

Communiqué de presse  
Moissac, 7 septembre 2023

## CHASSELAS DE MOISSAC AOP UNE ANNÉE PRÉCOCE

C'est le 23 août dernier que la récolte du Chasselas de Moissac AOP a démarré. 1<sup>er</sup> fruit frais à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée et inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis 2017, le Chasselas de Moissac AOP séduit les gourmands par sa saveur délicate et sucrée. Cette année encore, l'objectif du syndicat est de faire connaître le plus largement possible le produit.

### **2023, une année sous le signe de l'opulence tropicale**

Une fois n'est pas coutume, l'année 2023 a imposé des conditions climatiques dignes des pays tropicaux. Les pluies abondantes entrecoupées de périodes assez chaudes mais sans excès, sur la majeure partie de la saison, ont apporté cette année un caractère singulier au Chasselas de Moissac AOP.

Alors que l'on aurait pu craindre en juillet une dégradation des baies par une humidité excessive, le mois d'août sec avec une courte période caniculaire sur la fin de la maturation, a permis de conserver une qualité exceptionnelle.

L'absence de stress hydrique a favorisé le développement des baies qui atteignent ainsi un calibre exceptionnel. Les grappes sont formées de belles billes turgescentes. Elles sont gorgées de jus et ont gardé tout leur croquant et leur saveur.

Question volume, le Syndicat s'attend à une année en baisse de 25% par rapport à une saison normale aux alentours de 2 600 tonnes (2 439 tonnes en 2022). Rappelons que l'appellation Chasselas de Moissac AOP compte 185 exploitations sur 409 hectares.

### **Chasselas de Moissac AOP & Noix du Périgord AOP : l'union de deux fleurons de la gastronomie du Sud-Ouest**

Pour la première fois, le Chasselas de Moissac AOP a décidé de se rapprocher de la Noix du Périgord AOP avec un objectif partagé : défendre les qualités et atouts de deux produits d'exception auprès d'un public plus jeune.

A l'heure où le manger sain et équilibré est une priorité pour tous, ces deux Appellations d'Origine Protégée ont demandé à la blogueuse Mam's Cook de leur concocter une recette facile à faire même pour les moins férus de cuisine. Cette dernière a proposé **un dos de cabillaud en croûte de noix avec son pesto Noix-Chasselas, façon tapenade**. De quoi épater les amis sans se prendre la tête !

Placée sur le thème « *La noix craque pour son grain. Le Chasselas lui sort le grand jeu...* », cette recette sera largement diffusée à compter du 22 septembre sur les sites internet des deux appellations et sur les réseaux sociaux. L'objectif final étant clairement d'inviter le plus grand nombre à consommer ces fruits de qualité, sains et produits dans le Sud-Ouest. Leur certification AOP permet de garantir aux consommateurs l'excellence et la fraîcheur de produits issus d'un terroir et d'un climat unique et du savoir-faire ancestral d'hommes et de femmes.

### **Une recette pour les Millennials en partenariat avec l'IRQUALIM**

Dans sa conquête de la clientèle Millennials (25-35 ans), les produits de qualité d'Occitanie sous la bannière des Qualivores ont fait le choix de nouer un partenariat avec Youmiam, application de cuisine nouvelle génération. Cette dernière accompagne ses utilisateurs au quotidien pour mettre plus de cuisine dans leur vie grâce à une expérience visuelle et intuitive qui permet à chacun de réussir les recettes qui lui correspondent.

Cette action coordonnée par l'IRQUALIM a donné naissance à des recettes diffusées sur l'application Youmiam et ses réseaux sociaux. Cette année, le Chasselas de Moissac AOP sera mis à l'honneur à partir du 14 septembre avec une recette originale et très simple à réaliser : **un brie rôti au Chasselas de Moissac AOP, miel et graines de courges**. Cette recette sera également diffusée sur le site du Chasselas de Moissac AOP et ses réseaux sociaux.

### **Une rencontre avec les primeurs pour apprendre à mieux se connaître**

A l'occasion de la fête *Moissac Fruits & Saveurs*, Saveurs Commerce, fédération des spécialistes de l'alimentation de proximité, a décidé d'organiser pour ses adhérents, un séjour en immersion pour découvrir le Chasselas de Moissac AOP. Plus de 100 primeurs venant de toute la France et exerçant leur activité en magasin ou sur les marchés, sont attendus à Moissac du 17 au 19 septembre. Ils pourront ainsi profiter des animations et expositions de la fête.

La visite des vignes et des ateliers de ciselage et de conditionnement sera le point d'orgue de leur séjour, l'opportunité d'échanger avec les chasselatiers pour tout savoir sur la culture du fameux grain doré. Les primeurs rencontreront également d'autres représentants et acteurs de la filière fruitière présents dans la région, notamment au cours d'un dîner et d'une visite de l'entreprise Philibon.

Pour les primeurs, ces visites au cœur des zones de production sont l'occasion d'échanger avec les producteurs des fruits qu'ils valorisent et conseillent au quotidien sur leur point de vente mais également de partager les retours de leurs clients. C'est aussi l'occasion de renforcer les liens entre professionnels dans une ambiance conviviale.

Pour rappel, Saveurs Commerce représente et défend les primeurs qu'ils exercent leur activité en magasin, sur les marchés couverts ou de plein vent. La fédération contribue à rassembler et promouvoir la profession auprès des pouvoirs publics et des consommateurs.

## Présence du Chasselas de Moissac AOP sur 4 manifestations

Terminé les restrictions liées au COVID. Tout au long de la saison (septembre/décembre), le grand public pourra retrouver et déguster le chasselas lors de 4 manifestations qui permettront de mieux faire connaître le produit et ses dérivés.

Samedi 9 septembre, le Chasselas de Moissac AOP sera servi en dessert lors du Banquet des Toulousains organisé place du Capitole dans le cadre de l'opération **Toulouse à table**, fête du bien-vivre qui célèbre le plaisir des goûts.

Les samedi 16 et dimanche 17 septembre en parallèle des Journées du Patrimoine, une exposition / vente de chasselas est prévu dans le cadre de **Moissac Fruits & Saveurs**.

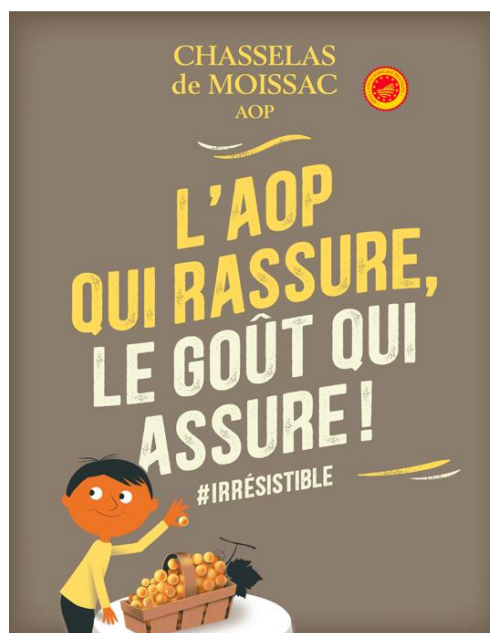
C'est face à Notre Dame de Paris sur les quais Montebello et de la Tournelle que les parisiens pourront découvrir du 15 au 17 septembre son grain doré lors des **Marchés Flottants du Sud-Ouest**, un grand marché gourmand et festif qui permet de partir à la découverte des produits du terroir du Gers, du Lot-et-Garonne et du Tarn-et-Garonne.

Enfin, la saison s'achèvera du 15 au 17 décembre avec un stand de dégustation et vente du Chasselas de Noël et de tous les produits dérivés lors du plus grand marché d'Occitanie, **Régail Sud de France** au Meet à Toulouse (Rencontres Gustatives, Agricoles et Ludiques). Il s'agira alors de la dernière occasion de déguster du Chasselas !

## Une campagne publicitaire renforcée

Le Chasselas de Moissac reste dans l'univers graphique « vintage » de type affichiste mais a décidé de pousser encore plus loin sa communication en affirmant haut et fort les qualités de ce produit reconnu sous signe officiel de qualité. Une campagne digitale a ainsi démarré le 5 septembre dernier avec 4 slogans publicitaires de type réclame : « *L'AOP qui rassure, le goût qui assure* », « *Cueilli à la main, picoré du bout des doigts* », « *Avec son grain doré, impossible de lui résister* » et « *La tradition, c'est drôlement bon.* » Cette campagne devrait générer plus de 500 000 vues.

Facebook : @chasselasdemoissacAOP  
Instagram : 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)