



Institut national
de l'origine et de la qualité

26 novembre 2010

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mois de l'origine et de la qualité en Languedoc - Roussillon **AUCHAN / Béziers et COCORETTE / Panier d'oeufs** lauréats régionaux de l'édition 2010



Du 1^{er} au 31 octobre, un concours a été organisé dans les magasins de la grande distribution dans le cadre du « mois de l'origine et de la qualité ».

Pour la région Languedoc – Roussillon le couple magasin / producteur lauréat régional est le magasin **Auchan Béziers, 4, Avenue de la voie Domitienne, 34500 BEZIERS** associé au producteur **Cocorette "Panier d'oeufs", quartier Marcou 26120 UPIE** pour le produit : **Oeufs fermiers label rouge et bio.**

Le Mois de l'origine et de la qualité est une opération mise en place depuis 3 ans par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (MAAPRAT) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en partenariat avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), afin de valoriser les produits sous signes officiels auprès des consommateurs.

Un jury régional coordonné par la direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) et composé de professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire s'est réuni le 18 novembre 2010 pour examiner les dossiers des candidats.

Le jury a en effet apprécié la qualité de l'animation proposée par ce couple magasin / producteur qui a permis aux consommateurs de découvrir et/ou de mieux connaître les œufs label rouge et bio, ainsi que les signes officiels de qualité et d'origine et leurs concepts.

Chaque lauréat régional concourt maintenant pour le prix national qui sera décerné lors d'une cérémonie en présence du Ministre le 2 décembre à Paris. Sur l'ensemble de la France ce sont près de 120 magasins qui ont participé à l'édition 2010 du Mois de l'origine et de la qualité.

En France, ces signes concernent plus de 1000 produits et ils représentaient un chiffre d'affaires de 19 milliards d'euros en 2009. Près d'un agriculteur sur deux est engagé dans ces signes officiels qui permettent de créer de la valeur ajoutée aux produits agricoles et perpétuent les savoir-faire des territoires ruraux.

Le Programme national pour l'alimentation, présenté par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire porte une attention particulière aux signes officiels de qualité et d'origine afin d'en développer la part de production et de renforcer la communication.

Contact presse : INAO national : 01.53.89.89.13
DRAAF LR : Simon MIQUEL 04 67 10 18 71 – simon.miquel@agriculture.gouv.fr



AOC/ AOP

L'Appellation d'Origine Contrôlée

Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation, l'élaboration) sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'Origine Protégée

Est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne. Ainsi le Saint-nectaire ne peut être fabriqué selon des critères bien définis, que dans une partie de l'Auvergne.

IGP

L'Indication Géographique Protégée

Désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

Ainsi la raviole du Dauphiné ne peut être fabriquée que dans le Dauphiné selon un savoir faire local.

STG

La Spécialité Traditionnelle Garantie

Protège une recette traditionnelle

L'Agriculture Biologique

Garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Le Label Rouge

Est un signe français qui désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



SIGNES DE QUALITE et d'ORIGINE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

VINS - VINS DOUX NATURELS

AOC :

Cabardès
Corbières
Corbières-Boutenac
Malepère
Minervois
Minervois-La Livinière
Clairette du Languedoc
Faugères
Languedoc
Languedoc-Cabrières
Languedoc- la Clape
Languedoc-Grès de Montpellier
Languedoc-La Méjanelle
Languedoc-Montpeyroux
Languedoc-Pézénas
Languedoc-Pic St Loup
Languedoc-Picpoul de Pinet
Languedoc-Quatourze
Languedoc-Saint Drézery
Languedoc-Saint Georges d'Orques
Languedoc-Saint Saturnin
Languedoc-Saint-Christol
Languedoc-Terrasses du Larzac
Languedoc-Vérargues
Saint-Chinian
Saint-Chinian Berlou
Saint-Chinian Roquebrun
Collioure
Cotes du Roussillon
Côtes du Roussillon Les Aspres
Côtes du Roussillon Villages
Côtes du Roussillon Villages Caramany
Côtes du Roussillon Villages Latour de France
Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
Côtes du Roussillon Villages Tautavel
Fitou
Limoux
Crémant de Limoux
Muscat de St Jean de Minervois
Muscat de Mireval
Muscat de Lunel
Muscat de Frontignan
Banyuls
Banyuls Grand Cru
Grand Roussillon
AOC (suite)
Maury
Rivesaltes
Muscat de Rivesaltes

IGP :

Aude
Bénovie
Bérange
Bessan
Cassan
Cathare
Caux
Cessenon
Cévennes
Coteaux de Bessilles
Coteaux de Cèze
Coteaux de Fontcaude
Cité de Carcassonne
Collines de la Moure
Côte Vermeille
Coteaux de la Cabrerisse
Coteaux de Laurens
Coteaux de Miramont
Coteaux de Murviel
Coteaux de Narbonne
Coteaux de Peyriac
Coteaux d'Enserune
Coteaux du Libron
Coteaux du Littoral Audois
Coteaux du Pont du Gard
Coteaux du Salagou
Coteaux Flaviens
Côtes Catalanes
Côtes de Lastours
Côtes de Pérignan
Côtes de Prouilhe
Côtes de Thau
Côtes de Thongue
Côtes du Brian
Côtes du Ceressou
Côtes du Vidourle
Cucugnan
Duché d'Uzès
Gard
Haute Vallée de l'Aude
Haute Vallée de l'Orb
Hauterive
Hauts de Badens
Hérault
Mont Baudile
Monts de la Grage
Pays d'Oc
Pyrénées-Orientales
Sables du Golfe du Lion
Saint-Guilhem-le-Désert
Torgan
Val de Cesse
Val de Dagne
Val de Montferrand
Vallée du Paradis
Vaunage
Vicomté d'Aumelas
Vistrenque

EAUX DE VIE

Eaux de Vie de Faugères
Eaux de Vie du Languedoc

FROMAGES
<i>AOP</i> Pélardon
FRUITS ET LEGUMES
<i>AOP</i> Olive de Nîmes <i>AOP</i> Béa du Roussillon <i>AOP</i> Oignon doux des Cévennes <i>IGP</i> Fraise de Nîmes* <i>IGP</i> Riz de Camargue
VOLAILLES ET VIANDES
<i>IGP</i> Volailles du Languedoc <i>IGP</i> Volailles du Lauragais <i>IGP</i> Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes* <i>IGP</i> Agneau de Lozère <i>IGP</i> Vedell des Pyrénées Catalanes ou Rosée des Pyrénées Catalanes* <i>IGP</i> Génisse Fleur d'Aubrac <i>AOP</i> Taureau de Camargue <i>Label Rouge</i> Agneau élevé avec la mère <i>Label Rouge</i> Poulet Fermier cou nu jaune entier et en découpes <i>Label Rouge</i> Chapon Fermier cou nu jaune entier <i>Label Rouge</i> Viande bovine de Race Gasconne
POISSONS ET PRODUITS DE LA MER
<i>Label Rouge</i> Truite arc en ciel élevée en eau douce <i>Label Rouge</i> soupe de Poisson Petite Pêche*
HUILE
<i>AOP</i> Huile d'Olive de Nîmes
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
<i>Plus de 60 000 ha sont cultivés en région Languedoc – Roussillon selon ce mode et est concernée une grande diversité de produits frais ou transformés.</i>

* en instance de publication