



# Une épice, des sauveurs

ESPEZIA BÄT, ZAPORE ANITZ

## **DOSSIER DE PRESSE**

### SOMMAIRE

Le Piment d'Espelette, seule épice Française en AOP .....	3
Fiche d'identité du Piment d'Espelette .....	4
Les 3 types du Piment d'Espelette.....	5
Un peu d'histoire .....	6
Un terroir sur mesure pour le Piment d'Espelette .....	7
Le cycle de la production du Piment d'Espelette .....	8
Nos garanties : « Cahier des charges » .....	9
Nos garanties : « Contrôles et agrément » .....	10
Nos garanties « Dégustation » .....	11
Le syndicat du Piment d'Espelette AOP .....	12
Nos actions .....	13
Etxea : le centre d'interprétation du Piment d'Espelette AOP.....	14
Une filière en mouvement .....	16
Cuisine au quotidien, cuisine gourmande.....	17
Nous contacter .....	18



## LE PIMENT D'ESPELETTE seule épice Française en AOP

En décembre 1999, le comité national de l'INAO reconnaît officiellement l'Appellation d'Origine Contrôlée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra".

**Depuis le 1er juin 2000**, date de parution du Journal Officiel du Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée AOC « **Piment d'Espelette** » ou « **Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra**», la dénomination est protégée pour le piment entier frais, en corde et en poudre, conjuguant **respect des consommateurs et reconnaissance des femmes et des hommes qui le produisent**.

**L'AOC s'est vue renforcée en 2002**, par une Appellation d'Origine Protégée (AOP), signe officiel de qualité européen. A compter du 1er janvier 2012, l'AOP remplace l'AOC devenant pour nos consommateurs le seul et unique label de référence.

Cette signature officielle de qualité est le résultat d'une démarche collective de longue haleine. Les caractéristiques historiques et culturelles, la typicité du Piment d'Espelette étroitement liée à son terroir concordent tout à fait avec les concepts fondamentaux de l'AOP\*, encore fallait-il le prouver.

### Un travail collectif de longue haleine

Dès 1983, les producteurs de Piment d'Espelette se sont regroupés en coopérative pour une première demande d'AOC, mais le projet n'a pas été suivi.

En novembre 1993, le Syndicat demande officiellement à l'INAO de l'accompagner dans ses démarches de mise en place d'une AOC.

S'ensuit alors la constitution du dossier de

demande d'Appellation dans lequel doivent être apportées les preuves de l'usage du nom et de la notoriété du produit, ainsi que son lien au terroir.

En avril 1997, l'INAO reconnaît le principe de l'AOC "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra".

C'est à partir de cette date que le terroir spécifique du Piment d'Espelette, le cahier des charges de sa production, de sa transformation et l'organisation de l'Appellation ont été définis : méthodes de contrôle, procédure d'agrément et système de traçabilité des produits. Par la suite, un travail d'analyse sensorielle a été mené pour la mise en place de dégustations de Piment d'Espelette, "étape ultime" de la procédure d'agrément permettant de confirmer ou non la typicité des produits.

L'obtention de l'AOC est le fruit d'un travail collectif de longues années qui a abouti grâce à la motivation des producteurs, à l'engagement d'acteurs de la gastronomie, à un partenariat soutenu de l'INAO et aux soutiens des institutions du territoire.

Si aujourd'hui, le Piment d'Espelette s'impose comme le symbole d'un territoire, il est également reconnu comme une épice d'exception en France et à l'étranger.

# SACHEZ RECONNAÎTRE LE PIMENT D'ESPELETTE AOP :

Le logo est la marque collective distincte  
de notre filière de qualité !

Chaque produit, corde et poudre, porte de manière  
obligatoire un système inviolable délivré par le  
Syndicat, portant cette marque collective ainsi que  
le logo communautaire de l'AOP.



**NE VOUS Y TROMPEZ PAS :**  
Seul le piment qui comporte ces logos  
est du Piment d'Espelette AOP !



## FICHE D'IDENTITÉ

ORIGINE	Mexique
FAMILLE	Solanacées
GENRE	Capsicum
ESPÈCE	Annum L.
VARIÉTÉ	Locale de Capsicum annum inscrite au catalogue officiel des variétés sous la dénomination «GORRIA»
PLANTE	herbacée annuelle
TAILLE	7 à 14 cm
CONDITIONS CLIMATIQUES	Ambiance tropicale (chaleur douce et humide)

FORCE SUR L'ÉCHELLE  
DE SCOVILLE (DE 1 À 10) 4

# LES 3 TYPES DU PIMENT D'ESPELETTE



## PIMENT D'ESPELETTE EN ENTIER FRAIS

Le Piment d'Espelette en entier frais, est le fruit non transformé, ne présentant aucune coloration verte, sa forme est régulière et conique, son épiderme est lisse, sa longueur est comprise entre 7 et 14 cm hors pédoncule. Il est destiné aux professionnels (producteurs, transformateurs) pour la transformation en poudre et produits dérivés.



## CORDE DE PIMENT D'ESPELETTE

Elle comprend un minimum de 20 Piments jusqu'à un maximum de 100 Piments de couleur rouge, de taille homogène, compris entre 7 et 14 cm hors pédoncule. Cordage manuel sur l'exploitation, les piments entiers frais sont enfilés par le pédoncule sur une ficelle à usage alimentaire.



## POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE

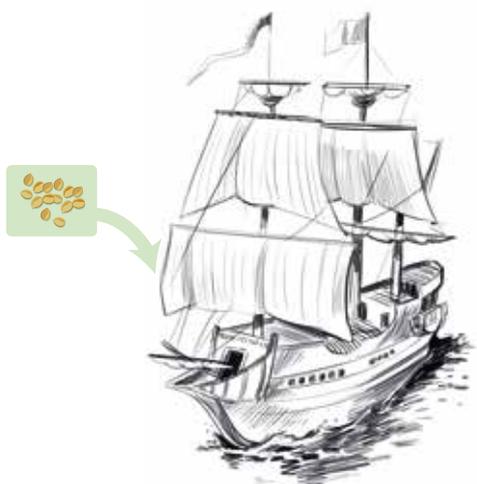
La poudre de « Piment d'Espelette », d'une couleur orangée à rouge brun, se caractérise par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité, de grillé et/ou de foin, associés à un piquant fort mais non brûlant, plus ou moins long en bouche, qui s'exprime au palais progressivement et/ou par une sensation de chaleur. En bouche, la poudre de « Piment d'Espelette » peut présenter une note sucrée et/ou une pointe d'amertume.

Sa mouture doit être suffisamment fine pour que les particules n'excèdent pas 5 mm. L'adjonction de tout colorant, additif ou conservateur est interdit. La poudre de Piment d'Espelette est exclusivement obtenue à partir de Piments issus d'une même exploitation.

# Un peu d'histoire

## Originaire du Mexique

En 8000 ans av j-c, les amérindiens récoltaient déjà les piments sauvages. La culture de ce fruit piquant *Capsicum Annum*, est apparue autour de 6000 av j-c. C'est au Mexique que l'on retrouve les plus anciennes racines du Piment d'Espelette. Le Mexique étant le berceau des *Capsicum Annum* « espèce de piment » à laquelle appartient le Piment d'Espelette. Ce sont les premiers grands explorateurs qui ont permis de diffuser en quelques années la culture du piment dans le monde. Mais comment le piment est-il arrivé dans les potagers de la province du Labourd ? Nul ne le sait, mais dès 1650, on retrouve les premières traces de piment autour d'Espelette.



## Une histoire de femmes

Ce sont les femmes qui ont commencé à le cultiver, car elles voyaient en lui un bon moyen de remplacer le poivre, trop cher à l'époque. Le piment était utilisé comme une épice qui servait aussi bien à l'assaisonnement qu'à la conservation des viandes et des jambons.

Chaque année, les femmes sélectionnaient les graines des piments pour réaliser les futurs semis : elles ont donné naissance à la variété GORRIA, unique semence fermière qui donnera le Piment d'Espelette.



## Un savoir-faire ancestral

A l'automne, après la récolte, les femmes enfilent les piments sur une corde afin de les disposer contre un mur de la ferme. Une fois séchées, les cordes étaient passées au four à pain encore chaud de la veille. A la sortie du four, les piments devenus bien craquants, étaient pilonnés pour la réalisation de la poudre. Une réelle transmission de ce savoir-faire s'est effectuée de générations en générations.

A l'origine il était cultivé essentiellement pour un usage domestique. C'est autour du 19ème siècle que les femmes ont commencé à vendre les piments sur les marchés et notamment à Espelette, véritable carrefour commercial de la région ; leur permettant ainsi de disposer d'un revenu personnel.

## Vers une professionnalisation de la transformation

Ce n'est qu'en 1983, avec la création d'une coopérative, qu'il y a eu une réelle envie de professionnaliser la transformation. Mais plusieurs difficultés rencontrées entraineront la fermeture de la coopérative. La culture du Piment d'Espelette connaît alors un vrai déclin et a failli disparaître.

## Reconnaissance en AOC puis AOP

Mais le Piment d'Espelette, épice exceptionnelle n'avait pas dit son dernier mot. Et sous l'impulsion des producteurs regroupés en syndicat depuis 1993, il obtient sa reconnaissance officielle en AOC en 2000 et en AOP en 2002. Devenu un incontournable de la gastronomie et de la culture basque, il est aujourd'hui la plus célèbre et la seule épice labélisée en France.



Logotypes  
AOC et AOP

# UN TERROIR SUR MESURE POUR LE PIMENT D'ESPELETTE

**C'est au cœur d'un environnement naturel privilégié que s'épanouit le Piment d'Espelette.**

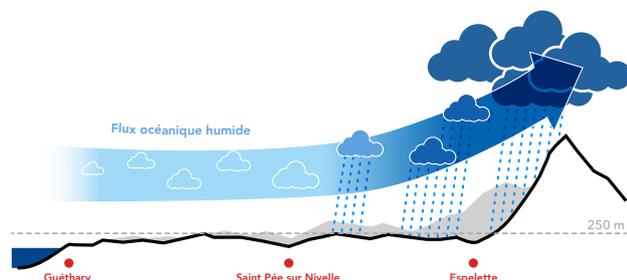
Au creux d'un théâtre de collines et de crêtes, proche de l'océan, la zone de l'Appellation bénéficie d'un microclimat aux températures douces en été, à la pluviométrie généreuse, et du fameux vent du sud, « Haize Hegoa ». Apparenté à l'ambiance subtropicale, ce bioclimat favorise la croissance et le développement harmonieux du Piment d'Espelette.

Continuité des traditions et des savoir-faire, climat chaud et humide, le terroir du Piment d'Espelette a été défini par une zone de production limitée, qui s'étend sur 10 communes situées dans la partie occidentale du Pays Basque - département des Pyrénées Atlantiques :

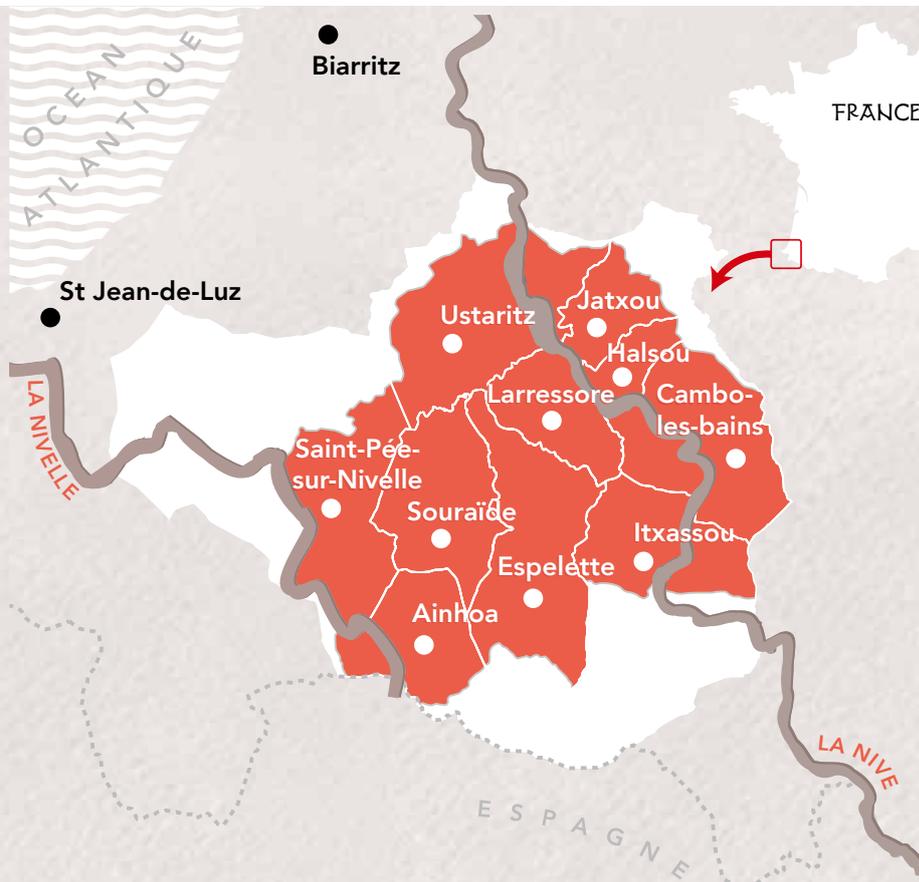
- Souraïde et Larressore (retenues en totalité),
- Ainhoa, Ustaritz, Itxassou, Halsou, Jatxou, Cambo-les-Bains, Espelette, Saint-Pée sur Nivelle (retenues en partie).

C'est ce terroir qui confère à notre épice son originalité et sa qualité remarquable....

« Les Piments doivent être produits, transformés et conditionnés à l'intérieur de l'aire géographique » (extrait du cahier des charges de l'AOP Piment d'Espelette ou Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra)



**Ci-dessous :**  
**Le territoire du Piment d'Espelette AOP (ici en rouge) confère à notre épice son originalité et sa qualité remarquable.**



# LE CYCLE DE PRODUCTION DU PIMENT D'ESPELETTE

La production du Piment d'Espelette reste inchangée depuis des générations, de la sélection des semences à la récolte et à la transformation, ces étapes se répartissent tout au long de l'année.

## TRANSFORMATION

Lorsque les piments ont atteint le stade voulu de maturité, ils subissent l'équeutage (c'est-à-dire l'ablation à la main du pédoncule) puis se retrouvent à nouveau sur des clayettes pour un dernier séchage au four (type séchoir à tabac) à une température modérée. A la sortie du four, alors que les piments sont craquants, ils sont broyés afin d'obtenir une poudre de piment. La mouture désirée, plus ou moins fine, ne laisse jamais une graine entière et permet l'expression du piquant.

## TRI ET MATURATION

Immédiatement après la cueillette, la récolte est nettoyée et triée. La totalité ou une partie est destinée à la transformation en poudre. Les piments sont répartis sur des clayettes grillagées ou enfilés sur de longues cordes pour une période de maturation (15 jours minimum). Les piments se déshydratent lentement permettant un développement harmonieux des arômes évoquant la tomate, le poivron, et bien d'autres parfums nuancés.

## RÉCOLTE

L'arrivée de la couleur rouge dans la parcelle de piment annonce le temps de la récolte. Elle s'effectue manuellement de manière échelonnée, à partir du mois d'août jusqu'aux premières gelées et au plus tard le 1er décembre.

## CONDITIONNEMENT

Le conditionnement de la poudre, pour la mise à la consommation, est défini par deux types de contenants :

- Sachet de poids définis et uniques : 250g, 500g, 1kg ou 5kg.
- Pots de verre hermétiquement fermés.

## CHOIX DES SEMENCES

Durant la récolte, chaque producteur sélectionne sa semence sur les plants les plus précoces et robustes, ayant un joli port et produisant des fruits typiques. Ce mode de production, basé sur la sélection fermière, distingue la filière et permet de conserver la variété rustique «GORRIA».

## SEMIS

Au mois de mars, les semences sélectionnées servent à réaliser les semis. La température optimale de germination, se situe entre 20° et 22°C. Il faudra attendre une quinzaine de jours pour que le piment atteigne le stade «deux cotylédons».

## REPIQUAGE

Lorsque les deux premières feuilles se mettent à plat, on voit apparaître au centre une troisième feuille, appelée première vraie feuille. À ce stade de développement, chaque plant sera repiqué dans des alvéoles préalablement remplies de terreau. Il aura ainsi l'espace nécessaire à sa croissance. Pendant deux mois, les jeunes plants resteront à l'abri sous serre.

## PLANTATION

Dès que la météo le permet en avril-mai, les terres sont préparées. La plantation se fait entre le 01 avril et le 15 juillet en pleine terre, en sol nu ou partiellement sur paillage. Chaque pied de piment est planté à 40 cm de distance, afin de respecter une densité maximum nécessaire au bon développement de la plante. L'irrigation est interdite au-delà d'un mois à compter du début de la plantation de la parcelle et à partir du 15 juillet.

## CROISSANCE

Grâce à l'élévation de la température et à la pluviométrie importante, les plantes évoluent très vite pour atteindre 1 mètre de haut à la mi-juillet. En pleine végétation la floraison se fera en continue jusqu'aux premières gelées.

## ENTRETIEN

À partir de la plantation, la maîtrise des mauvaises herbes et le tuteurage vont devenir la préoccupation de tous les producteurs. La pratique du binage dans les allées favorise l'oxygénation de la terre. Cela permet d'éviter un excès d'eau et un tassement du sol qui conduiraient à une asphyxie racinaire et par conséquent à la mort de la plante.

De la graine  
à la poudre

DU PIMENT  
D'ESPELETTE AOP



# NOS GARANTIES : LE CAHIER DES CHARGES

Les règles de l'AOP sont définies dans un Cahier des Charges strict qui garantit sa qualité et sa typicité, notamment en ce qui concerne l'origine, le lien au terroir et des méthodes de production respectueuses du produit. Le respect de ce cahier des charges par les opérateurs fait par ailleurs l'objet de contrôles rigoureux par un organisme d'inspection en externe, par le Syndicat en interne et par les représentants de l'administration. Notamment, l'obtention du label sur les produits n'est pas systématique : tous les lots de poudre font l'objet d'un contrôle en jury à l'aveugle avant toute commercialisation.



## Voici les principales exigences du cahier des charges :

### LA PRODUCTION DU PIMENT D'ESPELETTE AOP

- Zone de production limitée à 10 communes,
- Agrément des parcelles par l'INAO,
- Une seule variété de piment issue de la sélection fermière,
- Une culture en plein champ, de densité comprise entre 10 000 et 30 000 pieds / ha,
- La récolte des piments est manuelle et concerne uniquement les piments cueillis à maturité ; elle s'effectue de manière échelonnée d'Août jusqu'aux premières gelées,
- Les traitements phytosanitaires systématiques sont interdits, et l'irrigation strictement réglementée.
- Sous 48h, le piment est trié, nettoyé et, soit mis en corde, soit mis à sécher pour sa transformation.

### LA TRANSFORMATION DU PIMENT EN POUDRE

- Le séchage naturel, à l'air libre, de 15 jours minimum, est essentiel pour l'expression des arômes du piment ;
- Cette phase de maturation est suivie d'un séchage au four de plusieurs heures,
- La poudre est exclusivement fabriquée à partir de piments issus d'une même exploitation,
- La poudre n'est composée que de piment d'Espelette : tout ajout de colorant, additif ou conservateur est interdit,
- La poudre est conditionnée de manière obligatoire en sachets de poids définis ou en petits pots de verre hermétiquement fermés.

### LA TRANSFORMATION DU PIMENT EN CORDE

- Cordage manuel sur l'exploitation de piments entiers frais enfilés par le pédoncule sur ficelle alimentaire.

#### Texte de référence

Décret n°2008-988 du 18 septembre 2008 relatif à l'appellation d'Origine contrôlée «Piment d'Espelette» ou «Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra» remplaçant le décret fondateur du 29 mai 2000.

Règlement n°1495/2002 relatif à l'inscription en AOP de l'AOC «Piment d'Espelette» ou «Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra» (JO des communautés Européennes du 22 août 2002)



## NOS GARANTIES : CONTRÔLES ET AGRÉMENT

**L'Appellation d'Origine Protégée caractérise une filière engagée en totalité dans une démarche de qualité.**

### **LA FILIÈRE PIMENT D'ESPELETTE, UNE EXIGENCE DE QUALITÉ À TOUS LES NIVEAUX.**

Depuis 2008, la filière AOP Piment d'Espelette fonctionne selon le nouveau cadre réglementaire issu de la réforme des signes officiels de qualité. Cette réforme nationale, dont la finalité est de rendre plus transparent pour le consommateur le monde des signes de qualité, a introduit des évolutions dans les missions de l'INAO, des Organismes de Défense et de Gestion (ODG), des organismes de contrôle.

La filière Piment d'Espelette se distingue par :



- Contrôle des conditions de production et un contrôle produit, avant commercialisation
- Contrôle en interne et un contrôle en externe :
- Le contrôle externe, réalisé par un organisme indépendant CERTISUD, permet de vérifier le respect du cahier des charges chez les producteurs et de valider la conformité en AOP des produits finis en séance de dégustation,
- Le contrôle interne, assuré par le Syndicat du Piment d'Espelette, porte sur les conditions et outils de production, et sur les engagements des producteurs.



Garant de la protection du terroir AOP, l'INAO expertise toutes les parcelles destinées à produire du Piment d'Espelette sous appellation.

L'INAO est également le relais du Syndicat pour la protection de notre Appellation en cas de détournement de notoriété.

# NOS GARANTIES DÉGUSTATION

## LES SÉANCES D'EXAMENS ORGANOLEPTIQUES OU LE CONTRÔLE "PRODUIT"

La filière défend un système draconien d'attribution du label de qualité « Piment d'Espelette ».

### Le piment entier frais et la corde :

Les piments entiers frais ou en cordes font l'objet périodiquement d'examen organoleptique. Le jury vérifie visuellement l'état du piment en entier frais (forme régulière, épiderme lisse ...).

La corde devra être harmonieuse et régulière pour obtenir la mention Piment d'Espelette AOP.

### La poudre :

100% des lots de poudre sont rigoureusement scrutés à l'oeil, au nez et en bouche par des jurys de dégustation composés de producteurs, de représentants des métiers de bouche ou tout simplement des passionnés de cette épice.

## LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES DE LA POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE

### À L'ŒIL

Mouture inférieure à 5mm.  
De l'orangé au rouge brun.

### AU NEZ

Arôme de foin séché, fruité, grillé.  
Équilibre aromatique.  
Intensité aromatique moyenne à intense.

### EN BOUCHE

Sucré, pointe d'amertume.  
Piquant moyen à intense, progressif, sensation de chaleur, long en bouche.



La couleur de la poudre peut être orangée, rouge-orangée, rouge, ou rouge-brun.





# LE SYNDICAT DU PIMENT D'ESPELETTE AOP

## Des missions réglementaires et de développement de filière

**Le Syndicat regroupe l'ensemble des producteurs, transformateurs et conditionneurs de Piment d'Espelette.**

**Créé en 1993 par des producteurs passionnés, le syndicat s'est vu conforté dans ses missions réglementaires de défense et de gestion du Piment d'Espelette :**

- **En 2000, lors de la reconnaissance de l'AOC Piment d'Espelette,**
- **En 2002, lors de l'inscription en AOP de l'AOC Piment d'Espelette,**
- **En 2007, par sa reconnaissance en tant qu'Organisme unique de Défense, et de Gestion de l'AOP Piment d'Espelette, par l'INAO.**

Le syndicat assure, en plus de ses indispensables missions de promotion, de qualité, de défense et de gestion de l'AOP, le rôle de porte-parole et trait d'union entre les producteurs et leurs partenaires institutionnels et économiques.

Le syndicat est dirigé par un conseil d'administration composé de producteurs qui décide des projets de développement qui seront mis en place par les commissions de travail et les salariés. La filière Piment d'Espelette est riche d'un réseau actif de plus de 80 bénévoles, impliqués dans les jurys de dégustations AOP et dans la vie de la filière.

### LES MOYENS DU SYNDICAT

- 85% des recettes proviennent des cotisations des opérateurs qui sont fonction de la production
- 15% proviennent des subventions des Collectivités Locales Territoriales et de l'Europe.

### Nos partenaires:



### LES VOLETS D'ACTION DU SYNDICAT

- La réglementation constitutive de l'AOP et les contrôles;
- La protection juridique de l'AOP, en partenariat avec l'INAO et la DGCCRF,
- La communication collective et l'alimentation de la notoriété
- La qualité du produit par l'appui technique aux producteurs et la diffusion des bonnes pratiques indispensables à la qualité sanitaire du produit.
- La représentation politique de l'AOP

### LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS DE L'AOP

- L'INAO : partenaire historique du Syndicat, l'INAO a vu son rôle évoluer avec les réformes de SIQO. Ses missions actuelles : superviser les contrôles, protéger le terroir et les Appellations en France et à l'Étranger.
- CERTISUD : Organisme de contrôle externe choisi par le Syndicat en 2008
- DGCCRF : Partenaire agissant en concertation avec l'INAO, dans la lutte et le traitement des cas de fraudes sur notre Appellation.

# NOS ACTIONS

## AU CÔTÉ DES PRODUCTEURS

La filière Piment d'Espelette est une communauté d'hommes et de femmes solidaires. Par l'encadrement au quotidien des pratiques de production nous nous investissons dans le développement d'une agriculture respectueuse du terroir et de l'environnement.



Partenariat avec l'association B.L.E (Civam Bio Pays Basque) pour encourager à des pratiques culturales plus respectueuses de l'environnement



Accompagnement des opérateurs à la gestion des déchets par la collecte des Films Agricoles Usagés.



Organisation de formations en Hygiène des procédés pour garantir une sécurité sanitaire optimale.



L'ensemble des producteurs sont adhérents à Eco emballage

## EN COMMUNICATION

Le syndicat met en place de nombreuses actions de promotion à travers différents événements, animations et partenariats.

### FOIRES/SALONS



Salon International de l'agriculture à Paris (SIA)

Salon de l'agriculture Nouvelle Aquitaine

Lurrama

### CONCOURS



Concours général agricole au SIA à Paris

Concours « Piment d'Espelette - Ezpeletako biperra »

- Concours des saveurs régionales

### FÊTE DU PIMENT D'ESPELETTE



**Fête du Piment d'Espelette**  
20 000 à 30 000 personnes se réunissent autour du Piment d'Espelette, l'occasion de rencontrer les producteurs

### LES TRESORS DU PAYS BASQUE



**Les trésors du Pays Basque**  
Communication des 4 appellations du Pays Basque, Porc Kintoa AOC, Fromages Ossau Iraty AOP, Vins d'Iroulégué AOC, Piment d'Espelette AOP



## À L'INTERNATIONAL COOPÉRATION AVEC D'AUTRES FILIÈRES AGRICOLES DE QUALITÉ

La renommée du Piment d'Espelette est mondiale : sa réussite dans le maintien du tissu agricole local et dans la création de toute une économie autour de ce produit phare sert d'exemple à des groupes de producteurs, au Nord comme au Sud. C'est dans ce cadre notamment que le

Syndicat a noué des partenariats avec les producteurs de poivre de Kampot au Cambodge pour la mise en place d'Indication Géographique sur certains produits identitaires. Ce type de partenariat, soutenu par le Conseil Régional Aquitaine dans le cadre de la Coopération Internationale, peut donner

lieu à des missions d'échanges et d'expertise. Au-delà de la solidarité paysanne, soutenir des actions de développement à l'étranger contribue à renforcer la protection de notre Appellation et des Produits Sous Signe Officiel de Qualité au niveau international.



## ETXEA

### Le centre d'interprétation du Piment d'Espelette AOP

Dans le cadre de son activité de promotion,  
le syndicat du Piment d'Espelette AOP a ouvert  
un centre d'interprétation dédié à la valorisation du Piment  
d'Espelette AOP.

Cet espace de 100 m<sup>2</sup> a pour objectif de mettre en avant le Piment  
d'Espelette à travers le travail des hommes et des femmes,  
son histoire, sa notoriété, son terroir, son cahier des charges,  
ses caractéristiques organoleptiques et son utilisation.

**Entrée libre  
avec accès pour  
les personnes  
à mobilité réduite.**

**Basse saison :**  
Mars à Juin, Octobre, Novembre

Du lundi au vendredi  
De 10h à 13h et de 14h à 17h  
Fermé le weekend et jours fériés

**Haute saison :**  
Juillet à fin septembre

Du lundi au Vendredi :  
de 10h à 18h30 ( non-stop)  
Samedi : De 10h à 13h  
et de 14h à 17h

Jours fériés : De 10h à 13h  
Fermé le dimanche

Fermeture annuelle :  
de Décembre à fin février

**Des dégustations  
de Piment d'Espelette  
AOP sont proposées.  
Des ateliers pour  
enfants sont organisés.**

**Syndicat de l'AOP  
Piment d'Espelette**  
25, Merkatu Plaza - 64250 Espelette

**Contact :**  
etxea@pimentdespelette.com  
Tel : 05.59.93.88.86



1  
Dès l'entrée vous retrouvez un espace qui aborde le piment d'Espelette sous un angle historique.

3  
La question du territoire est à l'honneur dans cet espace.

Une maquette/sculpture du territoire met en avant l'environnement géographique et climatique dans lequel se développe le piment d'Espelette, elle est appuyée par des textes explicatifs sur les conditions idéales qu'offre le territoire des communes de l'AOP.

2  
Ici, les trois types de Piment d'Espelette sont exposés (en poudre, en corde, frais) une petite exposition permet de retrouver le logo qui garantit aux consommateurs l'authenticité du piment d'Espelette AOP.

4  
L'espace audiovisuel présente l'histoire, la production et l'utilisation du Piment d'Espelette au travers d'un documentaire.

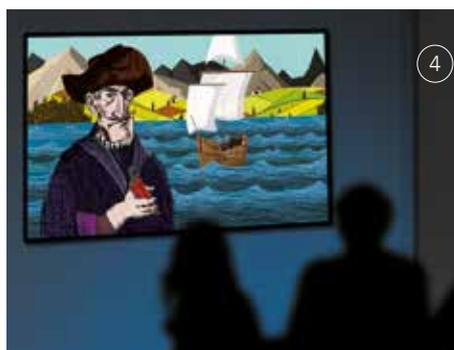
Confortablement installé, le public peut mieux comprendre les racines, les étapes de production et les exigences de la charte de l'AOP.

5  
L'espace Botanique apporte de nombreuses explications sur le développement de la plante à travers un grand support reprenant le cycle de vie du piment d'Espelette, de la graine jusqu'à la récolte.

6  
L'espace dégustation et découverte organoleptique est là pour éveiller les sens des visiteurs. Il met en valeur les qualités sensorielles exigées dans la production de notre épice.

Il souligne les nombreuses vertus du piment; ses bienfaits culinaires et ses autres utilisations. À travers des portraits, l'échelle de scoville met en avant notre piment et son piquant d'une manière ludique.

7  
Un espace enfant est à disposition, où chaque semaine durant la saison estivale des activités ludiques seront proposées.



# UNE FILIÈRE EN MOUVEMENT

## À MAJORITÉ FERMIÈRE

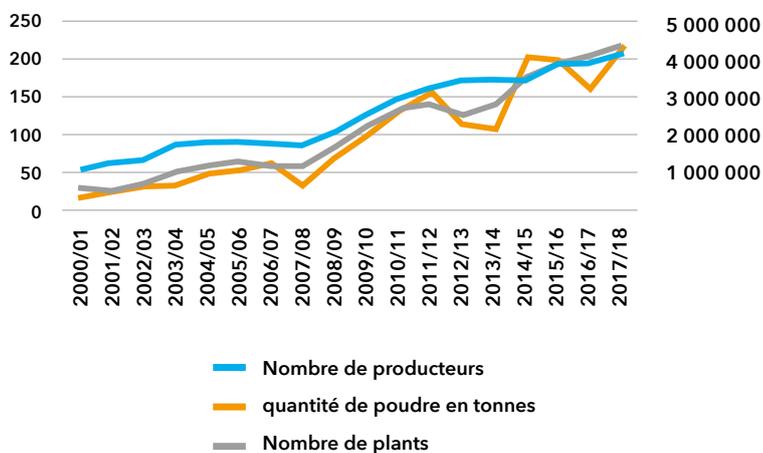
Une trentaine de producteurs en 1997, plus de 200 producteurs et entreprises de transformation et de reconditionnement en 2018. La filière Piment d'Espelette se caractérise par un dynamisme remarquable dans le monde agricole !

Ce dynamisme est sans nul doute lié à la diversité de la filière Piment d'Espelette : diversité humaine tout d'abord avec une véritable mosaïque de profils d'âge, de sexe, d'origine ... mais aussi diversité de volumes de production dans les exploitations, avec un écart de 1 à 50 en nombre de pieds plantés.

Dans un contexte national d'une population agricole vieillissante, l'installation de nouveaux producteurs, souvent jeunes, est gage de pérennité de la filière.

Le Piment d'Espelette, qui participe au maintien des exploitations familiales et à la création d'emplois, a également d'importantes retombées locales, notamment sur le plan touristique. Le Piment d'Espelette est à ce titre l'un des emblèmes incontournables du Pays Basque. Il participe ainsi à la vitalité du tissu social du Pays Basque rural.

## Évolution de la filière depuis 2000

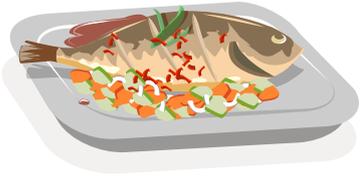


## DES MARCHÉS PROMETTEURS POUR LE PIMENT D'ESPELETTE

Chaque opérateur de la filière est responsable de sa commercialisation. Si tous les circuits de vente sont représentés, depuis la vente directe jusqu'aux circuits longs de distribution. Les circuits courts, créateurs de

valeur ajoutée, restent cependant les créneaux privilégiés de vente des producteurs de Piment d'Espelette. Certains producteurs adhèrent en parallèle à d'autres démarches de qualité : label Agriculture Biologique et marque IDOKI (gérée par l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque).

Autre facteur de dynamisme pour la filière, le développement des ventes en France et l'étranger. D'une commercialisation centrée sur le Pays Basque à l'origine, l'AOP bénéficie désormais d'une demande du marché national en épicerie fines, magasins de terroir, restaurateurs, grossistes et artisans de l'agro-alimentaire. Du fait d'une notoriété grandissante, le Piment d'Espelette connaît en parallèle une nouvelle demande à l'export, émanant de professionnels des pays européens, du Canada et des États-Unis, mais aussi des pays asiatiques (Japon).



Dorade au Piment d'Espelette



Poulet basquaise au Piment d'Espelette



Fondant chocolat-figues au Piment d'Espelette

# CUISINE AU QUOTIDIEN ET CUISINE GOURMANDE,

## LE PIMENT D'ESPELETTE COMPLICE DU GOÛT »

**Le Piment d'Espelette est une épice incontournable en cuisine ! Réel exhausteur de goût, il augmente la perception gustative des aliments. Son léger piquant progressif, et long en bouche, ainsi que ces arômes exceptionnels lui confère sa force de caractère et son goût si délicieux.**

**Une épice exceptionnelle utilisée par les plus grands chefs cuisinier pour ses propriétés culinaires inégalables.**

**EN CORDE**, le piment frais ou sec s'utilise en lamelles très fines dans une sauce, une omelette, en petits morceaux dans une soupe, un plat mitonné ou dans un court-bouillon... ou sera émincé puis revenu dans l'huile d'olive avec de l'ail pour débiter des préparations culinaires.

**EN POUDRE**, au quotidien, la poudre de Piment d'Espelette s'utilise dans les préparations culinaires en lieu et place du poivre.

Le Piment d'Espelette accompagne tout le repas, accommodant tout particulièrement viandes et légumes, poissons et crustacés. Long en bouche, le piment donne du caractère à la cuisine gastronomique et se conjugue parfaitement à la cuisine de terroir ainsi qu'à la cuisine actuelle.

**PLUS ORIGINAL**, l'association de la poudre de Piment d'Espelette avec des fruits frais, compotes, sablés, cacao...est un vrai délice.

Afin de conserver au mieux la corde et la poudre de Piment d'Espelette, voici nos petits conseils :

### CONSERVATION DE LA POUDRE :

Comme toute épice naturelle, la poudre de Piment d'Espelette se conserve à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. Elle ne contient ni additif, ni conservateur, ni colorant ce qui lui confère des qualités exceptionnelles. A consommer rapidement après ouverture.

### CONSERVATION DE LA CORDE :

Pour conserver votre corde de Piment d'Espelette suspendez là dans votre cuisine ou dans un endroit sec, bien aéré, elle continuera ainsi sa déshydratation et prendra une couleur rouge foncé.



“ Chez moi, tout est assaisonné au Piment d'Espelette. C'est culturel. Il est délicieux mélangé à du beurre sur une tartine de pain grillé, dans une crème glacée ou dans une pâte sablée pour une tarte aux cèpes. ”

Magazine Elle, le 10 juin 2014

# Syndicat du Piment d'Espelette AOP



EZPELETZKO BIPERRAREN SINDIKATUA

Pour tout complément d'informations contactez :  
Le Syndicat du Piment d'Espelette AOP

[www.pimentdespelette.com](http://www.pimentdespelette.com)

Suivez-nous également sur:

Facebook (@piment.d.espelette.aop)

Instagram (@pimentespelette\_aop)

25 merkatu plaza

64250 ESPELETTE

[contact@pimentdespelette.com](mailto:contact@pimentdespelette.com)

Tél. +33 (0)5 59 93 88 86

Fax + 33(0)5 59 93 88 92

