

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine



Appellation d'origine contrôlée **AOC**

La garantie d'une qualité résultant d'un terroir

Appellation d'origine protégée **AOP**

La garantie équivalente européenne de l'AOC



Indication géographique protégée **IGP**

La garantie d'un lien entre un produit et son territoire d'origine



Spécialité traditionnelle garantie **STG**

La garantie de l'aspect traditionnel d'un produit



Agriculture biologique **AB**

La garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement



Label rouge **LR**

La garantie d'un produit de qualité supérieure

La politique de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires, a été lancée par le ministère chargé de l'agriculture de longue date, depuis plus d'un siècle.

Le dispositif français qui encadre cette politique s'articule avec le dispositif européen mis en place depuis 1991 et 1992.

Il a été profondément modifié par la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 pour :

- *offrir aux consommateurs une vision globale et claire de l'ensemble du dispositif français et européen de reconnaissance officielle de la qualité des produits agricoles et alimentaires ;*
- *accroître la crédibilité de cette reconnaissance en renforçant la garantie de l'État et les contrôles qui assurent la légitimité du dispositif ;*
- *permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits.*

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Une garantie des pouvoirs publics

La garantie d'une qualité liée à l'origine

- AOC et AOP : garantie d'une qualité résultant d'un terroir.
- IGP : garantie d'une qualité résultant d'un lien entre le produit et son territoire d'élaboration.

La garantie d'une qualité liée à la tradition STG

La garantie d'une qualité supérieure Label rouge

La garantie d'une qualité liée au respect de l'environnement et du bien être animal Agriculture biologique



Nota Bene : outre ces signes officiels, il existe deux autres modes officiels de valorisation des produits : les mentions valorisantes mettant en exergue une caractéristique spécifique liée au mode de production du produit : "produit fermier", "produit de montagne", "produits pays" et les démarches de certification de conformité de produits visant à normaliser un processus de fabrication d'un produit sous le contrôle d'un organisme certificateur.

• Trois principes

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur l'engagement conjoint de l'Etat et des professionnels (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) pour garantir aux consommateurs des produits d'origine et de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

Ce système repose sur trois principes :

1/ Les professionnels s'engagent volontairement dans la mise en place et le suivi d'une démarche de qualité et d'origine soit individuellement (agriculture biologique), soit collectivement (les autres signes).

La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels et validé par les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, l'aire de production (pour les produits AOC, AOP et IGP), les règles de production, de transformation et éventuellement de conditionnement et d'étiquetage.

Dans le cadre de l'agriculture biologique, le mode de production est encadré par des règlements communautaires. Les secteurs non couverts par ces règlements peuvent faire l'objet de cahiers des charges nationaux à l'initiative des professionnels.

2 / Les pouvoirs publics supervisent l'application du dispositif :

- Le Ministère chargé de l'agriculture définit la politique en matière de qualité alimentaire et encadre le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Il assure la tutelle de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).
- L'INAO, établissement public, gère les signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Il comprend un conseil permanent (chargé d'administrer l'Institut), des comités nationaux sectoriels (vins AOP, vins IGP, AOP agroalimentaires, IGP agroalimentaires – STG – Label rouge, Agriculture biologique) et un conseil des agréments et contrôles. Ces instances associent des représentants des professionnels de la production, de la transformation et de la distribution, des consommateurs, des experts qualifiés et des représentants des administrations.

L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC-AOP, IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'Agriculture biologique, supervise l'ensemble des contrôles et protège les produits contre les usurpations.

- L'Agence BIO, organisme public sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, assure le développement et la promotion de l'Agriculture biologique.

3 / Des contrôles réguliers sont assurés par des organismes indépendants, impartiaux et compétents. Ceux-ci contrôlent régulièrement le respect des cahiers des charges des produits.

Le conseil des agréments et contrôle de l'INAO établit les principes généraux des contrôles, approuve les plans de contrôle des cahiers des charges des produits sous signes de qualité et donne un avis sur l'agrément des organismes de contrôle.

Quatre enjeux

1 / Une meilleure valorisation de leurs produits par les producteurs et les acteurs économiques via la création de valeur ajoutée, l'encouragement à développer la diversité et la typicité des produits

2 / Une meilleure capacité pour les consommateurs à pouvoir choisir des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement. Ce sont les seuls signes garantis et reconnus par l'État.

3 / Une meilleure protection contre les usurpations dans l'Union européenne et dans les pays tiers au travers des signes européens (AOP, IGP et STG).

4 / Favoriser l'aménagement rural et le développement des territoires et contribuer à :

- préserver l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès ;
- sauvegarder le savoir-faire local ;
- maintenir la diversité des productions agricoles et par ce biais même la biodiversité, la variété des paysages et les ressources naturelles.

Ainsi, la mise en œuvre d'une politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine, que ce soit en France, en Europe ou plus largement dans le monde, peut contribuer à la dynamique socioéconomique des communautés locales.

Elle se révèle ainsi être un instrument de premier plan pour permettre à de nombreux pays, notamment les pays en développement, de mieux valoriser certaines de leurs productions traditionnelles.

La France appuie à travers le monde de multiples démarches de mise en place de ces instruments.

Il s'agit d'une réponse aux enjeux du développement durable de l'agriculture.

Agriculture Biologique AB

La mention « Agriculture biologique » atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et garant de normes élevées de bien-être animal défini dans un cahier des charges très strict et assorti de contrôles systématiques. Ce mode de production exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi des intrants.

La première reconnaissance officielle de l'Agriculture biologique date, en France, de la loi d'orientation agricole de 1980. Depuis le 1^{er} janvier 2009, l'harmonisation des règles de production a été renforcée au niveau communautaire, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. La France s'est dotée d'un cahier des charges français (CCF) pour les secteurs ne faisant pas encore l'objet de cette harmonisation (lapins, escargots, autruches etc...).

En 2001, l'Agence BIO, groupement d'intérêt public, a été créée, afin de contribuer au développement et à la promotion de ce mode de production.

Une large gamme de produits agricoles et alimentaires biologiques, frais ou transformés, est disponible dans différents circuits de distribution : magasins spécialisés, grandes surfaces alimentaires, boulangeries et boucheries, vente au panier, vente directe à la ferme, sur les marchés, sur internet ainsi qu'en restauration. Depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo communautaire est obligatoire sur les produits biologiques ; il peut être accompagné de la marque française AB, qui reste un signe fort de reconnaissance pour les consommateurs.

Depuis 2007, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) contribue au suivi de la réglementation sur l'agriculture biologique.



Quelques chiffres (*)

L'agriculture biologique concerne près de 16 500 exploitations agricoles bio (soit 3,14 % des exploitations),
Les surfaces conduites selon ce mode de production atteignent 677 513 ha (soit 2,46 % de la Surface agricole utile française).
Plus de 6 000 opérateurs sont certifiés pour la transformation de produits biologiques. Le nombre total d'opérateurs bio, (producteurs, transformateurs, distributeurs et importateurs) a dépassé les 25 000 en 2009.

La forte croissance du nombre des exploitations se confirme, parallèlement, le marché de l'alimentation bio est structurellement en augmentation, avec une croissance de plus de 10 %/an depuis 10 ans. Entre 2008 et 2009, les achats par le consommateur final ont progressé de 19 %. Les pouvoirs publics accompagnent ce développement équilibré de l'offre et de la demande à travers un plan d'actions national.

(*) chiffres 2009

Dans l'Union européenne, l'Agriculture biologique représente environ 4,3 % de la surface agricole utile et 2,9 % des exploitations agricoles.

Témoignages



Franck Chevallier, exploitant bio, Essonne

« Comme je n'utilise pas de pesticides chimiques de synthèse, et donc de désherbants, je pratique le désherbage mécanique souvent complété par un désherbage manuel. Je protège ainsi les nappes phréatiques de la pollution et j'économise les ressources en eau. Préserver la qualité de l'eau est indispensable au maintien de l'écosystème ».

Nicolas Verger, maraîchage bio, Lot et Garonne

« Nous sommes des producteurs de fruits et légumes biologiques. Nous centralisons les productions des agriculteurs de la région et nous les vendons à Paris. Aubergines, poivrons, courgettes, carottes... : la particularité de notre production, c'est sa très grande diversité, avec aussi des tomates anciennes. Un contrôle annuel est organisé afin de vérifier nos comptes, nos achats, mais aussi le type d'engrais organiques utilisés. A l'issue du contrôle, une certification nous est remise nous permettant d'afficher la marque AB ».

Anne Jézecquel, éleveuse de poules pondeuses, Côte d'Armor

« J'éleve des poules pondeuses et je produis des céréales bio sur les terres de l'exploitation. Les poules sont libres de vivre dehors, du matin jusqu'au soir. Elles peuvent satisfaire tous leurs besoins naturels ».

Mélanie, étudiante : la bio, un autre rapport avec la nature

« Si j'achète bio, c'est vraiment pour encourager les systèmes de production bio, un autre rapport avec la nature ». « Ça ne me dérange pas de modifier un peu mon mode d'alimentation, pour pouvoir gérer ma consommation bio, financièrement notamment. Et, finalement, j'y arrive très bien ».

Appellation d'origine contrôlée AOC

Appellation d'origine protégée AOP



L'AOC désigne un produit dont les caractéristiques sont dues au milieu géographique et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir délimité dans lequel interagissent des facteurs naturels (climat, sol...) et humains conférant au produit une typicité particulière.

L'AOC ne se crée pas, elle consacre une production existante.

L'AOC s'applique au secteur des vins et spiritueux, aux produits laitiers, à l'huile d'olive, aux fruits et légumes, à la viande, au miel, etc.

L'AOC est le signe le plus ancien. Les premières formalisations législatives de l'appellation d'origine contrôlée datent de 1905.



L'AOP, Appellation d'origine protégée, est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.

L'AOP pour les produits agroalimentaires est régie par le règlement (CE) N°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Piment d'Espelette, Miel de Corse, Pomme de terre de l'île de Ré, lentille verte du Puy, Poulet de Bresse, Comté, Beurre d'Isigny, Brie de Meaux, etc.

Quelques chiffres (*)

- 49 produits laitiers, principalement les fromages, représentent un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros, 16 % de la production de fromages affinés en France avec un volume évalué à 187 429 tonnes.
- 42 AOC agroalimentaires concernent les fruits, les légumes, les huiles d'olive... Et représentent un chiffre d'affaires d'environ 150 millions d'euros.

(*) 2009

L'AOP pour les produits viticoles est régie par le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »).

Les spiritueux sous appellation sont régis par le règlement (CE) n° 110/2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses.

Alsace, Champagne, Armagnac, Puligny-Montrachet, blanc fumé de Pouilly, Banyuls, Calvados, Languedoc, Patrimoine, Tavel, Bourgueil, Jurançon, Pauillac, Cognac, Chablis, Faugères, etc.

Quelques chiffres (*)

364 vins et eaux-de-vie d'appellation représentent 14 milliards d'euros, soit plus de 80 % de la production française viticole en valeur et 59,8 % de la superficie totale des vignes.

(*) 2009



Témoignage



L'huile d'olive AOC de la Vallée des Baux de Provence

C'est une huile aux senteurs herbacées où l'on décèle une pointe d'artichaut cru, de pomme verte et d'amande fraîche.

L'huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence est issue d'un petit territoire de 7 km de large et 25 km de long, à l'est du Rhône. Cette terre de cailloux confère aux olives et à l'huile un parfum typique. Une singularité reconnue par l'obtention d'une AOC en 1996. « C'est le travail de plusieurs années entre l'INAO et les oléiculteurs, confiseurs et mouliniers qui a permis cette reconnaissance » témoigne Jean-Pierre Lombrage, président du syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux. L'huile de la Vallée des Baux de Provence concerne 2 300 producteurs et représente 20 % de la production nationale (400 000 litres par an). Le cahier des charges de l'AOC énonce des obligations strictes quant à la densité des plantations, la taille des arbres, interdit l'arrosage après la véraison (début de la maturité), et stipule qu'une olive doit être traitée au plus tard 6 jours après avoir été ramassée. Au bout du compte, une qualité, régulièrement évaluée par des dégustations à l'aveugle, et pour le consommateur la certitude d'acquiescer une huile unique.

L'AOC Bandol

Du massif de la Sainte-Baume, jusqu'au rivage de la Méditerranée, le vignoble de Bandol, au cœur d'un vaste amphithéâtre, s'étage en restanques (terrasses) pour retenir les sols et épierrer les terrains.

L'expression du terroir et le "savoir-faire Bandol" se déclinent en trois couleurs : Rouge, Rosé et Blanc. Les vins produits portent la griffe de chaque vigneron et reflètent ses méthodes. La diversité de la situation géographique, géologique et l'exposition de chaque parcelle, confèrent à chaque vin une riche palette de nuances et de caractères. Le savoir-faire des producteurs, la notoriété et la qualité de leurs vins ont été reconnus dès 1941 par l'appellation d'origine contrôlée.

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historique d'aptitude aux longues traversées maritimes, les vins rouges de "Bandol" possèdent une structure leur permettant un élevage sous bois long et présentent une forte aptitude au vieillissement. Cette rigueur et ce savoir-faire ont été appliqués pour la production et l'appréciation des vins rosés et blancs qui bénéficient d'une notoriété grandissante.

Label rouge LR

Le Label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.



Le Label rouge s'applique aux volailles, aux viandes, à la charcuterie, aux produits laitiers, aux produits de la mer, aux fruits et légumes, etc.

Poularde jaune, œufs de poules élevées en plein air, conserves de sardines, veau sous la mère, jambon cuit, mousse au chocolat, beurre de baratte, saumon fumé, etc.

Le principe du Label a été reconnu par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960.

À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à un cahier des charges qui définit notamment les caractéristiques spécifiques établissant le niveau de qualité supérieure, ainsi que les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation (par exemple sur la base d'analyses sensorielles et de tests sur le goût pour les produits alimentaires).

Quelques chiffres*

- On recense plus de 500 cahiers des charges homologués.
- Le chiffre d'affaires généré par les labels est de l'ordre de 1.2 milliard d'euros.

(*) 2009



Témoignage

Une Coquille St Jacques d'une fraîcheur irréprochable

« L'orientation vers un signe de qualité a été prise en 1996, raconte Arnaud Manner, directeur du groupement Normandie fraîcheur mer, quand la dénomination Saint Jacques a été autorisée pour tous les coquillages pectinidés d'importation, dans le cadre d'un accord OMC relayé par l'Union européenne. Il y avait dès lors un risque de confusion et une obligation pour la filière de se démarquer de ces produits qui sont souvent des coquilles d'élevage, plus petites, provenant du Chili, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou ... ».

Le Label a été obtenu en 2002, pour une coquille Saint Jacques fraîche et entière vendue vivante, d'une seule espèce, qui se pêche dans l'Atlantique depuis La Rochelle jusqu'au nord de l'Écosse.

Le cahier des charges du Label garantit un rendement en noix et corail d'au minimum 1 kg pour 6,5 kg de coquilles et la présence de corail dans au moins 80 % des coquilles. Il exige également que les coquilles soient triées et nettoyées sur le bateau, qu'elles ne soient ni ébréchées, ni déboîtées. Elles doivent surtout être en criée au plus tard 36 heures après la pêche, expédiées le jour même et peuvent être commercialisées sous Label rouge seulement jusqu'au lendemain soir de la vente en criée. L'étiquette indique le jour de la pêche et le nom du bateau. « Le Label permet au producteur d'être mieux rémunéré, commente Arnaud Manner, et nous a donné accès à des marchés, dans le sud de la France, que nous touchions difficilement auparavant ».

Le Label est pour les consommateurs un gage de qualité.

Spécialité traditionnelle garantie STG

La STG permet de protéger les dénominations de produits obtenus selon une méthode traditionnelle sans lien avec l'origine géographique.



La STG s'applique à des fromages, des produits à base de viande, de la bière, des gâteaux et biscuits, etc.

Mozzarella (Italie), jambon Serrano (Espagne), traditional farmfresh turkey (Royaume-Uni), vieille Gueuze lambic, vieille Kriek (Belgique), Kalakukko (biscuit de Finlande), Falukorv (charcuterie suédoise), etc.

Le produit doit :

- soit être fabriqué à partir de matières premières traditionnelles ;
- soit présenter une composition traditionnelle ou un mode de production et/ou de transformation traditionnel.

La STG est régie par le règlement communautaire (CE) N°509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.



Témoignage

La Vieille Gueuze lambic, une bière traditionnelle

« La Gueuze est une bière acide dont la fermentation spontanée intervient dans le processus de fabrication. Une bière de fermentation spontanée est obtenue par la fermentation d'un moût cuit après inoculation naturelle à partir de l'air ambiant durant le refroidissement ».

C'est en ces termes que l'Union européenne décrit l'une des spécificités d'élaboration qui fait de la Gueuze une bière singulière et traditionnelle en Belgique. Un produit qui bénéficie depuis 1997 de l'appellation "Spécialité traditionnelle garantie" pour la "Gueuze lambic" et la "Vieille Gueuze lambic". La démarche a été entreprise par Franck Boon, dernier brasseur de Lembeec, une ville qui a compté jusqu'à 43 brasseries-distilleries en 1713.

Concurrencés par les produits de masse et un processus de fabrication simplifié et industrialisé, les deux tiers des producteurs de Gueuze ont cessé leur activité entre 1965 et 1995, soit qu'ils aient fait faillite, soit qu'ils aient été rachetés par un grand groupe(*).

Pour ce produit, l'air est décisif, il faut un brassage dans la région située entre Bruxelles et Lembeec pour que le courant d'air qui réalise la fermentation spontanée contienne les levures adéquates (*brettanomyces bruxellensis* et *lambicus*). Le cahier des charges de la "Vieille Gueuze" précise en outre que le procédé de fabrication doit comprendre une première fermentation en fût de chêne, puis une refermentation en bouteille, soit trois ans de soins.

Apparemment, les consommateurs ont rapidement fait la différence entre la Gueuze industrielle et la Gueuze STG, pourtant vendue 30 % plus cher : la brasserie Boon a multiplié sa production par 10 en dix ans, passant de 450 à 5 000 hl.

(*) Source : Bima n° 1487



Indication géographique protégée IGP



L'IGP désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, alimentaires et viticoles.



Pour les produits agroalimentaires, l'IGP relève du même règlement communautaire que l'AOP (règlement (CE) N°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires).

Emmental de Savoie, jambon de Bayonne, pruneau d'Agen, clémentine de Corse, riz de Camargue, poulet jaune d'Ancenis, haricot tarbais, mirabelle de Lorraine, poulet jaune des Landes, Dorset blue cheese (Royaume-Uni), Greussener salami (Allemagne), turrón de Alicante (Espagne), mel do Alentejo (Portugal), etc.

Quelques chiffres (*)

- 96 IGP agroalimentaires sont enregistrées en France (notamment volailles, fruits et légumes, charcuterie...).
- Les produits concernés par une IGP dégagent un chiffre d'affaires d'environ 1,2 milliard d'euros.

(*) chiffres 2009

Dans le secteur viticole, l'IGP relève du même règlement communautaire que l'AOP (règlement (CE) n°1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »).

Depuis le 1er août 2009, avec l'entrée en vigueur de la nouvelle organisation commune du marché vitivinicole, les vins de pays sont automatiquement devenus des vins à IGP.

IGP Pays d'Oc, IGP Atlantique, IGP Pays d'Hérault, IGP Aude, IGP Côtes de Gascogne, IGP Castilla y Leon (Espagne), IGP Toscano, etc.

Quelques chiffres (*)

- 150 vins IGP sont enregistrés en France. Ils représentent un tiers de la production française.
- 2 cidres sont également enregistrés.

(*) chiffres 2009

Témoignages



L'IGP jambon de Bayonne, un signe qui protège la notoriété d'un territoire

De couleur rouge-rosée, enrobé et innervé d'un gras très blanc, le jambon de Bayonne dispose d'une texture moelleuse qui porte des saveurs persistantes d'épices et de piment. Il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée.

Ses caractéristiques sont liées au savoir-faire local qui a su utiliser au mieux les éléments favorables du climat du bassin de l'Adour et l'exploitation des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol.

La salaison, l'affinage de jambon sec est une tradition millénaire des régions situées entre mer et montagne. Comme le rappelle Bertrand Ecomard du Consortium du Jambon de Bayonne : « C'était le seul moyen de constituer une épargne alimentaire pour les périodes de gros travaux des champs et passer la froidure hivernale quand on ne connaissait pas les procédés de stérilisation, de pasteurisation et quand on ne maîtrisait pas le froid mécanique ».

L'IGP constitue un véritable facteur d'aménagement du territoire et de revitalisation des zones rurales en valorisant leurs caractéristiques propres : une zone géographique et climatique, un savoir-faire particulier, une tradition et des valeurs culturelles qui font qu'« autour du jambon de Bayonne tout est bon ».

L'IGP Côtes de Gascogne

La Gascogne terre de convivialité, ne date pas d'aujourd'hui !

Comme en témoigne la mosaïque préservée du temps sur le site de la villa gallo-romaine de Séviac, à Montréal du Gers, le vignoble gascon existait déjà il y a 1 600 ans.

À cette époque, les rivières de l'Adour et de la Baïse représentaient des voies privilégiées pour l'acheminement des vins vers les pays nordiques. La Gascogne, région généreuse et verdoyante nichée aux pieds des Pyrénées et aux portes de l'Atlantique, dédiait déjà presque entièrement ses coteaux et vallons à l'art de la vigne.

Océanique mais tempéré par la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud, le climat gersois offre un cadre privilégié : juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur pour dorloter les vignes et laisser éclore, à maturité optimale, une riche palette aromatique, complexe, séduisante...

Le Côtes de Gascogne est l'un des vins blancs français les plus exportés dans le monde !

