

FICHE TECHNIQUE / AOP PIMENT D'ESPELETTE

NOM

AOP PIMENT D'ESPELETTE ou PIMENT D'ESPELETTE—EZPELETAKO BIPERRA

Décret n°2013-765 du 22 août 2013

HISTORIQUE

La production de piment d'Espelette est restée longtemps cantonnée dans les potagers familiaux. Le bourg d'Espelette a joué un rôle majeur de carrefour commercial. Son nom s'est donc imposé comme identification géographique du piment local. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) reconnue par décret du 29 mai 2000. Inscription de l'AOC en Appellation d'Origine Protégée (AOP) par règlement du 21 août 2002.

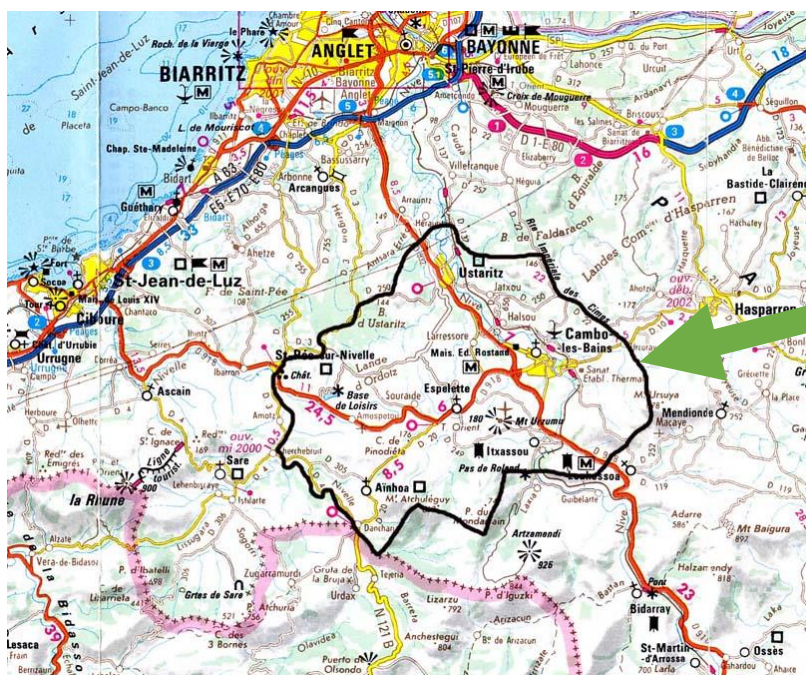
Seule appellation française pour une épice.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend 8 communes en partie et 2 communes en totalité, situées à l'ouest des Pyrénées Atlantiques dans le Pays Basque.

Une identification parcellaire annuelle permet de vérifier que les caractéristiques des parcelles utilisées correspondent bien aux critères d'implantation validés par l'INAO.

CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE



CARACTERISTIQUES DU MILIEU

Climat particulier lié à la dominance des flux océaniques, à la proximité de l'Océan, à l'absence de relief important entre l'Océan et la zone et à la présence de hauts reliefs au sud et à l'est, formant ainsi dans cette zone un vaste amphithéâtre orienté vers le nord-ouest. Cette situation induit des précipitations abondantes et régulières pendant la période de végétation du piment et réduit les variations de température.

Les sols sont souvent bien développés. Seules les textures extrêmes (très sableuses ou très argileuses) ne permettant pas une alimentation régulière du plant de piment sont défavorables.

MODES DE PRODUCTION

Plantation (mai-juin) sur des parcelles identifiées. Les plants proviennent exclusivement de l'espèce "Capsicum annuum L." variété Gorria. La densité de plantation est comprise entre 10000 pieds/ha et 30000 pieds/ha en cas de plantation en plant simple ou 60000 pieds/ha (plantation en plant double).

Culture : les seuls apports de matière organique sont ceux d'origine agricole. L'irrigation est interdite. La récolte des piments s'effectue manuellement de manière échelonnée d'août aux premières gelées. Seuls les piments rouges à au moins 80 % de leur surface peuvent être récoltés.

MODES D'ELABORATION

Les piments sont triés, et soit expédiés en frais, soit mis en corde, soit mis en maturation pour la fabrication de poudre. Les piments destinés à la vente en poudre font l'objet après tri d'une maturation de 15 jours minimum dans un endroit chaud et aéré permettant un séchage naturel. A la fin de cette période, les piments sont séchés par un passage au four de quelques heures puis broyés. La poudre est issue de la transformation des piments provenant d'une même exploitation et d'une même année de récolte.

CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Le piment d'Espelette se caractérise par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité et grillé, associés à un piquant modéré qui s'exprime au palais. Le piment d'Espelette est de couleur rouge à maturité et se présente sous trois formes :

- . En piment entier frais, destiné à la transformation : il ne présente aucune coloration verte, sa forme est régulière et conique, sa longueur est comprise entre 7 à 14 cm hors pédoncule ;*
- . En corde : les piments sont encordés par 2 ou par 3 ou par 4, ils sont de couleur rouge. Une corde comprend 20 ou 30 ou 40 ou 60 ou 80 ou 100 piments de taille homogène ;*
- . En poudre : elle présente une couleur rouge orangé. La mouture est suffisamment fine pour que les particules n'excèdent pas 5 mm. Le taux d'humidité de la poudre est inférieur à 12 %.*

COMPOSITION DU PIMENT D'ESPELETTE AOP

La composition du piment varie selon de nombreux paramètres, mais à titre indicatif, on peut donner la répartition suivante des différents constituants :

Composition moyenne de la poudre de piment d'Espelette AOP pour 100 g de produit

| CONSTITUANT | QUANTITE (%) |
|--------------------------------|--------------|
| Eau | 2 |
| Protéines | 14 |
| Matières grasses | 11 |
| Acides Gras Saturés | 2 |
| Acides Gras Monoinsaturés | 1 |
| Acides Gras PolyInsaturés | 8 |
| Glucides | 23 |
| Sucres | 20 |
| Matières minérales | 8 |
| Calcium | 0.06 |
| Phosphore | 0.4 |
| Potassium | 3 |
| Chlorures | 0.4 |
| Magnésium | 0.2 |
| Fibres | 37 |
| Vitamines | |
| Vitamine C | 0.11 |
| Pro Vitamine A (Beta carotène) | 0.03 |
| Valeur calorique (kcal) | 347 |