

La récolte de l'Oignon de Roscoff se fait au mois d'août. Il se conserve ensuite dans de bonnes conditions jusqu'au mois de mai sans traitement chimique de conservation.

Sa force et sa typicité sont le fruit du savoir-faire des producteurs d'Oignon de Roscoff, de sa variété qui est sélectionnée depuis plus de 300 ans et bien entendu de son terroir situé à proximité de la mer.

Dans le cadre de l'Appellation d'Origine Protégée AOP

l'Oignon de Roscoff doit :

- répondre à des conditions de production très précises,
- être un produit de qualité,
- avoir une forte typicité liée à son terroir et au savoir-faire de ses producteurs.

En effet, l'Oignon de Roscoff est cultivé sur des sols profonds et très fertiles sur la côte nord-finistérienne qui bénéficie d'un climat océanique tempéré où les écarts de température entre le jour et la nuit, l'hiver et l'été, sont faibles. De plus les pluies sont régulières toute l'année, autant d'éléments qui favorisent la culture de l'Oignon de Roscoff.

À ce jour, ce sont 23 communes qui ont été retenues pour représenter un savoir-faire ancien pour la culture de cet oignon.

Seuls les oignons étiquetés avec le logo Oignon de Roscoff et le logo européen vous garantissent l'authenticité.



À ne pas manquer !

La Fête de l'Oignon de Roscoff

l'avant dernier week-end d'août

Pour plus d'informations :

Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff

126 rue de Brest

Croissant de Kergompez

29250 St Pol de Léon

Tel. 02 98 69 38 37

aop@oignonderoscoff.fr

www.oignon-de-roscoff.fr



@oignonderoscoffaop



@oignonderoscoff

Crédit photographique : M. Jean-Pierre VOXEUR / Mairie de Roscoff
Conception : Chloé PERON
Création et impression : Cloître Imprimeur 02 98 40 18 40



Liste des points de vente en France



L'OIGNON DE ROSCOFF EN CIRCUIT COURT



L'authentique Oignon de Roscoff garanti AOP en direct pour les particuliers



Découvrez la liste des points de vente dans ce dépliant



L'OIGNON AOP DE ROSCOFF

CHRONOLOGIE

AUJOUR'HUI ...

80 PRODUCTEURS ET PLUS DE 4000 T COMMERCIALISÉES



... 2013

OBTENTION DU LABEL AOP
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



2009 ...

OBTENTION DU LABEL AOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
400 T COMMERCIALISÉES



... 1828

HENRI OLLIVIER 1ER «JOHNNY» À SE RENDRE EN ANGLETERRE



1647 ...

ARRIVÉE DES PREMIÈRES GRAINES D'OIGNON DE ROSCOFF

LES PRODUCTEURS DE LA ZONE AOP À VOTRE SERVICE

Conditionnement en tresse ou en sac

PLOUIDER

MORVAN Jean-Yves

1 Kerzelen
06 07 99 24 87

PLOUNEVEZ LOCHRIST

CALVEZ Luc

EARL du Kernic
Pont Pouloudou
06 14 03 96 29

PLOUESCAT

ROHOU Pascal

Poulheunoc
06 46 83 34 11

MARC Yoann

**Casiers de légumes 24/24h
près de la Boucherie LE SAINT**

PLOUZÉVÉDÉ

RUNGOAT Jean-louis

GAEC RUNGOAT
Kernaouer Huella
07 78 02 75 58

Casiers de légumes 24/24h

QUILLEVERE Viviane

2 Chemin de Keroues
06 62 07 96 66

PLOUGOULM

BOUTOILLER Vincent

GAEC de l'Arvor
181 Keraeret
07 80 56 29 36

SIBIRIL

ROSEC Alain

Keraval
06 42 17 15 53

MESPAUL

GUILLOU David et Gilbert

GAEC du Croaz Hent
Croaz Hent
06 18 52 81 67

CLÉDER

MARC Yoann

SCEA Ferme de Port Neuf
Locmaria
06 68 92 42 40

Casiers de légumes 24/24h près du Garage AD

JAOUEN Jean-Baptiste

EARL de Kerzuloret
Kerzuloret
06 78 61 62 67

ROUE David et MILIN Pierre

GAEC de Guil
Guil Ar Vouarn
06 74 64 47 05

LE JEUNE Florian

EARL du Brouan
Guil Ar Vrouan
06 98 82 56 31

SAINT-POL DE LÉON

JACOB Joël

Kerzingar
06 71 99 56 20

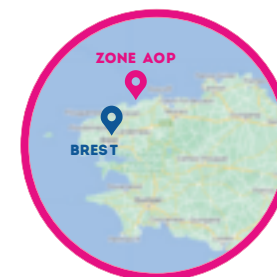
QUERE Alain et Danielle

Ty Mean Kérisnel
06 52 61 85 19

Trouvez facilement votre
itinéraire avec ce QR code et
l'application Google Maps !
ou
<https://urlz.fr/mtmQ>



L'excellence d'un savoir-faire dans une région unique !



Casiers de légumes 24/24h



Producteurs d'Oignon de Roscoff AOP



Producteurs d'Oignon de Roscoff AOP en Agriculture Biologique

En 2013, l'AOP a été approuvée par l'Union
Européenne.

Toutes les conditions nécessaires sont en
effet réunies :

- Une forte typicité liée à son terroir et au savoir-faire des producteurs
- Une renommée acquise de longue date grâce aux «Johnnies»
- L'AOP est une garantie de qualité et d'authenticité pour le consommateur



L'Oignon de Roscoff AOP est
saisonnier ! Il est récolté en août et
conditionné jusqu'à fin avril !



ROSCOFF

LE BER Christine, David et Nicolas

GAEC Valy Glas
Kernenguy
06 04 18 52 21

CREACH Vincent et François

Ferme du Palud
Le Palud
06 89 69 84 76

KERVELLEC Isabelle et Ewen

Ferme Bio Kervellec
Kernenguy
07 72 06 29 20

CABIOCH Benoît

Kersulguen
06 48 56 56 44

QUEMENER Marcel, Tiphaine et Eric

Maison QUEMENER
Roc'h Trévigner
06 51 43 98 53

MICHEL Jean-Hervé

Praterou
06 68 13 03 46

CABIOCH Alain

EARL CABIOCH
Kerguennec
07 61 12 76 34

