



# QUALITÉ LANDES : LES CHIFFRES CLÉS DES FILIÈRES



## CONTACTS PRESSE

Emma Lemonnier – Audrey Claisse  
e.lemonnier@agencehemispheresud.com  
06 87 70 44 55 – 07 86 32 34 08

## KIWI DE L'ADOUR



À LA FOIS IGP LABEL ROUGE

UNIQUE EN FRANCE



1/4

de la production française

À RETENIR

Le Kiwi de l'Adour est un Kiwi vert de la variété Hayward.

## 300 PRODUCTEURS



Culture emblématique du bassin de l'Adour

SAISON Décembre à Mai

RÉCOLTE EXCLUSIVEMENT À LA MAIN

- 6,7°BRIX minimum à la récolte
- Un goût acidulé et des arômes uniques
- 12 °BRIX atteint pour la vente

## ASPERGE DES SABLES DES LANDES



À LA FOIS IGP LABEL ROUGE

UNIQUE EN FRANCE.

BLANCHES OU LÉGÈREMENT VIOLETTES

À RETENIR

- Le cahier des charges impose moins de 4 heures entre la cueillette et la mise au frais.

## 200 PRODUCTEURS

L'ASPERGE EST UNE CULTURE PÉRENNE

puisque'une aspergeraie peut être exploitée pendant une dizaine d'année.

SAISON de fin Février à début Juin



100 % de la récolte est effectuée manuellement.

## VOLAILLES FERMIERES DES LANDES



**81** JOURS MINIMUM D'ÉLEVAGE

contre environ 40 jours en filière standard



**100%**

des volailles,  
élevées en plein air

AUSI, PINTADES, CHAPONS,  
POULARDES ET CHAPONS DE  
PINTADE

### À RETENIR

Les éleveurs landais ont élaboré le premier cahier des charges Label Rouge n°1 en France, créé en 1965.

## CANARD FERMIER DES LANDES



**102** JOURS MINIMUM D'ÉLEVAGE

dont 90 jours d'élevage en plein air et  
12 jours de gavage au maïs grain entier.



### ALIMENTATION

composée d'au moins  
**70 %** de céréales et de  
protéines non OGM.



### PARCOURS

avec au minimum  
20 arbres par hectare.

Contrôles externes assurés par un  
organisme certificateur indépendant,  
tout au long du cycle de production.

## BŒUF DE CHALOSSE

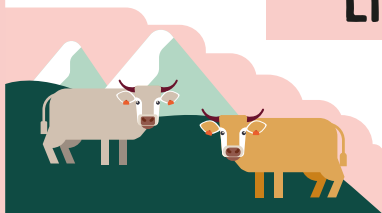


MAJORITAIRE

**BLONDE D'AQUITAINE**

LE RESTE DU CHEPTEL

**LIMOUSINE**



ENVIRON 1%

**BAZADAISE**

**6** MOIS MINIMUM  
D'ENGRASSEMENT



**60** ARTISANS-BOUCHERS  
AGRÉÉS.

Les Bœufs de Chalosse peuvent  
être abattus entre 3 et 9 ans,  
contre environ 18 à 24 mois en  
filière standard.

### ALIMENTATION

**100 % NATURELLE**  
composée d'herbe,  
de maïs et de fourrages.



### À RETENIR

Commercialisé exclusivement chez  
ces artisans-bouchers agréés.

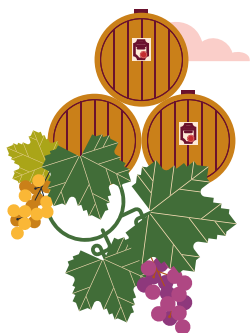
## FLOC DE GASCOGNE



Environ

# 1 300

hectares dédiés  
à la production



## 700 000 BOUTEILLES

# 10

 MOIS MINIMUM AVANT  
COMMERCIALISATION

## 85 PRODUCTEURS ET 4 CAVES COOPÉRATIVES



## ARMAGNAC



Environ

# 5200

hectares


## 700 PRODUCTEURS ET MAISONS



## VIEILLISSEMENT

### 1 AN MINIMUM SOUS BOIS.

Plus long pour les catégories VS,  
VSOP et XO conformément au  
cahier des charges.



# 60%

de la production  
vendue en France



Forte  
dimension  
export

## VINS DE TURSAN



Environ

# 300

hectares



40%  
Rouge



20%  
Blanc



40%  
Rosé

# 56 VIGNERONS

# 16 000

 HECTOLITRES  
PAR AN

La vinification et l'élevage sont  
encadrés par le cahier des  
charges de l'AOP.

