



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 1<sup>er</sup> septembre 2016

## COMMUNIQUÉ

### Le « Piment doux » obtient le Label Rouge



L'arrêté homologuant le cahier des charges du Label Rouge n° LA 04/16 « Piment doux », au bénéfice du Syndicat de défense et de promotion du Piment doux du Pays basque et du Seignanx (SPDPBS), a été publié au Journal Officiel de la République française du 1<sup>er</sup> septembre 2016.

Le piment doux est issu de variétés sélectionnées pour **leur saveur garantie non piquante**. Il peut être consommé cru en salade, cuit comme accompagnement dans des recettes et plats culinaires dits « à la basquaise », ou encore frit en légume.

Après avoir été cultivé en pleine terre, sous abri maraîcher ou en plein champ, le piment est cueilli manuellement. Au stade optimal de la récolte, il est reconnaissable grâce à une couleur exclusivement verte, une forme pointue, et une peau fine à la chair peu épaisse.

Consommé cru, le produit offre en bouche une texture ferme et craquante, alors qu'il présente un goût intense et exprime des saveurs douces et légèrement sucrées, lorsqu'il est cuit.

Le « Piment doux » Label Rouge est un produit qui, par ses conditions de production, a **un niveau de qualité supérieur aux produits similaires habituellement commercialisés**. Le tri effectué au conditionnement permet de mettre en marché des lots homogènes.

De plus, les fruits sont expédiés au maximum 2 jours après leur récolte, afin de garantir la fraîcheur des produits à l'expédition et de préserver les caractéristiques organoleptiques.

Les producteurs de « Piment doux » Label Rouge **sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un organisme certificateur indépendant**. Cette démarche a pour but d'assurer aux consommateurs la traçabilité, le respect des conditions de production du Label Rouge, et la qualité des produits.

#### Données chiffrées (2015) :

- **16** producteurs engagés dans la démarche
- Un potentiel de **130** tonnes de « Piment doux » Label Rouge n° LA 04/16, produits d'ici 5 ans

© SPDPBS

#### Contacts Presse :

Nadia Michaud - 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh - 01 73 30 38 14