



Communiqué de presse  
Moissac, 6 septembre 2024

## CHASSELAS DE MOISSAC AOP OUBLIER 2023. VIVE 2024

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 a connu une année « horribilis » en 2023. 2024 voit le retour d'un raisin à la saveur délicate et sucrée pour le plus grand plaisir des connaisseurs qui ont pu commencer à le déguster dès le 26 août.

### 2024, une année conforme à la grande tradition chasselatière

Cette campagne 2024 s'inscrit dans la série des années exceptionnelles qui se succèdent depuis le début des années 2020... avec des amplitudes thermiques importantes et des excès d'eau et de température.

En dépit du surcoût de travail que ces conditions impliquent, la culture du raisin n'a pas été trop perturbée. La météo estivale du mois de juillet a porté le raisin vers une belle maturité, acquise lentement. Le temps très ensoleillé en août a permis d'amener le Chasselas de Moissac AOP à une belle maturation assurant ainsi l'équilibre et l'expression aromatique du raisin. Cette année s'annonce ainsi conforme à la grande tradition chasselatière .

### Des recettes pour faire apprécier le Chasselas de Moissac AOP autrement

2 recettes à base de Chasselas de Moissac AOP seront proposées au grand public cette année. La première en relation avec l'IRQUALIM et les produits de qualité d'Occitanie sous la bannière des Qualivores. *Du bruit dans les recettes*, application culinaire très implantée auprès des Millenials (ex Youmiam), a retenu un Crumble pomme Chasselas de Moissac AOP très facile à réaliser (recette en fin de communiqué de presse). Cette recette sera diffusée début octobre sur les réseaux sociaux de *Du bruit dans la cuisine* ainsi que sur le site du Chasselas et ses réseaux sociaux.

En parallèle, l'IRQUALIM a demandé à la bloggeuse culinaire Nadine Barbottin (mamscook.com) de concocter une recette à base de Chasselas de Moissac AOP et de Noix du Périgord AOP. Une recette facile qui se veut résolument pour les parents avec enfants.

### Des événements pour faire connaître le Chasselas de Moissac AOP

Cette année encore, le Chasselas de Moissac AOP sera présent lors de trois manifestations grand public. L'occasion de le faire déguster et découvrir à un large public.

Samedi 7 septembre, le Chasselas de Moissac AOP sera servi en dessert lors du Banquet des Toulousains organisé dans le cadre de l'opération **Toulouse à table**, fête du bien-vivre qui célèbre le plaisir des goûts.

Les samedi 21 et dimanche 22 septembre en parallèle des Journées du Patrimoine, une exposition / vente de Chasselas de Moissac AOP est prévue dans le cadre de **Moissac Fruits & Saveurs**.

Enfin, la saison s'achèvera du 13 au 15 décembre lors de **Régal Sud de France** au Meet à Toulouse (Rencontres Gustatives, Agricoles et Ludiques). Dégustation et vente du Chasselas de Noël et de tous les produits dérivés seront possibles durant le plus grand marché d'Occitanie, dernière occasion de déguster du Chasselas de l'année.

### Les producteurs ont la parole

Pour la première fois, une vaste campagne de communication va donner la parole aux chasselatiers et chasselatières. Des producteurs qui vont défendre leur produit avec des phrases impactantes :

- Toujours plus fier de cultiver son raisin dans le Sud-Ouest
- Grande qualité, petite quantité... C'est ça l'excellence !
- Il faut avoir un grain pour récolter son raisin à la main !
- On est AOC depuis plus de 50 ans et ça ce n'est pas rien !

Cette campagne sera déployée sur le digital (Facebook / Instagram) avec des publications fixes et des vidéos de producteurs. Elle aura une forte visibilité avec 3 à 5 millions d'impressions (affichage des publicités de la campagne) pour 7 000 à 10 000 clics vers une page web dédiée avec plus d'informations clés sur le produit.



### Une carte interactive pour découvrir le meilleur du Tarn-et-Garonne

Cette année voit la création d'un flyer avec QR code et carte interactive. Il permet de partir à la rencontre des producteurs, restaurateurs, hôteliers et commerçants du Tarn-et-Garonne qui apprécient de faire découvrir le Chasselas de Moissac AOP et de partager leur savoir-faire. Le flyer sera largement partagé sur les points de vente, lors des salons et sur les réseaux sociaux.



Facebook : [@chasselasdemoissacAOP](#)

Instagram : [chasselasdemoissacaop](#)

[www.chasselas-de-moissac.com](http://www.chasselas-de-moissac.com)

### Recette du Crumble pomme Chasselas de Moissac AOP

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de grains Chasselas de Moissac
- 4 pommes
- 50 g de poudre d'amande

- 90 g de farine
- 40 g de flocons d'avoine
- 20 g d'amandes
- 35 g de cassonade
- 120 g de beurre mou

1- Eplucher et couper les pommes en dés. Les déposer dans un plat à four avec les grains de Chasselas.

2- Dans un bol, mélanger du bout des doigts le beurre avec la poudre d'amande, la farine, les flocons d'avoine, la cassonade et les amandes coupées grossièrement jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

3- Déposer la pâte à crumble sur les fruits et enfourner 30 minutes à 180°C.

*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)