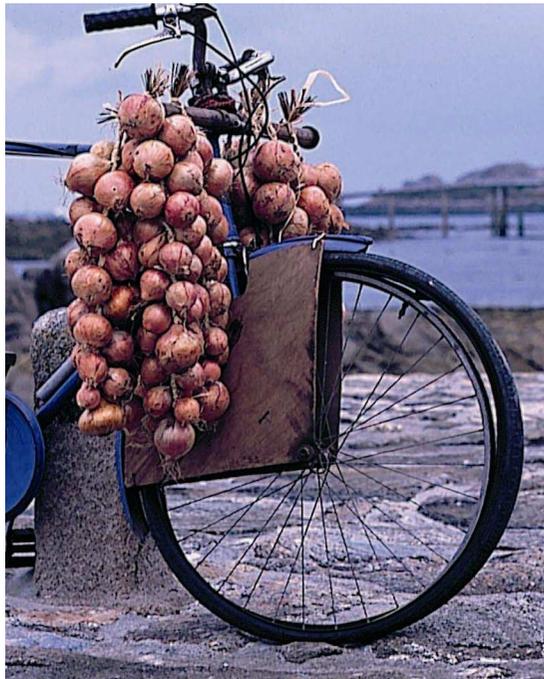




l' Oignon de Roscoff

à la reconquête de son territoire
traditionnel de production



Reconnu AOC depuis le 22 octobre 2009



L'HISTOIRE

L'HISTOIRE

A stylized map of Brittany in shades of green. A pink dot marks the location of Roscoff on the northern coast, with the name 'Roscoff' written in black text next to it.

● Roscoff

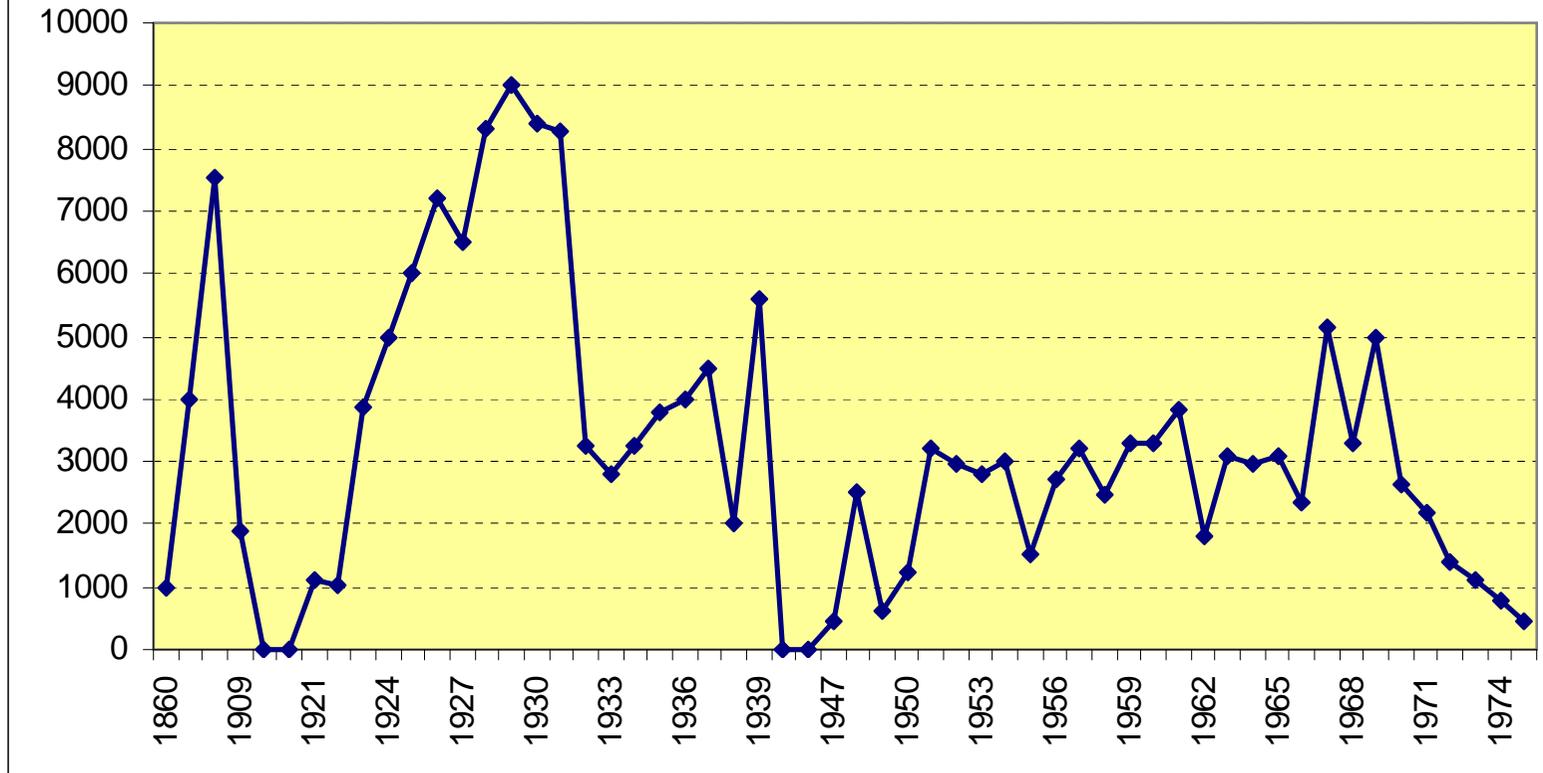
- **17ème S:** Implantation sur Roscoff: Port à forte activité commerciale maritime (sel, lin...)
- **18ème S:** Extension progressive de la zone de production
- **Fin 19ème S:** Développement important des surfaces grâce au phénomène « Johnny »

Une renommée acquise de longue date, grâce aux **Johnnies**, qui partaient dès le mois d'Août, vendre des oignons en Grande Bretagne



1927: dernière campagne de Jacques Madec en Angleterre – Comté de Surrey –

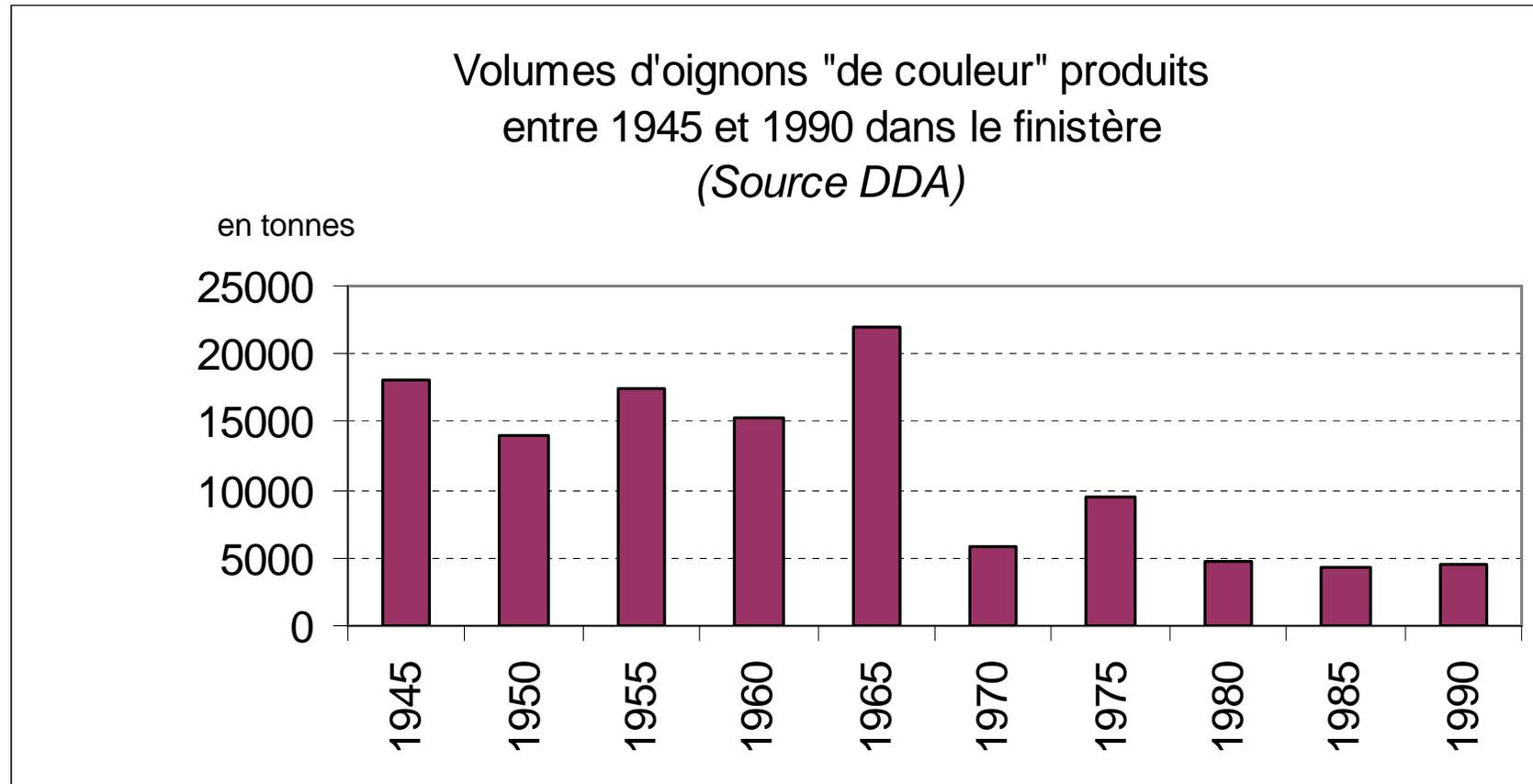
Tonnage d 'oignons exportés en Grande Bretagne par les Johnnies



Source JJ Moncus 1973

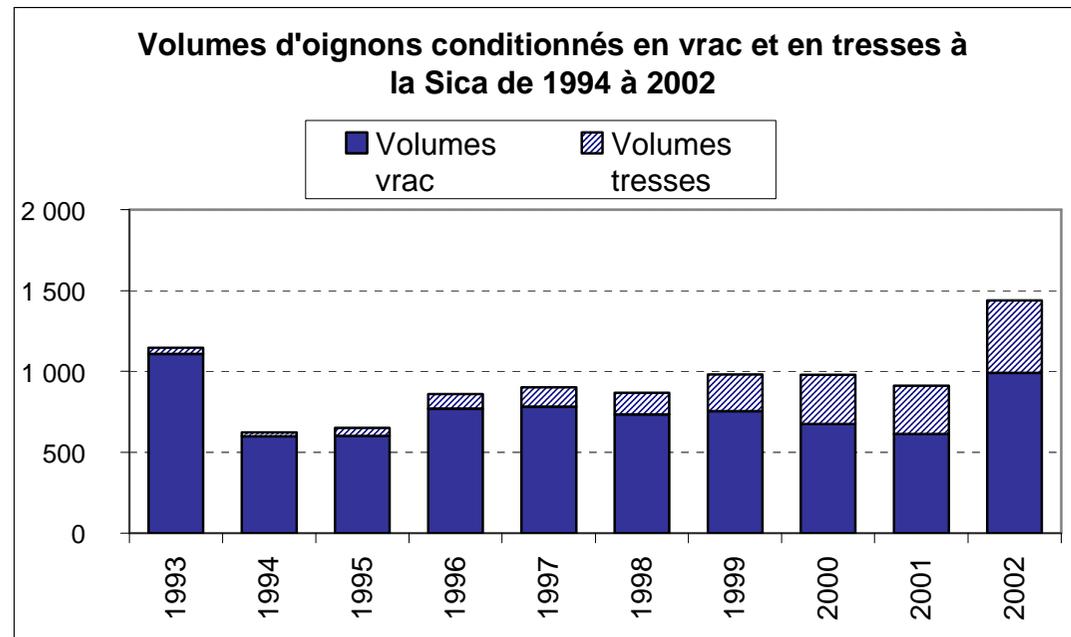
Années 1970: Forte diminution des exportations et chute de la production d'oignon dans la région faute de débouchés

Volumes d'oignons rosés après 1945



1994 : dépôt du dossier de demande d'AOC pour l'Oignon de Roscoff

- 1989: réflexion sur les signes de qualité
- 1992: année de crise -> l'oignon se vend 41 ct de franc (6 ct d'€)
- **1993: lancement de la tresse de 1 kg** ;
présentation haut de gamme – oignons nettoyés et ébarbés
- **1993: constitution du syndicat de défense**
pour soutenir la demande d'AOC pour l'Oignon de Roscoff



Quinze années de travail pour définir
l'aire géographique et le cahier des charges
avec l'ensemble des acteurs du territoire



24 communes
en plein cœur de
la zone légumière
du **nord Finistère**:
zone traditionnelle
de production

Critères de délimitation: continuité de l'aire géographique sur la zone littorale du Nord Finistère, prenant en compte les usages de production d'oignon: climat tempéré en bord de mer.

*Seules les **meilleures parcelles** sont retenues pour la production d'Oignon de Roscoff... (terre limoneuse, drainante, bonne exposition, bonne aération)*



CAHIER DES CHARGES

Culture

- Culture dans une **parcelle identifiée**
- Précédents : **2 années sans allium minimum**
- Analyse de PH : **6,5 minimum**
- Fertilisation : **absence de lisiers**
- **Pas d'irrigation** sauf dérogation en année sèche
- **Absence de traitement anti-germinatif**
- Soulevage au plus tard au **stade 2/3 sec du feuillage** (2 feuilles vertes / bulbe)



Un savoir faire particulier :
peu après la tombaison du
feuillage,
les oignons sont soulevés
(passage d'une lame)

Le soulèvement
précoce permet de
garantir une
conservation
naturelle jusqu'au
printemps, sans
recours aux anti-
germinatifs





Les oignons sèchent au champ plusieurs jours avant d'être récoltés

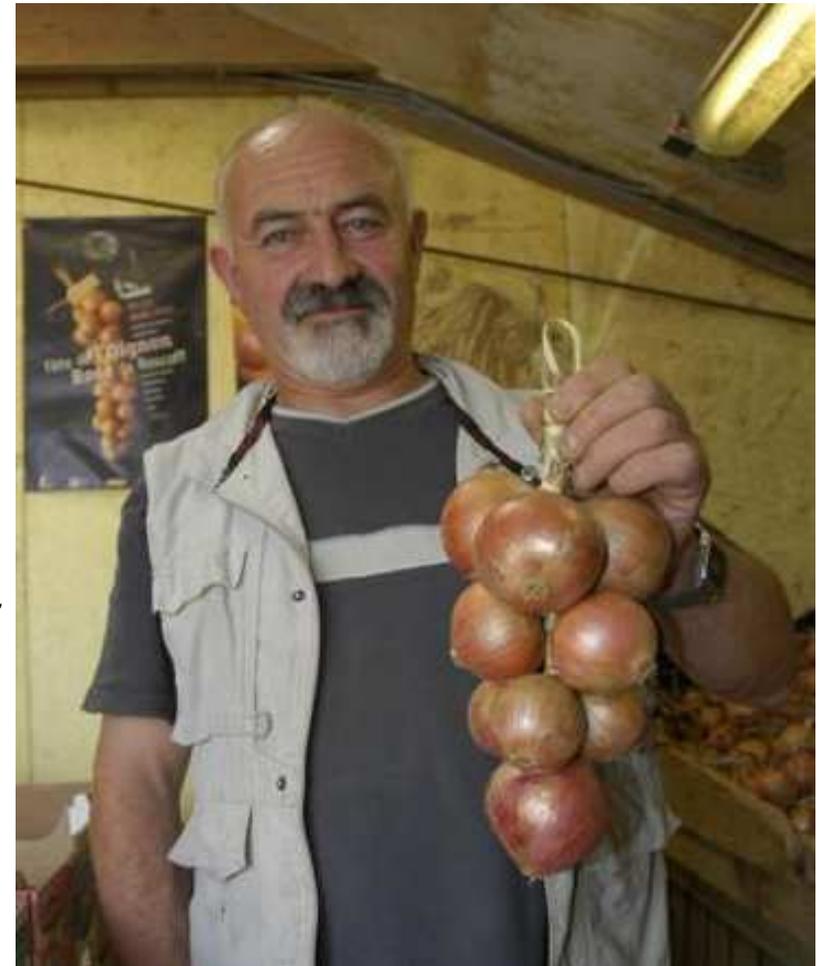
L'Oignon de Roscoff est très fragile: beaucoup de producteurs optent pour un ramassage manuel





*Une fois séché
en silos,
l'Oignon de Roscoff est trié
et préparé manuellement pour être mis en
vente*

*Le tressage permet d'optimiser la
conservation des oignons en bloquant
les échanges gazeux au niveau de la
queue !*



Conditionnement

- Calibre : 30-80 mm (*grille carrée*)
- Forme : rond-allongé à rond-aplati
- Couleur : rose en externe et / ou en interne
- Queue : solide, mesure 5 cm minimum
- Racines : ôtées si vente en filet ou en stické
- Bulbes secs, sains, de belle présentation

Chaque oignon fait l'objet d'une préparation manuelle avant mise en vente

🧅 **Qualité optimale** grâce à un **passage en main** de chaque oignon

🧅 **Un jury de dégustation** se réunit tout au long de la saison (**contrôles visuels, gustatifs et analytiques**) afin de vérifier que le produit répond aux exigences du cahier des charges : **forme, couleur, saveur ...**



🧅 **Différents niveaux de contrôle** garantissant le respect du Cahier des charges : auto-contrôles, contrôle interne par le Syndicat et contrôle externe par Ouest Inspection, mandaté par l'INAO

🧅 **Emballages adaptés** respectant le produit

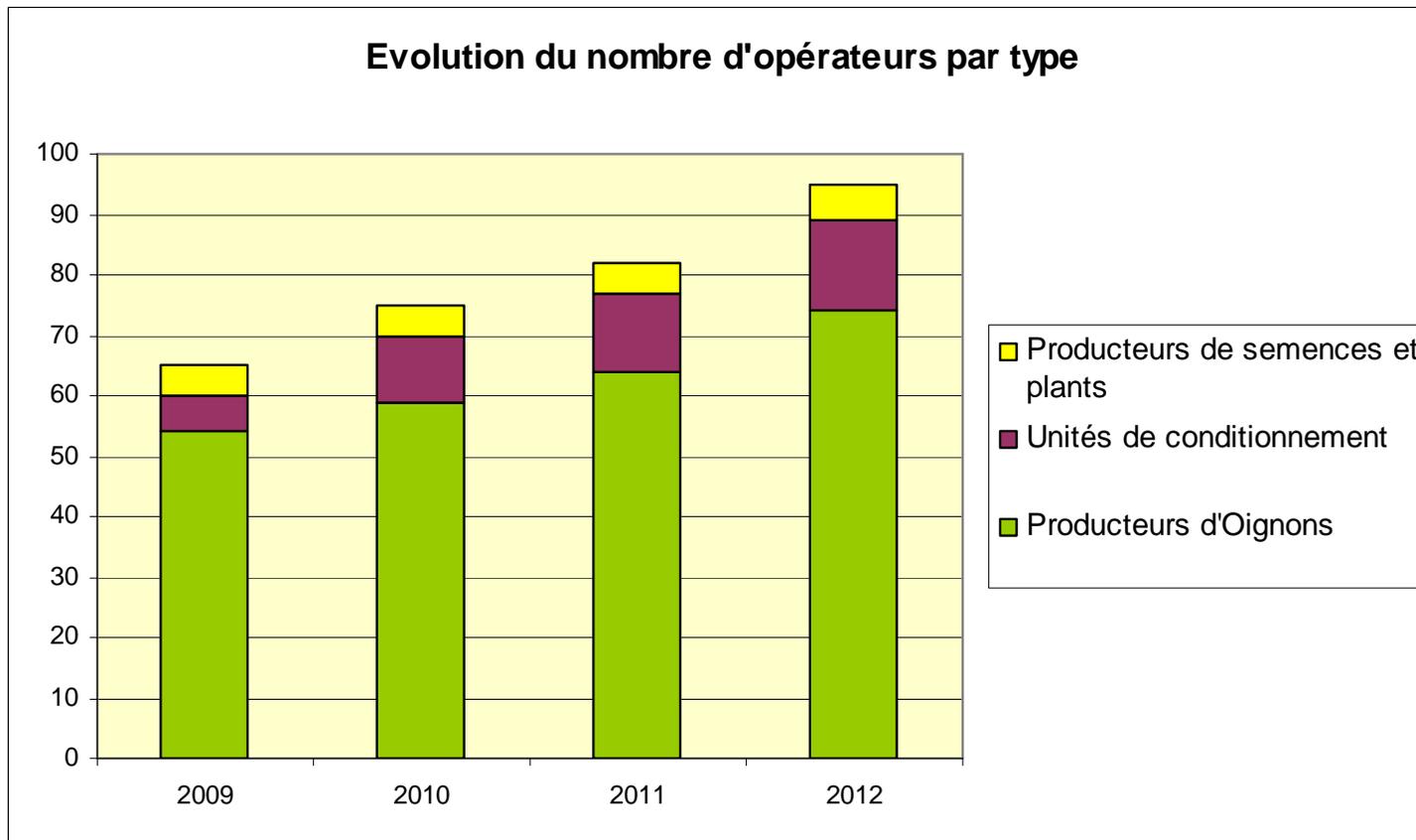
L'Oignon de Roscoff est présenté à la vente en **trousse**, en **stické** ou en **filet** : dans ce cas, la queue est préservée et mesure au moins 5 cm pour une bonne tenue en conservation



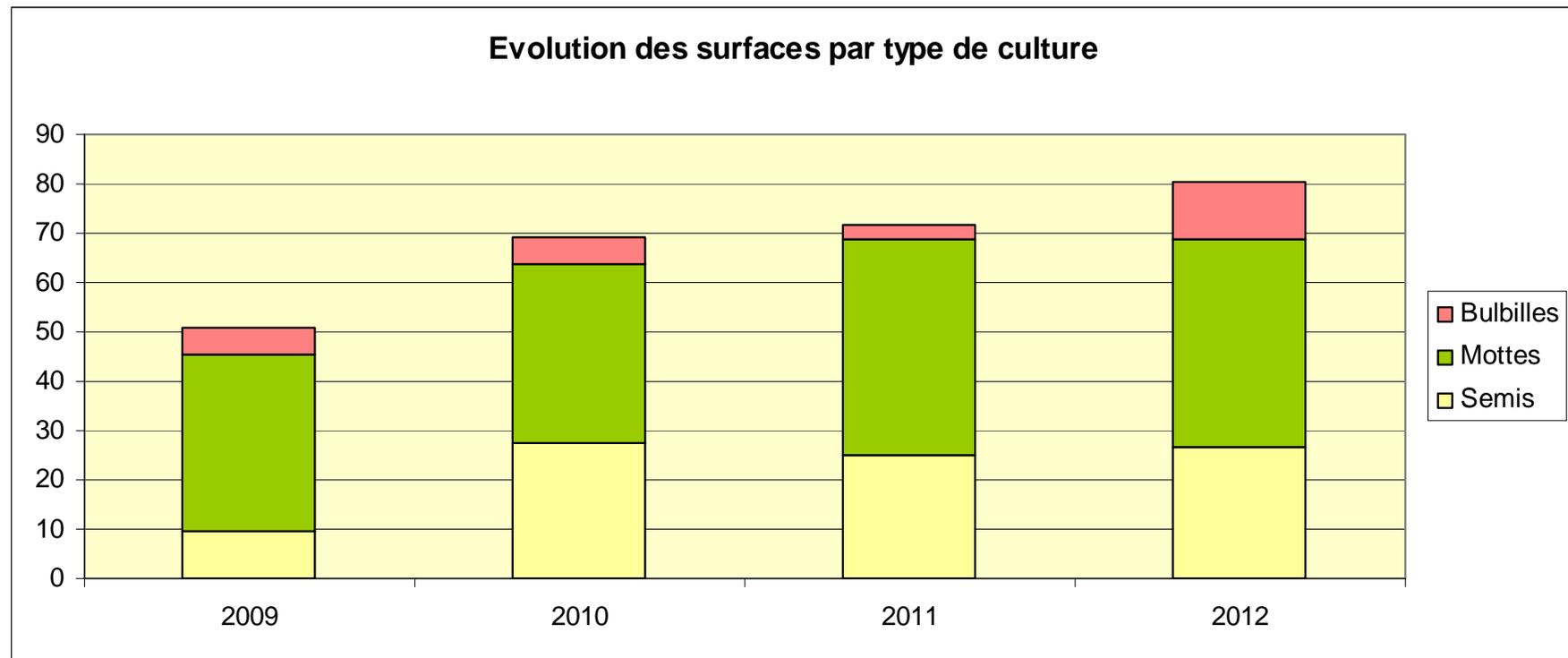


L'OIGNON DE ROSCOFF AOC EN QUELQUES CHIFFRES

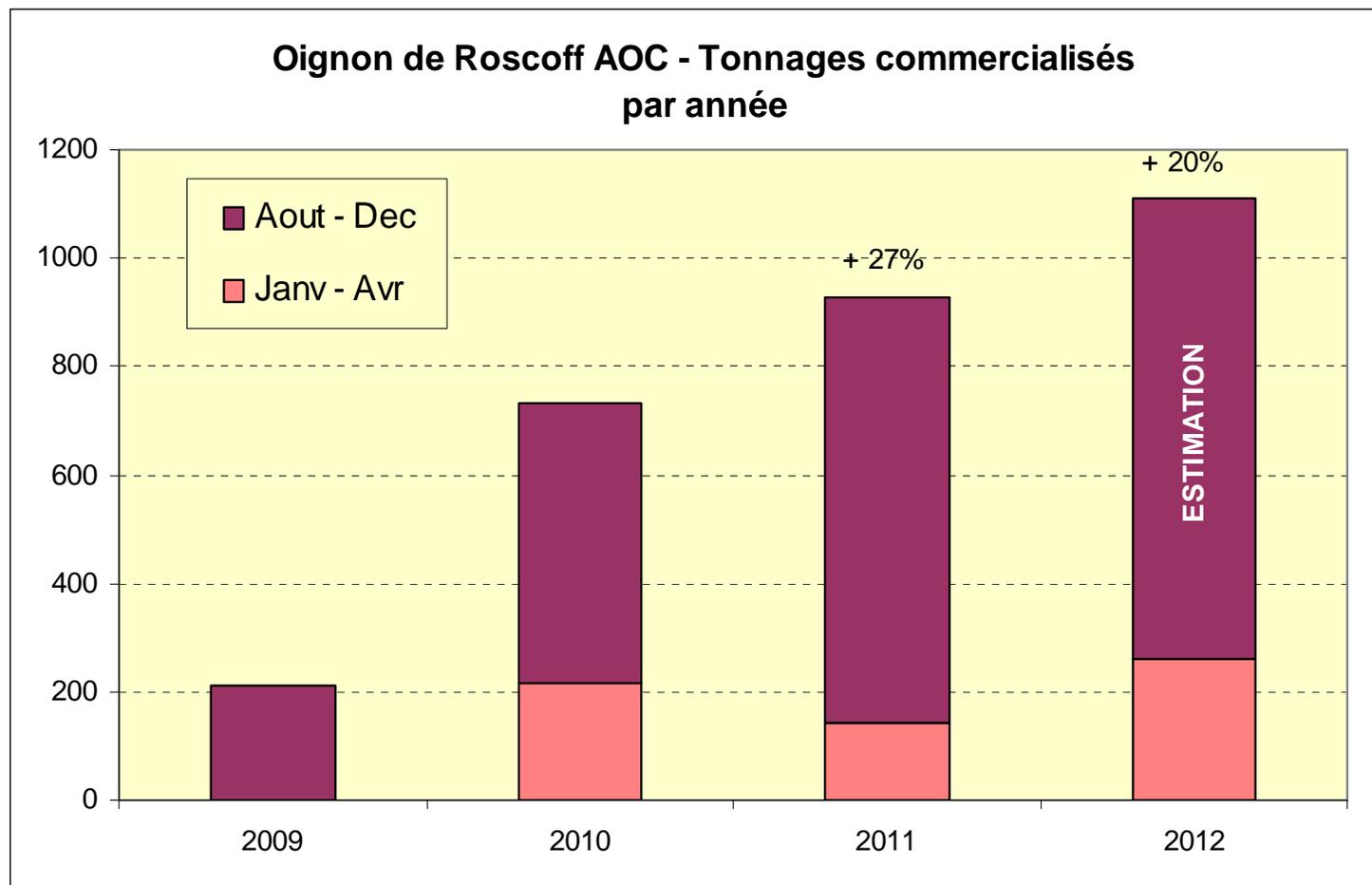
Opérateurs



Surfaces de production



Volumes AOC commercialisés





**AOP attendue
pour 2013 !**



Le logo rose du Syndicat vous garantit un oignon de qualité, conforme au cahier des charges de l'AOC

Plus d'infos sur www.oignon-de-roscoff.fr