

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 Kergampez
29250 St Pol de Léon
Tel. 02 98 69 38 37
aop@oignonderoscoff.fr
www.oignon-de-roscoff.fr



Liste des points de vente en France

@oignonderoscoffaop

@oignonderoscoff



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



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

AUJOURD'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 Poyludou
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

PLOUZEVÉDÉ

RUNGOAT Jean-louis
CAEC RUNGOAT
Kernaoher Hueila
07 78 02 75 58
Casiers de légumes 24/24h



QUILLEVERE Viviane

2 Chemin de Keroues
06 62 07 96 66

PLOUGOULM

BOUTOILLER Vincent
CAEC de l'Arvor
181 Keraleet
07 80 56 29 36

SIBIRIL

ROSEC Alain
Keraval
06 42 17 15 53



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

MESPAUL

GUILLOU David et Gilbert
CAEC du Croaz-Hent
Croaz-Hent
06 16 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

CAEC de Guil
Guil Ar Vouarn
06 74 64 47 05

LE JEUNE Florian

EARL du Brouan
Guil Ar Vouarn
06 98 82 56 31



SAINT-POL DE LÉON

JACOB Joël
Kerpingar
06 71 99 56 20

QUERE Alain et Danièle

Ty Mean Keripel
06 52 61 85 19



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



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
CAEC Vally 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 Biô Kervellec
Kernenguy
07 72 06 29 20



CABIOCH Benoît
Kersulguen
06 48 56 56 44

QUEMENER Marcel, Tiphaine et Eric
Maison QUEMENER
Roch 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

