

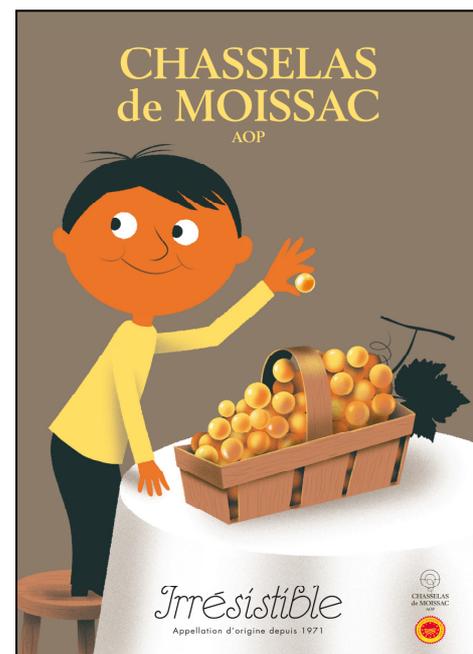
CHASSELAS DE MOISSAC AOP

Un univers irrésistible pour le raisin du Sud-Ouest

1^{er} fruit frais à avoir obtenu le label AOC dès 1971, le Chasselas de Moissac AOP est apprécié pour son grain sphérique, doré et gorgé de soleil, mais surtout pour son jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation. C'est le fruit d'un savoir-faire ancré dans le patrimoine culinaire de la région de Moissac et de sa zone d'appellation mais surtout de 251 chasselatiers et chasselatières fiers de leur production. Ils sont rassemblés au sein du Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP qui œuvre pour fédérer les énergies autour du produit et son territoire.

Un nouvel univers de communication en 2015

Pour cette nouvelle année, le Chasselas de Moissac AOP a décidé de changer totalement de communication et de plonger le produit dans un univers graphique "vintage". Le style affichiste fait ainsi ressortir ce "caviar" des raisins au milieu des autres fruits de saison. La signature "irrésistible" est illustrée par un enfant pris en flagrant délit de gourmandise.



Afin d'être reconnu facilement sur les étalages, chaque emballage porte un signe d'identification au numéro unique, véritable signature de l'AOP et engagement de chaque producteur. Le Chasselas de Moissac AOP est conditionné en plateau en bois de 8 kg (40x60 avec séparateur de grappes), plateau en bois ou en carton de 4 kg (40x30), colis de 2 kg (20x30) et en barquette de 750 g permettant de protéger le produit. Depuis le début du mois, le consommateur retrouve la nouvelle communication sur l'ensemble des emballages.

Le Chasselas de Moissac AOP est distribué dans toute la France à travers un réseau d'une trentaine d'opérateurs commerciaux (expéditeurs privés et coopératives). L'ensemble des circuits de commercialisation est couvert qu'ils s'agissent de vente directe, sur les marchés de plein air, les primeurs ou en Grandes et Moyennes Surfaces. Produit saisonnier, le Chasselas de Moissac AOP est vendu de début septembre à fin décembre.



Des producteurs qui savent se remettre en cause pour gagner en qualité

Près de 1 200 heures de travail par an et par hectare sont nécessaires à l'entretien de la vigne. Cultivé selon des méthodes traditionnelles par des exploitations à caractère familial, le Chasselas de Moissac AOP requiert tout au long de l'année des soins attentifs et méticuleux avant d'atteindre sa pleine maturité. Il est cueilli minutieusement, ciselé comme une œuvre d'art puis emballé avec délicatesse. Le rendement maximum autorisé en AOP est de 13 tonnes par hectare.



Soucieux d'améliorer la conduite de la vigne tout en maintenant et garantissant une qualité irréprochable au Chasselas de Moissac AOP, le Syndicat de Défense est en permanence à la recherche de nouvelles techniques de production. C'est ainsi que désormais 1 nouvelle plantation de chasselas sur 2 se fait en T Bord (nouveau mode de conduite qui permet d'améliorer les conditions de travail des chasselatiers en montant la vigne à une hauteur de 1,40 à 1,70m).

De même, afin de pallier aux aléas climatiques, 25% des parcelles de chasselas sont désormais équipées de filet paragrêle et 70% des exploitations ont mis en place un système d'irrigation goutte à goutte qui permet, en période automnale, de conserver la turgescence du grain de chasselas.

Les chasselatiers étudient actuellement la mise en place de protection contre la pluie particulièrement dévastatrice à l'approche de la maturité du raisin ainsi que la création de nouveaux clones plus précoces (recherches effectuées en partenariat avec le CEFEL).

Enfin, quelques 200 tonnes de Chasselas de Moissac AOP sont produits en culture biologique par une trentaine de producteurs.

www.chasselas-de-moissac.com

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

