RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Oignon de Roscoff

Bulbe

LE PRODUIT

L'Oignon de Roscoff AOP peut dormir pendant de longs mois dans sa robe rosée... Ce phénomène de dormance naturelle, sans emploi de traitements, permet de le conserver presque un an à partir de la récolte et de profiter de son goût si différent... Il est présenté en tresses ou en petits contenants car, délicat, il doit être manipulé avec soin.

ARÔMES ET SAVEURS

Au nez, l'oignon de Roscoff AOP développe un bouquet riche et complexe dominé par des arômes fruités. Il est croquant et juteux et son caractère peu piquant permet de le déguster cru, ce qui le rend particulièrement adapté pour les crudités avec ses saveurs fruitées et sucrées. Après cuisson, son caractère sucré domine.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Oignon de Roscoff s'inscrit dans le Finistère Nord, dans la zone légumière du Haut Léon entre Kerlouan à l'ouest et Saint-Pol-de-Léon à l'est. Elle comprend 24 communes.

UN PRODUIT RECONNU

Située le long du littoral de la Manche, la zone légumière du Haut Léon où est cultivé l'Oignon de Roscoff bénéficie de sols limoneux et d'un climat océanique avec des hivers doux et des précipitations régulières. Ce cadre est propice à cette culture délicate. La sélection a permis de peaufiner cette variété pendant plusieurs siècles et d'obtenir une spécialité au sommet de la qualité.

Le saviez-vous

La culture de l'oignon autour de Roscoff, port de commerce avec l'Angleterre, s'est développée pour satisfaire les besoins de la marine en aliments pouvant se conserver. Ensuite, sa renommée s'est renforcée grâce aux "Johnnies", surnom donné par les britanniques aux paysans de Roscoff et marchands ambulants d'oignons. L'Oignon de Roscoff avait ainsi acquis une solide réputation à l'international avant même l'AOP !

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » s'inscrit dans la zonelégumière du haut Léon, au nord du département du Finistère, entreKerlouan à l'ouest et Saint-Pol-de-Léon à l'est, le long du littoral dela Manche. Elle est implantée sur un plateau inclinée vers la mer ets'étend à une dizaine de kilomètres vers l'intérieur des terres, ce quicorrespond à une altitude d'environ 100 mètres.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de l'appellation d'origine contrôlée Oignon de Roscoff

126, rue de Brest
29250 ST POL DE LEON
Croissant de Kergompez

N°SIRET : 50400997800017
Contact : Nelly MAGUET
Tél. : 02 98 69 38 37
Fax : 02 98 29 07 16
Mél. : aop@oignonderoscoff.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Nantes

1 rue Stanislas Baudry
44000 NANTES

N°SIRET : 13000270200392
Tél. : 02 40 80 14 81
Fax : 02 40 80 30 10
Mél. : INAO-NANTES@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/oignon-de-roscoff-7935*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OignondeRoscoff_G_201204.pdf
2. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OignondeRoscoff_A_201204.pdf
3. mailto:aop@oignonderoscoff.fr
4. mailto:INAO-NANTES@inao.gouv.fr
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:certipaq@certipaq.com
13. mailto:slepesteur@certipaq.com