, mélangez et poursuivez la cuisson pendant 15 mn. Servez en accompagnement d'une viande ou en plat végétarien accompagné d'une salade.



## Côtes d'agneau aux épices et au Chasselas de Moissac AOP

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) : 8 côtes d'agneau, 1 grappe de Chasselas de Moissac AOP, 60 ml d'huile d'olive, 60 ml de jus de Chasselas de Moissac AOP, 50 ml de vinaigre doux de type vinaigre de chasselas, 1/4 c à café de cannelle, 1/2 c à café de gingembre, 1/2 c à café de raz el hanout, 1/2 c à café de piment d'Espelette

Préparation : A défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez-vous même votre jus. Pour cela, égrainez une grappe de Chasselas de Moissac AOP, et déposez les grains dans un chinois ou une passoire tamis. A l'aide d'un pilon ou du dos d'une cuillère, écrasez les grains afin d'en recueillir le jus. Dans un plat rassemblez les épices, l'huile d'olive et le jus de raisin, mélangez. Déposez les côtes d'agneau dans le plat et faites mariner 1h minimum. Dans une poêle bien chaude, faites saisir les côtes 3 à 4 minutes par face suivant leur épaisseur. Retirez-les de la poêle et remettez-les dans la marinade. Déglacez la poêle avec le vinaigre, grattez bien les sucs de cuisson. Remettez les côtes et la marinade dans la poêle, ajoutez les grains de Chasselas de Moissac AOP. Poursuivez la cuisson quelques minutes, afin que les raisins et les côtes soient bien enrobés de sauce. Servez bien chaud, accompagné par exemple de semoule.



## Pommes et Chasselas de Moissac AOP en crumble

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : 30 gr de cerneaux de noix, 30 gr de farine, 60 gr de sucre roux, 50 + 10 gr de beurre, 45 ml de jus de Chasselas de Moissac AOP, 2 belles pommes, 200 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP

Préparation : A défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez-vous même votre jus. Pour cela, égrainez une belle grappe de Chasselas de Moissac AOP et déposez les grains dans un chinois ou une passoire tamis. A l'aide d'un pilon ou du dos d'une cuillère, écrasez les grains afin d'en recueillir le jus.

Préparez le crumble : Préchauffez le four Th 180°. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre roux, et les cerneaux de noix réduits en poudre. Ajoutez 50 gr de beurre coupé en petits morceaux. Ecrasez le beurre du bout des doigts dans le mélange jusqu'à obtenir un pâte homogène. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étalez la pâte à crumble à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez le crumble sur la plaque du four en conservant la feuille de papier sulfurisée du dessous. Mettez au four pour 15 mn. Au sortir du four laissez refroidir. Puis à l'aide d'un couteau réduisez-le en morceaux plus ou moins gros. Réservez jusqu'au moment de dresser.

Pendant que le crumble cuit, préparez les fruits. Egrainez le Chasselas de Moissac AOP. Réservez quelques grains que vous piquerez sur des mini brochettes en bois pour la décoration. Epluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux. Dans une poêle bien chaude, mettez 10 gr de beurre et les dés de pommes. Laissez cuire 7 à 8 minutes et remuez régulièrement afin que les pommes cuisent. Arrosez-les de jus de raisin et poursuivez la cuisson 3 à 5 minutes, afin qu'elles caramélisent légèrement. Ajoutez les grains de Chasselas de Moissac et laissez cuire encore 3 mn en remuant. Répartissez les fruits dans quatre verrines, recouvrez de crumble et déposez une mini brochette de Chasselas de Moissac AOP frais sur chaque verrine.



## LE GRAIN SURPRISE

Après *Grains en folie* et la *Roue du grain d'or* qui ont connu les deux années précédentes un très fort succès avec plus de 113 000 participants, le Chasselas de Moissac AOP a décidé de continuer cette dynamique. Cette année, du 1<sup>er</sup> au 30 septembre, 300 000 barquettes de Chasselas de Moissac AOP seront recouvertes de l'étiquette du jeu "le grain surprise".



Le principe est simple. Il suffit de gratter la grappe de raisin pour tenter de gagner un robot de cuisine multifonction, des cours de cuisine et des tabliers + livrets de cuisine aux couleurs du Chasselas de Moissac AOP.

A noter que l'on peut jouer sur le site internet du chasselas ([www.chasselas-de-moissac.com](http://www.chasselas-de-moissac.com)) et sur Facebook (<https://www.facebook.com/ChasselasdeMoissacAOP>).

**[www.chasselas-de-moissac.com](http://www.chasselas-de-moissac.com)**

*Dossier de presse et photos sur simple demande*

### RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio - 06 03 10 16 56 - [rplb@deboerio.net](mailto:rplb@deboerio.net)