



Préfet de la région
Languedoc-Roussillon



Institut national
de l'origine et de la qualité

INFORMATION PRESSE

Montpellier, le 11 octobre 2010



3^{ème} édition du « Mois de l'origine et de la qualité »
1^{er} – 31 octobre 2010

**AOC/AOP, IGP, Label rouge, agriculture biologique...
un mois pour retrouver les produits garantis par l'Etat !**

Du 1^{er} au 31 octobre, les magasins de la grande distribution, les boucheries, les fromageries, une dizaine de restaurants Hippopotamus et plusieurs brasseries du Groupe Flo mettront à l'honneur les produits sous signe officiel d'origine et de qualité.

Pendant ce « Mois de l'origine et de la qualité », les consommateurs pourront découvrir ou mieux connaître ces produits qui font la richesse de notre patrimoine alimentaire avec des animations spécifiques.

Cette opération est menée par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et l'Institut national de l'origine et de la qualité, en partenariat avec la fédération des entreprises du commerce et de la distribution, l'interprofession de la viande, la fédération des fromagers et Groupe Flo.

Deux concours nationaux, un destiné à la grande distribution et l'autre aux bouchers et fromagers récompenseront les meilleures animations. Des magasins de la région sont en compétition. Au titre de la grande distribution figurent les enseignes Auchan, Carrefour et Casino. En 2009, un fromager gardois, « la ferme des saveurs » à Alès, a reçu le prix spécial national catégorie fromageries.

En France, les signes officiels de la qualité et de l'origine concernent plus de 1000 produits.

En région, près d'un agriculteur sur deux, soit 12 500 exploitations agricoles, sont engagés dans ces démarches de qualité qui permettent de maintenir des emplois dans des zones rurales. Plus de 125 produits arborent ce signe.

Ci-après le descriptif des signes officiels de la qualité et de l'origine et les produits régionaux concernés.

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-Pézenas
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
Côteaux 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