



Vins de Tursan



Kiwi de l'Adour



Floc de Gascogne

VOS FOURNISSEURS OFFICIELS



*Volailles Fermières
des Landes*



*Canard Fermier
des Landes*



Boeuf de Chalosse



*Asperges
des Sables des Landes*



Armagnac

Qualité LANDES.com



LE CHOIX DES LABELS
D'ORIGINE ET DE QUALITÉ

*“ Savez-vous que les Landes sont le département français
comptant le plus grand nombre de produits
agroalimentaires de filières différentes sous signes
officiels d'Origine et de Qualité supérieure ? ”*



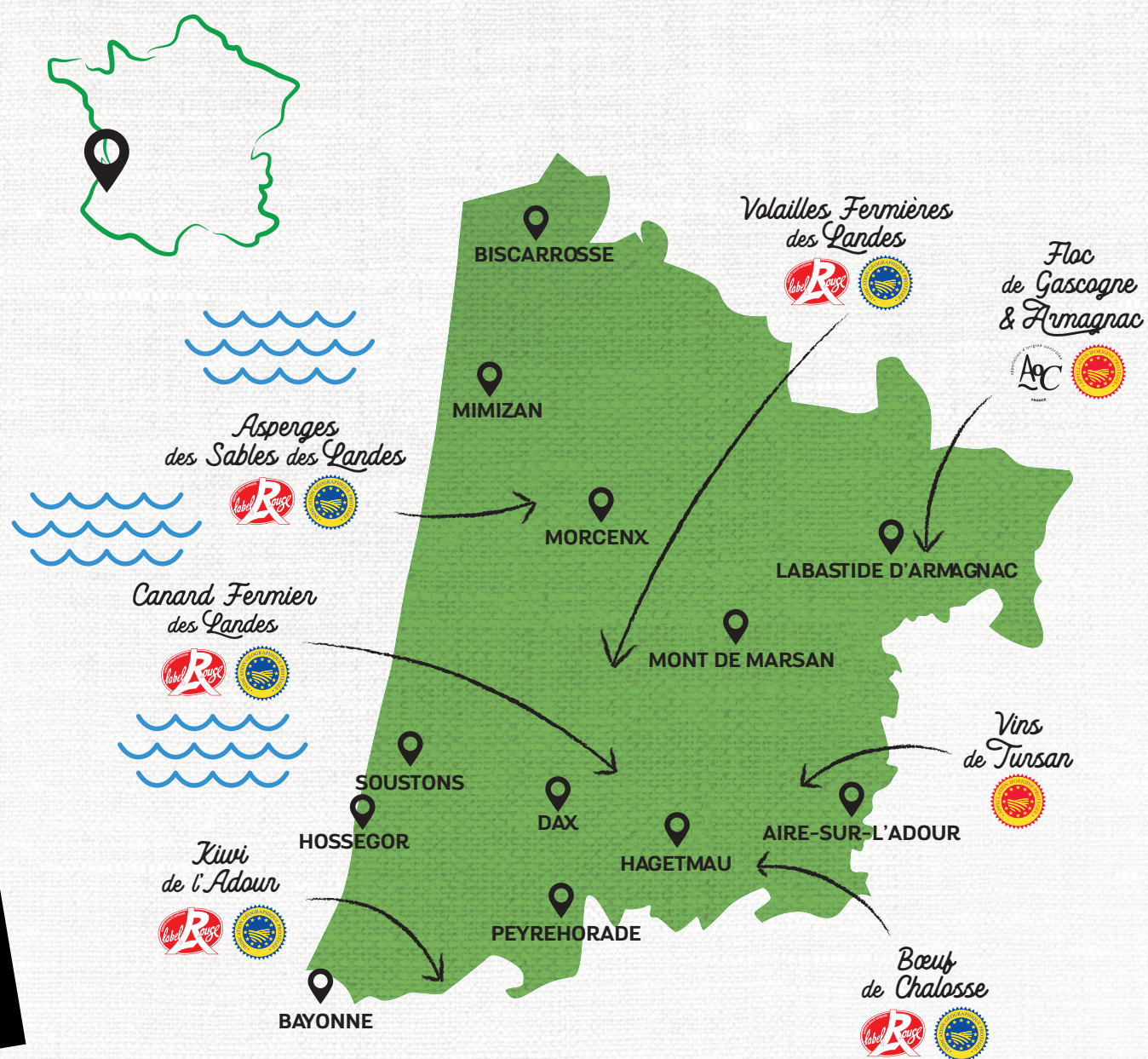
Édito

QUALITÉ LANDES est une association au service des 7 filières de qualité et d'origine du département des Landes. Créée en 2001 à l'initiative du Conseil départemental et de la Chambre d'Agriculture des Landes, Qualité Landes a pour mission de promouvoir les fleurons de l'agriculture des Landes sous signes officiels de qualité et d'origine. Floc de Gascogne et Armagnac, Asperges des Sables des Landes, Canard Fermier des Landes, Volailles Fermières des Landes, Bœuf de Chalosse, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan : autant de produits gourmands, tous dotés d'un ou plusieurs signes officiels.





LE CHOIX DES LABELS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ



FLOC

DE

GASCOGNE



Son histoire

Le Floc de Gascogne est un apéritif fruité, élaboré depuis le XVII^{ème} siècle en mélangeant 2/3 de jus de raisin frais et 1/3 de jeune armagnac. Ces deux produits doivent être issus de la même propriété.

Le Floc de Gascogne a obtenu en 1990 son Appellation d'Origine Contrôlée. L'AOC garantit la provenance des raisins dans une zone géographique limitée et que l'élaboration du précieux liquide suit un cahier des charges rigoureux. Depuis 2009, le Floc de Gascogne bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée, reconnue au niveau européen.



Deux produits distincts

Le Floc de Gascogne peut s'exprimer en 2 couleurs, **BLANC OU ROUGE**. La combinaison des cépages et leurs caractéristiques aromatiques en font 2 produits bien différents :

Le Floc de Gascogne blanc grâce aux cépages qui le composent revêt des notes d'agrumes (Colombard), une fraîcheur acide avec des arômes de fruits secs (Ugni-Blanc) et une rondeur fruitée (Gros Menseng). Le Floc de Gascogne y puise un nez puissant, une texture ronde et très élégante avec une couleur jaune brillant.

Le Floc de Gascogne rouge est issu de cépages plus traditionnels : Le Cabernet sauvignon le pousse sur le fruit rouge tandis que le Cabernet franc lui donne des traits de framboise et le Merlot une rondeur en bouche accentuée par la vigueur du Tannat. Le Floc Rouge est plus charpenté et tannique que son homologue et ses arômes rappellent un bouquet de fruits rouges. Seul en apéritif, en cocktail ou en cuisine, le Floc de Gascogne se décline de 1000 façons, plus savoureuses les unes que les autres.

Chiffres

- **1990** : obtention de l'AOC
- **2009** : obtention de l'AOP
- **6000 HL** produits / **700 000** bouteilles commercialisées
- **1300 HA** en production
- **85** producteurs vignerons et **4** caves coopératives
- **3 DÉPARTEMENTS** : Landes, Gers, Lot-et-Garonne
- **10-15€** : prix moyen en GMS, négoce, épicerie fines, grossistes, cavistes ou directement à la propriété

Floc de Gascogne

Le Club des Marques
Villeneuve-de-Marsan (Landes)
05 58 45 21 76 - www.armagnac-cdm.fr

Bubola Robert
Saint-Julien-d'Armagnac (Landes)
05 58 44 82 83

Château de Ravignan
Perquie (Landes)
05 58 45 33 07 - www.armagnac-ravignan.com

Château Garreau
Labastide d'Armagnac (Landes)
chateau.garreau@orange.fr
05 58 44 84 35 - www.chateau-garreau.fr

Domaine Clavé de Labouc
Labastide d'Armagnac (Landes)
05 58 44 82 32 - www.fermedelabouc.com

Domaine de Hourtica
Labastide d'Armagnac (Landes)
06 81 40 23 91 - catherine.gaube@wanadoo.fr

Domaine de Laubesse
Hontanx (Landes)
06 10 70 90 59 - armagnac.lacoste@wanadoo.fr
www.domainedelaubesse.com

Domaine de Masuhum
Le Frêche (Landes)
05 58 45 24 98 - www.domainedemaouhumbielle.fr

Domaine d'Ognoas
Arthez d'Armagnac (Landes)
05 58 45 22 11 - www.domaine-ognoas.com

Domaine de Paguy
Bethezer d'Armagnac (Landes)
05 58 44 81 57 - www.domainedepaguy.com

Domaine du Berdet
Bourdlat - www.domaineduberdet.fr
05 58 03 10 51 - darrimajou.thierry@orange.fr

ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES



Son histoire

Avec 700 ans d'histoire, l'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin produite dans le Sud Ouest, au cœur de la Gascogne.

Le climat y est tempéré et doux, protégé d'un côté par la Forêt landaise et de l'autre soumis au vent d'autan méditerranéen. Obtenu par la distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais, il est mis en vieillissement de longues années en fûts de chêne avant d'être commercialisé.

Elaboré en assemblage (mélange de plusieurs eaux-de-vie issues de plusieurs récoltes) ou, spécificité armagnacaise, en millésimes (une seule et même année de récolte), il se déguste en cocktail ou en digestif, au naturel, où il libère merveilleusement ses arômes subtils et complexes.



Les catégories

DÉNOMINATION	VEILLISSEMENT	NOTES EN BOUCHE
VS	mini 1 an en fût	Chaleureux, souple
VSOP	mini 4 ans en fût	Fondu des notes boisées, bonne longueur
XO- Hors d'âge	mini 10 ans en fût	Ample, rond et long en bouche
Millésime	année de récolte	Complexité et richesse aromatique

- **La Blanche d'Armagnac AOC** est une eau de vie embouteillée juste après la distillation. La Blanche Armagnac conserve ainsi une totale transparence. Elle est particulièrement indiquée pour une utilisation en mixologie.
- En bouteilles, l'Armagnac ne vieillit plus mais il faut le conserver debout afin que l'alcool n'atteigne pas le bouchon.
- Les mentions d'âge : Ces mentions se réfèrent toujours à l'âge de la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage.
- On élabore l'Armagnac à partir de 10 cépages autorisés dont les 4 principaux sont : L'Ugni-blanc - cépage de distillation par excellence/La Folle Blanche - cépage historique de l'Armagnac/Le Baco, unique en France, hybride de la Folle Blanche et du Noah/Le Colombard.

Armagnac

Producteurs participants au concours des Bas-Armagnacs Landais 2023 :

Le Club des Marques
Villeneuve-de-Marsan (Landes)
05 58 45 21 76 - www.armagnac-cdm.fr

Chai de Muret
Perquie
05 62 08 96 12 - armagnac.corderoy@orange.fr

Château de Briat
Mauvezin d'Armagnac - www.chateaubriat.com
06 85 83 23 23 - stephanedeluze@gmail.com

Château de Castandet
Castandet - www.armagnac-castandet.com
05 58 44 00 53 - decoutard@armagnac-castandet.com

Château de Lacquy
Lacquy - www.chateaulacquy.com
05 58 03 88 22 - sl@chateaulacquy.com

Château de Ravignan
Perquie - www.armagnac-ravignan.com
05 58 45 33 07 - florence@armagnac-ravignan.com

Château Garreau
Labastide d'Armagnac - chateau.garreau@orange.fr
05 58 44 84 35 - www.chateau-garreau.fr

Domaine de Couillohe
Peyrehorade
05 58 73 01 87 - francois.coulinet@wanadoo.fr

Domaine de Haubet
Parleboscq
09 67 19 96 87 - domaine.haubet@gmail.com

Domaine de Laubesse
Hontanx
05 58 03 23 14 - armagnac.lacoste@wanadoo.fr

Domaine de Luquet
Labastide d'Armagnac - www.armagnac-luquet.fr
05 58 44 81 24 - escoubet@domaine-luquet.fr

Domaine de Paguy
Bethazer d'Armagnac - www.domaine-de-paguy.com
05 58 44 81 57 - domaine-de-paguy@orange.fr

Domaine du Berdet
Bourdlat - www.domaineduberdet.fr
05 58 03 10 51 - darrimajou.thierry@orange.fr

Domaine du Castagnet
Parleboscq
05 58 44 32 13

Domaine du Hourtica
Labastide d'Armagnac
05 58 45 39 65 - alaingaupe@hotmail.fr

Ferme de Bacoge
Hontanx - fermedebacoge@gmail.com
05 58 03 23 34

Garbage Jean-Luc
Arthez d'Armagnac
05 58 45 32 18 - jeanluc.garbage@wanadoo.fr



L'Asperge des Sables des Landes, la grande dame des légumes primeurs

Une croissance dans les sols sablonneux où elle profite d'un climat doux et océanique lui permet de profiter d'une croissance optimale. Ce même climat permet également à l'Asperge des Sables des Landes d'être **la première sur le marché, souvent dès la fin du mois de février**. Les Asperges des Sables des Landes se caractérisent par **une tige bien droite, un bourgeon serré, et une couleur allant du blanc nacré au violet**.

Attribuée en novembre 2005, l'IGP (l'Indication Géographique Protégée) garantit aux consommateurs l'origine de production et le respect d'un cahier des charges strict.

En 2024, la filière obtient le précieux Label Rouge, gage d'une qualité gustative supérieure et d'un produit haut de gamme.



Le légume ultra-frais de saison !

Les 5 choses à savoir !

- Elles sont cultivées à l'abri de la lumière, sous des buttes de sable, pour préserver leur blancheur. La griffe plantée dans le sable est pérenne pour une dizaine d'années.
- Elles sont récoltées très tôt, dès mi-février quand la météo est clémente. On les trouve jusqu'à mi-juin sur les étals.
- Elles sont cueillies à la main, avec délicatesse et à l'aide d'une gouge pour ne pas abîmer les tiges.
- Les asperges sont lavées et refroidies à l'eau froide afin de descendre leur température en dessous de 7°C. Cela stop naturellement leur évolution et entretient leur fraîcheur.
- Elles sont ensuite triées, calibrées, conditionnées et mises au frais 4h maximum après la cueillette.

Gamme des produits

- Asperges des Sables des Landes IGP/Label Rouge
- Asperges des Sables des Landes IGP Blanche
- Asperges des Sables des Landes IGP Violette
- La pointe : uniquement la partie haute de l'Asperge (IGP)
- La courte : une asperge plus courte (IGP)



Asperges des Sables des Landes



Priméale
Ychoux (Landes)
05 58 82 34 34
www.priméale.fr

Vente directe à la coopérative :

Copadax
Castets (Landes)
05 58 89 41 71
www.copadax.fr

Maisadour
Herm (Landes)
05 58 90 35 01
www.maisadour.com



Le savoir-faire Landais reconnu

Les producteurs et entreprises de la filière **Canard Fermier des Landes IGP/Label Rouge** se sont engagés dans le respect d'un cahier des charges particulièrement strict. **Les canards sont nourris au maïs grain entier et sont élevés 102 jours minimum en plein air exclusivement dans les Landes : région de bien-être aux espaces naturellement vastes.**

Un organisme certificateur indépendant garantit en permanence la bonne application du cahier des charges. Chaque maillon opérationnel est concerné : le couvoir, l'éleveur, le gaveur, l'abattoir et le transformateur.

Le savoir-faire des entreprises landaises en matière de transformation du canard est reconnu. Découpe et parage des pièces, préparation des foies gras, élaboration des confits ; c'est toute l'expérience des opérateurs qui se retrouve dans la qualité du produit final.

C'est toute une filière qui est labellisée, ce qui assure au consommateur de déguster des produits bénéficiant d'une authenticité, d'une traçabilité, d'une régularité et d'une qualité prouvées.



Des producteurs passionnés et engagés aux méthodes d'élevage respectueuses de l'environnement et du bien-être animal :

- Des parcours arborés, vastes et vallonnés pour le bon développement des canards,
- Élevage en plein air pendant 102 jours minimum,
- Élevage en plein air : Respect des animaux et de leur environnement,
- Exploitation à taille humaine,
- Canards engraisés au maïs grain entier du Sud-Ouest.

La gamme des produits issus du Canard Fermier des Landes IGP/Label Rouge

Produits crus :

- Magret,
- Foie gras (sous-vide, papier, déveiné),
- Aiguillette,
- Cuisse,
- Manchons et gésiers.

Gamme des foies gras :

- Conserve,
- Mi-cuit (bocal, sous-vide),
- Cru.

Gamme des confits :

- Cuisses,
- Manchons,
- Gésiers.

Gamme traiteur :

- Magret séché : entier ou tranché,
- Magret fumé (fumage naturel) : entier ou tranché.

*Canard Fermier
des Landes*



Castel Foie Gras
Castel-Sarrazin (Landes)
05 58 55 38 55
www.castelfoiegras.com



Coopérative Foie Gras de Chalosse
Montfort-en-Chalosse (Landes)
05 58 55 39 39
www.domainedecastelnau.fr



Delpeyrat
Saint-Pierre-du-Mont (Landes)
08 00 71 06 41
www.delpeyrat.com



J. Campistron et fils
Pomarez (Landes)
05 58 89 30 91
www.foiegrascampistron.fr



Label du Gourmet
Souprosse (Landes)
05 58 44 22 09
www.label-gourmet.fr



Le Grenier des Gastronomes
Hagetmau (Landes)
05 58 76 53 60
www.legrenierdesgastronomes.com

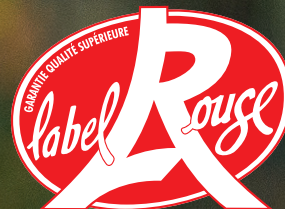


Maison Lafitte
Montaut (Landes)
05 58 76 40 48
www.lafitte.fr



Maison Lartigue & Fils
Pontonx-sur-Adour (Landes)
05 58 55 55 77
www.lartigue.fr

VOLAILLES FERMIERES DES LANDES



Un bon goût de liberté

Un mode d'élevage unique en France et une gamme diversifiée : poulets, pintades, chapons, poulardes et dindes vivent une vie naturelle pendant plusieurs semaines. **Tous sont alimentés avec 100% de végétaux dont 80% de maïs du Sud-Ouest**, ils profitent aussi de toute la richesse de la forêt landaise.

Les Poulets Fermiers des Landes IGP/Label Rouge sont élevés en totale liberté, à l'abri de cabanes démontables appelées « marenssines », disposées au coeur de la forêt des Landes. Ils sont issus de souches rustiques à croissance lente (mini 81 jours d'élevage) dont les méthodes d'élevage et la nourriture saine et naturelle **garantissent une viande savoureuse, tendre et goûteuse**.

La gamme de produits (crus uniquement, pas de produits transformés) ultra diversifiée permet de mettre les volailles à l'honneur toute l'année : poulet, pintade, caille, dinde et pendant la période festive chapon, poularde, chapon de pintade, mini chapon.

Les Volailles fermières des Landes détiennent le **premier Label Rouge français**, qui leur a été attribué en 1965. Elles restent un exemple de développement de ce signe de qualité.



Des méthodes d'élevage unique et respectueuses du bien-être animal

Les poulets sont abrités dans des cabanes mobiles appelées Marensines qui changent d'emplacement tous les 4 mois afin de faciliter la repousse et la régénération de la faune et de la flore naturelle.

Les volailles gambadent en totale liberté, limitant le stress et garantissant une viande de qualité supérieure.

Les volailles vivent la journée sur des parcours arborés et herbeux leur permettant de picorer vers et insectes à volonté.

Une filière organisée, labellisée et contrôlée, de l'amont à l'aval : traçabilité des élevages, couvoirs et fabricants d'aliments certifiés, groupement d'éleveurs, abattoirs agréés.

Gamme des produits

Gamme des volailles et découpes de volailles :

- **Poulet Fermier Jaune des Landes, liberté, 81 jours d'élevage**
(pièce effilée ou PAC et découpes : cuisse, haut de cuisse/pilon/aile/filet avec peau/filet sans peau/suprême)
- **Poulet Fermier Blanc des Landes, liberté, 81 jours d'élevage**
(pièce effilée ou PAC et découpes : cuisse, haut de cuisse/pilon/aile/filet avec peau/filet sans peau/suprême)
- **Poulet Fermier Noir des Landes, liberté, 81 jours d'élevage**
(pièce effilée ou PAC et découpes : cuisse, haut de cuisse/pilon/aile/filet avec peau/filet sans peau/suprême)
- **Pintade Fermière des Landes, 94 jours** (pièce effilée ou PAC et découpes : cuisse/suprême/paletot)

Gamme des volailles festives :

- **Chapon Fermier des Landes, 150 jours d'élevage et finition aux produits laitiers** (pièce effilée ou PAC et découpes : paletot, cuisse, suprême, cuisse désossée)
- **Mini Chapon Fermier des Landes, 150 jours d'élevage et finition aux produits laitiers** (pièce effilée ou PAC)
- **Dinde Fermière de Landes, 150 jours, (PAC)**
- **Chapon de Pintade Fermière des Landes, 154 jours d'élevage, plein air, finition aux produits laitiers** (pièce effilée ou PAC ou découpes)
- **Poularde Fermière des Landes, 120 jours d'élevage et finition aux produits laitiers** (pièce effilée ou PAC et découpes : paletot, cuisse, suprême, cuisse désossée).

*Volailles Fermières
des Landes*



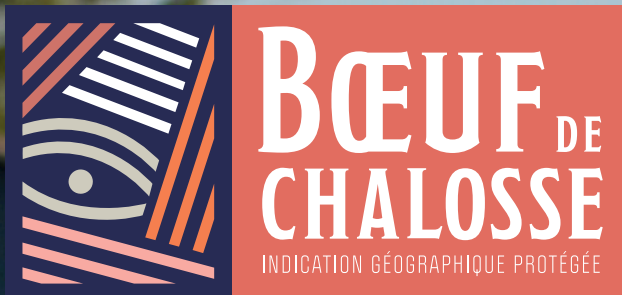
Les Fermiers Landais
Saint-Sever (Landes)
05 58 76 42 22
www.fermierslandais.fr



LDC Aquitaine
Bazas (Gironde)
05 56 65 09 00
www.ldc.fr



Lesse Volailles
Lesse (Landes)
05 58 93 60 60



Une viande de qualité supérieure

Seulement trois races à viande noble sont éligibles à l'appellation Boeuf de Chalosse : Blonde d'Aquitaine, Limousine et Bazadaise. L'élevage des animaux est respectueux de la tradition : leur alimentation est **100% naturelle**, exclusivement végétale et se compose de maïs et d'herbe qu'ils vont pâturer sur la zone d'appellation pendant au moins 3 ans. Le Boeuf de Chalosse est attesté d'une IGP déterminant une zone géographique d'élevage s'étendant sur la Chalosse et certains cantons limitrophes des Pyrénées Atlantiques et du Label Rouge qui lui confère la garantie d'une viande de qualité supérieure.

L'ensemble de la filière est labellisée, de l'éleveur au boucher, artisan agréé pour travailler et vendre du Boeuf de Chalosse. La Boucherie artisanale et traditionnelle est l'unique circuit de commercialisation de Boeuf de Chalosse. Le certificat d'origine permet une traçabilité de chaque animal (lieu d'élevage, nom du producteur...). Ainsi, le Boeuf de Chalosse est clairement identifié et suivi, de sa naissance jusqu'à la vente en boucherie traditionnelle.



Mode de production respectueux de la tradition et des animaux

C'est un élevage long d'au moins 3 ans. Elevés selon le mode allaitant, les animaux qui seront labellisés une fois adulte doivent téter leur mère jusqu'à 4 mois minimum.

Durant toute leur vie, ils respectent le cycle naturel d'alternance prairies/étable et passent au moins 6 mois de l'année au pâturage, généralement entre avril et novembre. Ils sont nourris essentiellement de matières premières produites sur l'exploitation (herbe, fourrages et maïs) et garanties non OGM. Ils sont engraisés pendant une période longue d'au moins 6 mois (jusqu'à 12 mois) avec pour aliment principal le maïs, plante emblématique cultivée dans la région. Les abattoirs agréés se situent à moins de 100 km de la ferme pour garantir le bien-être animal et le non-stress du transport.

Une distribution et une commercialisation exclusive

La viande Boeuf de Chalosse est commercialisée par des bouchers labellisés qui vendent exclusivement cette appellation en viande bovine. Ils sont soumis à un cahier des charges et sont contrôlés par un organisme certificateur.

Chiffres

- éleveur **250 éleveurs**
- **1500 carcasses labellisées**
- **600 tonnes de Boeuf de Chalosse commercialisées chaque année**
- **10 jours de maturation minimum** pour une formation optimale des arômes
- **6 mois** : le temps minimum d'engraissement 100 % naturelle : son alimentation composée de fourrages et de maïs
- **70 artisans bouchers labellisés** (liste sur www.qualitelandes.com)

Boeuf de Chalosse



Association Boeuf de Chalosse
Hagetmau (Landes)
05 58 06 07 02
boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr

Consulter la liste des boucheries labellisées
<https://qualitelandes.com/boeuf-de-chalosse/>



Le vignoble de Tursan

L'AOP Tursan s'étire le long des courbes de l'Adour, sur 36 communes du département des Landes, jusqu'aux premiers plissements du piémont Pyrénéen, dans un rayon de 15 kms autour de Geaune.

Le fleuve Adour servait au Moyen Âge à acheminer les barriques par gabarres jusqu'au littoral où elles rejoignaient par bateaux l'Europe du Nord.

- 56 vignerons de Tursan pour 300 hectares de vignoble
- 3 types de sols en Tursan : argilo calcaire / sables fauves / galets roulés



Les bons accords

La tendance est aux vins conviviaux, joyeux, différents, équilibrés, amicaux. Les Vins de Tursan, expriment toutes ces tendances, avec l'esprit du Sud-ouest.

Les vins rouges souples, fruités et gouleyants accompagnent à merveille les viandes et les grillades.

Les vins rosés se marieront parfaitement avec les volailles fermières des Landes, les salades ou les petites brochettes.

Les vins blancs fruités et minéraux s'allieront à vos foies gras, fromages, viandes blanches, poissons et bien sûr vos plateaux d'huîtres et fruits de mer.

Chiffres

- 3 couleurs : blanc, rosé, rouge
- 36 communes
- 3 types de terroirs : argilo calcaire, sables fauves, galets Roulés
- 300 ha de vignoble
- 16 000 hl produit annuellement
- 2 millions de bouteilles produit annuellement
- 1 cave coopérative
- 3 vignerons indépendants

Les cépages

Raisins noirs : Tannat, Cabernet Franc, Caberent Sauvignon,, Merlot, Fer servadou

Raisins blancs : Baroque, Gros Manseng, Sauvignon blanc, Petit Manseng

Vins de Tursan



La Cave des Vignerons de Tursan
Geaune (Landes)
05 58 44 51 25
www.tursan.fr

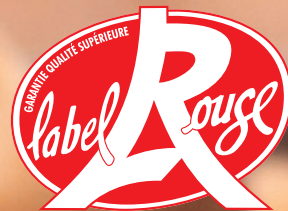
Château de Bachen
Duhort Bachen (Landes)
05 58 71 77 77
www.lespresdeugenie.com/chateau-de-bachen

Domaine les Pentes de Barène
Pimbo (Landes)
07 84 85 16 18
www.barene.fr

Domaine Perchade
Pyros-Cazautets (Landes)
06 85 10 19 10
www.vignoble-dulucq.fr



KA KIWI **L'ADOUR**



Le Kiwi de l'Adour

Dans le bassin de l'Adour, 350 producteurs mêlent talents et techniques pour faire du **Kiwi de l'Adour IGP / Label Rouge** un fruit aux qualités gustatives et nutritionnelles singulières et surprenantes. Riche en vitamine C, le fruit contient aussi des sels minéraux et des antioxydants pour un cocktail énergisant.

Les fruits ne sont cueillis qu'à maturité optimale : le meilleur de la production est estampillé Label Rouge depuis 1992 et IGP depuis 2009.

Saisonnalité : Disponible sur les étals de mi-décembre à mai.



San secret ?

Une récolte tardive, à maturité optimale, grâce au climat doux et tempéré de l'Adour, à ses sols limoneux et au savoir-faire des producteurs qui le font pousser depuis quarante ans. C'est le taux de sucre des fruits qui permet de déclencher la récolte lorsqu'il atteint 6,7°brix. En deçà de ce seuil les fruits ne peuvent pas prétendre à la labellisation. Un stockage au froid de 4 semaines minimum leur permettra de développer leurs arômes et d'atteindre les 12° brix nécessaires afin de pouvoir être commercialisés. Ce taux de sucre garanti un fruit ayant un équilibre parfait entre sucre et acidité.

À noter que les Kiwis de l'Adour sont exclusivement récoltés à la main. De la culture à la distribution, c'est l'ensemble de la filière qui est aux petits soins pour ses précieux fruits !

Des techniques de culture raisonnées pour un meilleur respect de l'environnement :

- Une plante pérenne dont la durée de vie est de 35 ans,
- Récolte manuelle,
- Pollinisation naturelle grâce à l'apport de ruches dans les vergers,
- Irrigation par micro-aspergion pour un apport en eau maîtrisé et ciblé réduisant ainsi les pertes,
- 70% du verger est obligatoirement enherbé pour une captation optimale du carbone.

Gamme : le Kiwi de l'Adour ne peut être vendu qu'en pièce entière, pas de produits transformés. Plateaux ou barquettes.

Kiwi de l'Adour

Héliande

Héliande
Port-de-Lanne (Landes)
05 58 89 12 78

Primland

Primland
Labatut (Landes)
05 58 90 09 95
www.primland.fr



Sikig
Saint-Etienne-d'Orthe (Landes)
05 58 73 22 22
www.kiwi-france.com



Soulanne sarl
Saint-Lon-les-Mines (Landes)
06 63 94 95 60
www.akioui.com



Vergers Cancel
Caubios Loos
(Pyrénées Atlantiques)
05 63 04 82 13

VOS FOURNISSEURS



Armagnac



*Asperges
des Sables
des Landes*



Floc de Gascogne



Boeuf de Chalosse

Suivez toute l'actualité
professionnelle sur :



*Canard Fermier
des Landes*



Kiwi de l'Adour



Vins de Tursan



*Volailles Fermières
des Landes*



ASSOCIATION QUALITÉ LANDES

Maison de l'Agriculture des Landes - BP 279 - 40005 Mont-de-Marsan Cedex

05 58 85 45 05 - qualite@qualitelandes.com