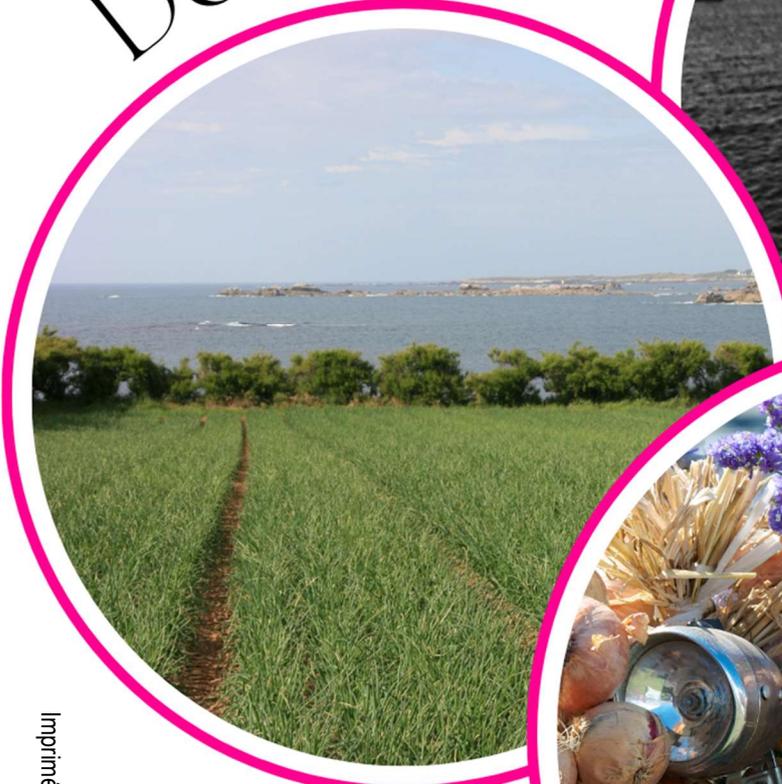




TOUT
commence
en FINISTÈRE

de presse

Dossier



Oignon de Roscoff

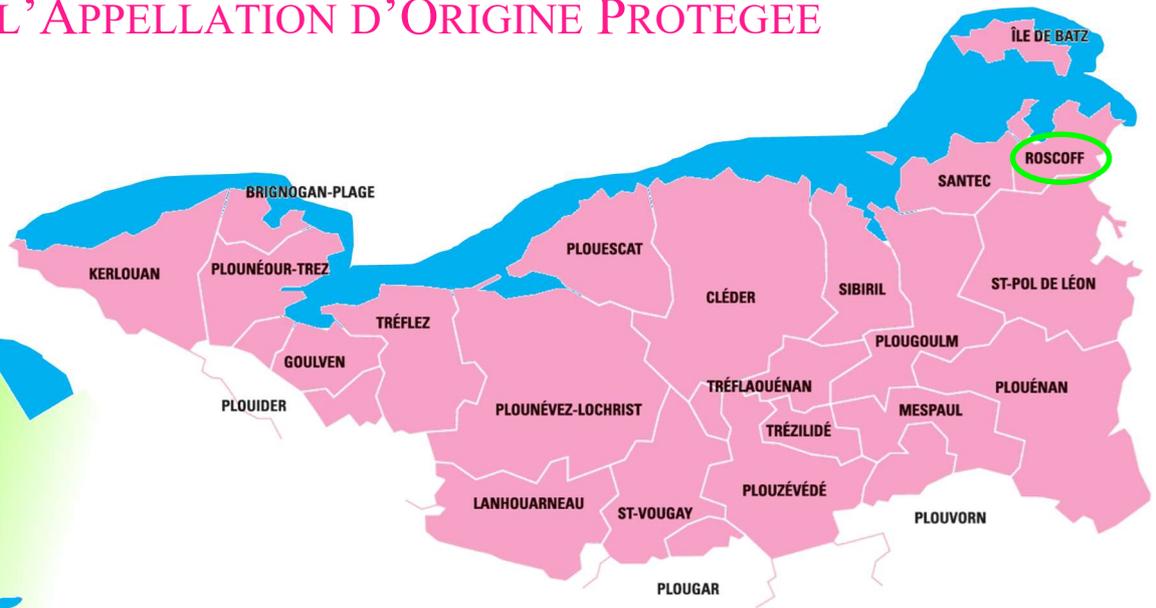
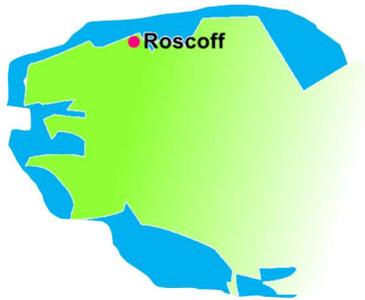
Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique.

2009 - 2023

Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff
126 Rue de Brest, Croissant de Kergomez
29260 SAINT POL DE LEON
02 98 69 38 37 / aop@oignonderoscoff.fr
www.oignon-de-roscoff.fr



LES GARANTIES ET ATOUTS DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



 **Aire de production** délimitée proche de la mer, et **particulièrement adaptée à la culture** de l'oignon. Cette aire de production d'oignon se trouve au cœur **de la zone légumière** réputée par son **savoir-faire**.

 **Variété traditionnelle** cultivée dans l'aire géographique depuis 1647.

 **Toutes les opérations**, de la production de la graine au conditionnement, **sont effectuées dans l'aire géographique**.

 Seules les **meilleures parcelles** sont réservées à la culture, elles sont validées et **identifiées par l'INAO**.

 **Conservation naturelle** de très longue durée, sans traitement anti-germinatif chimique **afin de préserver le goût de l'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 Certipaq, mandaté par l'INAO**.

 **Emballages adaptés** respectant le produit

 Etiquetage mettant en avant l'**AOP** pour lutter contre les **contrefaçons**.

 Au **conditionnement** chaque bulbe est **obligatoirement passé en main** pour le nettoyage, le tressage ou l'ébarbage. Ceci permet de détecter tous les défauts et d'arriver à proposer un oignon au **sommet de la qualité**.

ATTENTION A LA TROMPERIE !!!

Si vous achetez de l'oignon rosé ne présentant pas, sur l'emballage ou sur l'étiquette, le logo rose ci-contre, il ne s'agit pas d'Oignon de Roscoff. Il ne peut donc garantir aux consommateurs les qualités de l'Appellation d'Origine Protégée.

Si pour ces oignons sur les lieux de vente, la communication est faite pour de l'Oignon de Roscoff ou de l'oignon Rosé de Roscoff, il s'agit alors de tromperie.

Il en est de même quand les acteurs de la filière qui n'ont pas la volonté ou la possibilité de répondre aux exigences du cahier des charges, proposent ces oignons en affirmant oralement que ce sont des Oignons de Roscoff.





Une histoire authentique...



L'histoire de l'oignon de Roscoff est très particulière : elle mérite qu'on s'y attarde quelque peu pour comprendre l'attachement des producteurs à cet oignon qui fait la fierté de toute la région.

Des moines capucins...

Il faut remonter le temps jusqu'au 17^{ème} Siècle pour découvrir l'origine de l'Oignon de Roscoff. C'est en effet en 1647 que Frère Cyril, un moine capucin, sema les premières graines dans les jardins du couvent à son retour de Lisbonne. A cette époque, la ville de Roscoff avait une activité essentiellement liée au commerce maritime, basée sur l'exportation de sel provenant du Sud de la Bretagne et de toiles de lin fabriquées dans la région. Les légumes étaient cultivés dans les jardins potagers et servaient au ravitaillement des marins. Les oignons constituaient un aliment essentiel pour eux, car ils permettaient de prémunir contre le scorbut, du fait de leur **richesse en vitamine C**.

Très vite remarqué pour ses qualités gustatives et sa très longue conservation, la culture de l'oignon de Roscoff se développa rapidement dans les environs du port. Au 18^{ème} Siècle, avec le déclin du commerce de la toile, les paysans se tournèrent vers la culture de l'oignon et d'autres légumes sur Roscoff et les communes avoisinantes.

... aux routes de Grande-Bretagne...

Mais c'est véritablement au 19^{ème} siècle que la notoriété de l'Oignon de Roscoff prit de l'ampleur. L'histoire retient qu'en 1828, Henri Ollivier, un jeune paysan de Roscoff, tenta l'aventure d'aller vendre ses oignons en Angleterre : il en revint les cales vides et les poches bien remplies... C'est ainsi que débuta le **phénomène "Johnny"**, du surnom donné par les britanniques aux paysans de Roscoff et de sa région (petit Jean).

Chaque année plus nombreux, les Johnnies s'expatriaient dès la fin juillet après le pardon de Sainte Barbe pour aller vendre leurs oignons au porte à porte dans toute la Grande Bretagne, à pied tout d'abord puis à vélo à partir des années 1920. Le métier était difficile mais heureusement rentable. Le phénomène connut son apogée dans les années 20 avec 9000 tonnes vendues outre Manche par près de 1400 Johnnies.

La crise économique des années 1930, la deuxième guerre mondiale, la dévaluation de la livre et le protectionnisme anglais ont ensuite conduit au déclin des ventes outre Manche. Cependant il reste encore aujourd'hui une quinzaine de Johnnies qui font perdurer la tradition...



Les Johnnies vendaient leurs oignons en tresses au porte à porte en Grande Bretagne, et se déplaçaient à pied ou à vélo.



Une motivation à toute épreuve...



... jusqu'à l'AOC, puis l'AOP

Si dans les années 60 il se produit encore dans la région entre 15 et 20 000 tonnes d'oignons de Roscoff, les volumes diminuent fortement à partir des années 1970 pour ne plus représenter que 1500 tonnes dans les années 1990...

L'oignon de Roscoff n'arrive alors pas à se démarquer des autres oignons malgré sa typicité. Par ailleurs, en termes de coût de production, il ne peut rivaliser avec les autres oignons produits à échelle quasi industrielle...

L'Oignon de Roscoff est en passe de disparaître si rien n'est mis en œuvre pour le valoriser. C'est alors qu'un groupe de producteur décide de lancer un nouveau produit sur le marché : l'oignon « grappe » de 1kg, nettoyé et tressé manuellement dans les exploitations par la main-d'œuvre familiale.

Ce produit, lancé en 1992, est un succès et relance ainsi l'oignon de Roscoff. Dans le même temps, les producteurs réfléchissent au moyen de faire connaître et protéger l'oignon de Roscoff.

L'Appellation d'Origine Contrôlée ressort alors comme le signe de qualité le mieux

adapté pour garantir à la fois l'origine et la qualité. Pour soutenir la démarche et assurer la défense de l'oignon de Roscoff, les producteurs se regroupent en 1995 en Syndicat de défense, présidé par Robert Jézéquel.

En 1994, avec l'aide de la chambre d'agriculture, **un premier dossier de demande de reconnaissance en AOC** pour l'oignon de Roscoff est déposé. La mairie de Roscoff apporte également son soutien à la démarche en autorisant le syndicat à utiliser le nom « Roscoff » pour l'oignon AOC.

Quinze ans ont été nécessaires pour fédérer tous les producteurs d'oignons de la zone légumière autour d'un projet d'aire géographique et de cahier des charges digne de l'AOC.

En 2009, 56 producteurs ont conduit leurs cultures selon le cahier des charges de l'AOC soit **environ 430 Tonnes d'Oignons de Roscoff, qu'ils vont pouvoir désormais commercialiser avec le nouveau LOGO Oignon de Roscoff, accompagné des mentions officielles de l'AOC**

4 ans après l'obtention de l'AOC, la reconnaissance de l'AOP en 2013



De gauche à droite: Gérard Martineau (INAO), Joseph Sèité (Maire de Roscoff) et Robert Jézéquel (Président du Syndicat de Défense) pour l'AG du Syndicat de défense en 2007



L'excellence du savoir-faire dans un terroir délimité



24 communes ont été retenues pour l'aire géographique de l'Oignon de Roscoff



L'aire géographique : la proximité directe de la mer assure des caractéristiques climatiques optimales à la culture de l'oignon de Roscoff. En effet, la côte nord-finistérienne bénéficie d'un climat tempéré océanique doux, grâce au courant marin du Gulf-Stream¹. Les écarts de températures diurne/nocturne et hiver/été sont faibles et les pluies sont régulières tout au long de l'année. Les sols sont profonds et très fertiles. Toutes ces conditions sont très favorables à la culture de l'oignon de Roscoff.

Les communes retenues pour l'aire géographique présentent en outre **un savoir faire très ancien** pour la culture de l'oignon. C'est pourquoi **toutes les étapes de production et de conditionnement ont lieu au sein de l'aire.**

Tout un savoir-faire qui garantit la qualité et la typicité de l'Oignon de Roscoff

Si le cahier des charges de l'AOC prévoit un cadre précis pour le choix des parcelles, la densité de mise en culture, la fertilisation azotée, **c'est véritablement à la récolte que se joue la qualité de l'oignon de Roscoff : pour garantir une longue conservation naturelle et l'intensité de la saveur des oignons, les producteurs procèdent au soulèvement² de leurs cultures rapidement après la tombaison du feuillage.** Un pré-séchage se réalise alors au champ; l'oignon est ensuite rapidement ramassé pour être entreposé sous abri dans un milieu sec et aéré.



Oignon de Roscoff après tombaison du feuillage

L'Oignon de Roscoff est très fragile : aussi, après séchage, **chaque oignon est trié et conditionné manuellement** ce qui assure une conservation naturelle du produit jusqu'au printemps.

¹ Courant océanique chaud provenant de la mer des Antilles

² Action de passer une lame métallique sous la plante pour couper les racines et stopper la phase végétative de l'oignon à l'optimum de sa qualité (qualités gustatives et longue conservation)



L'Oignon de Roscoff : goûtez la différence !



L'oignon de Roscoff se reconnaît avant tout par sa couleur rosée : sa peau est rosée à cuivrée en externe et ses écailles internes présentent un liseré rosé. C'est d'ailleurs pour cela qu'il est encore appelé Oignon rosé de Roscoff...

Pour garantir la qualité et une longue conservation du produit, le conditionnement est manuel. **Les oignons sont tressés comme le veut la tradition Johnny ou préparés manuellement : le passage dans les mains est garanti par l'ébarbage (action d'enlever les racines).**

La queue de l'oignon est préservée pour assurer une bonne conservation naturelle.

Mais c'est surtout sa saveur qui le distingue sans peine des autres variétés d'oignons.

Un délice à consommer cru ou cuit...

En mettant nettement moins de temps à cuire que les autres oignons, il est **très pratique à cuisiner**. Cet oignon est unanimement apprécié en Bretagne mais aussi à l'étranger : les britanniques en sont friands et les grands restaurateurs de la région en ont fait leur ingrédient de choix

Cru, son odeur est fruitée, sa texture est croquante et très juteuse ; ses arômes sont intenses et complexes. Son goût sucré et peu piquant permet son utilisation en salades.

Cuit, l'oignon perd de sa force mais développe son goût sucré et fruité. La texture devient fondante. Il constitue un ingrédient de choix et devient vite indispensable pour la confection de soupes, sauces, poêlées ou potées.



L'oignon de Roscoff se reconnaît à sa couleur rosée (en interne et en externe) ; il présente une queue d'au moins 5 cm : indispensable pour une bonne conservation des bulbes après conditionnement (cela ralentit la pousse du germe au cours de l'hiver).

L'Oignon de Roscoff est en effet produit sans recours au traitement anti-germinatif : sa conservation est naturelle !

Des vertus médicinales...

L'oignon de Roscoff dispose par ailleurs de nombreuses qualités thérapeutiques. Consommé cru, il est antiseptique. Par ailleurs, il participe à la lutte contre les troubles cardiovasculaires et respiratoires (grâce à la quercétine). Il aide également contre l'ostéoporose et le diabète. Enfin, il se digère plus facilement que les autres oignons.

1. Qu'est-ce qu'une AOP ?

AOP signifie Appellation d'Origine Protégée. Une reconnaissance et une protection de l'Appellation d'Origine Oignon de Roscoff par l'ensemble des 28 pays de l'Union Européenne.

L'Appellation d'Origine permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique. C'est une garantie d'origine et de typicité. C'est l'assurance qu'un produit a été produit selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis.

2. Quelles conditions sont nécessaires à la reconnaissance AOP ?

Pour être reconnu Appellation d'Origine Protégée, l'Oignon de Roscoff doit :

- Provenir d'une aire de production délimitée
- Répondre à des conditions de production précises
- Une forte typicité liée à son terroir et au savoir-faire des producteurs
- Posséder une notoriété dûment établie, notamment grâce aux Johnnies
- Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et puis, en AOP par l'Union Européenne

3. AOC / AOP : Les origines

C'est par un décret-loi de 1935 relatif à la défense du marché du vin que le gouvernement a créé les vins d'appellation d'origine contrôlée et l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle. La politique française de valorisation des produits agricoles a inspiré l'élaboration d'une réglementation européenne. Celle-ci a pour objectif d'harmoniser les labels régionaux : ainsi l'AOC a pour équivalent européen l'AOP.

4. Comment le reconnaître ?

Depuis le 1er mai 2009, le logo européen AOP ou la mention littérale « Appellation d'Origine Protégée », est obligatoire sur les emballages de tous les produits bénéficiant du logo AOC français et qui ont rejoint la famille des AOP européennes à condition que la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier. Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le 1er janvier 2012, les produits concernés **ne doivent porter que la mention AOP**.



AOC = AOP

Appellation d'Origine Contrôlée : **C** comme Contrôlée par l'INAO,
Appellation d'Origine Protégée : **P** comme Protégée par l'Union Européenne,
L'AOP ne peut être délivrée que par un double contrôle de ces deux autorités.

5. *L'Oignon de Roscoff, l'AOC et l'AOP*

2009 : l'Oignon de Roscoff est reconnu AOC

22 octobre 2009 : Parution du décret au Journal Officiel de la République Française

2013 : l'Oignon de Roscoff est reconnu AOP

16 septembre 2013 : Parution du décret au Journal Officiel de l'Union Européenne

Le logo de l'Oignon de Roscoff est accompagné de la mention "APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE" et du logo AOP :



6. *L'Oignon de Roscoff, les événements*

A ne pas manquer :

- Février / Mars : Salon International de l'Agriculture à Paris.
- Mai : Festival des AOC & AOP à Cambremer (près de Caen).
- L'avant dernier weekend d'Août : Fête de l'Oignon de Roscoff à Roscoff.
- Visite de la Maison des Johnnies et de l'Oignon à Roscoff.



Quelques recettes pour le savourer !



Tarte à l'Oignon de Roscoff et au lard (J.Y. Crenn Restaurant « Le Temps de Vivre » à Roscoff)



Cuire un fond de tarte en pâte brisée. Faire revenir au beurre 60 g de lardons fumés. Les ajouter à 200 g d'Oignons de Roscoff confits.

Mélanger à ceci : 15 cl de crème épaisse, 15 cl de lait, 2 œufs entiers, sel, poivre et muscade. En garnir le fond de tarte.

Cuire environ 20 min à 160°C.

Allégé d'Oignons de Roscoff et petits rougets grillés (Loïc LE BAIL - Restaurant Le Yachtman / Roscoff)



Découper le chapeau de l'Oignon de Roscoff et évider la pulpe. La faire revenir dans 100 gr de beurre avec l'ail et le thym. Mouiller à la crème. Laisser cuire pendant 30 min à feu doux. Assaisonner. Mixer le tout et passer au chinois. Mettre la préparation dans une bombe à chantilly.

Chauffer une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Assaisonner les filets. Les saisir dans la poêle côté peau pendant 3 à 4 min. Egoutter. Dans une assiette, poser les filets de rougets. Ajouter l'oignon évidé. Le remplir avec l'allégé. Fermer avec le chapeau.

Ketchup de tomates cerises et aux Oignons de Roscoff (Estelle COMBOT - Restaurant Ti Saozon / Roscoff)



Préchauffez le four à 200°C. Après avoir lavé les 300 g de tomates cerises, détaillez-les en petits morceaux. Epluchez, rincez et émincer les 3 Oignons de Roscoff. Ecrasez la gousse d'ail et hachez-la finement. Déposer le tout dans un plat assez grand allant au four, arrosez d'huile d'olive et enfournez pendant 30 min.

A la sortie du four, récupérer le tout dans un blender, mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Goûtez et rectifiez avec la fleur de sel de Guérande et un tour de poivre d'un moulin. Versez le mélange obtenu dans un saladier et délayer avec une tasse à café (expresso) de cidre Cornouaille. Filtrez et faites réduire de moitié dans une casserole à feu moyen.



Contacts



- **Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff** : 02 98 69 38 37 aop@oignonderoscoff.fr

Histoire et information

- Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, antenne de St Pol de Léon : 02 98 69 17 46
- Mairie de Roscoff : 02 98 24 43 00, www.roscoff.fr
- Office de tourisme de Roscoff : 02 98 61 12 13, www.roscoff-tourisme.fr
- Maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff : 02 98 61 25 48, www.roscoff-tourisme.fr
- Finistère 360, marque Tout Commence en Finistère www.toutcommenceenfinistere.com

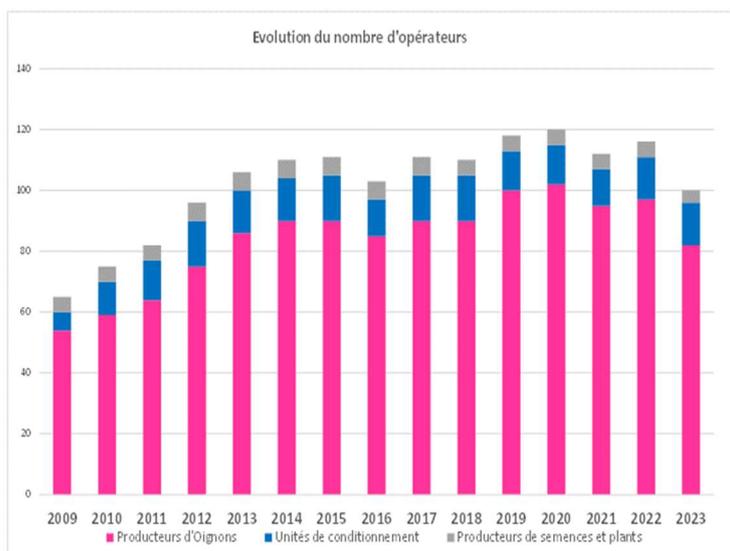
Professionnels

- SICA de Saint Pol de Léon : 02 98 69 07 10, www.sicastpol.fr
- Légumes Prince de Bretagne : 02 98 69 39 00, www.prince-de-bretagne.com
- Association des producteurs de fruits et légumes bios de Bretagne : 02 98 63 19 03, www.biobreizh.org
- Association des marchands d'oignons de Roscoff et de sa région : 02 98 69 19 33
- Union des expéditeurs : 02 98 69 19 33

Chiffres clés de la démarche AOP de 2009 à 2023

Adhérents :

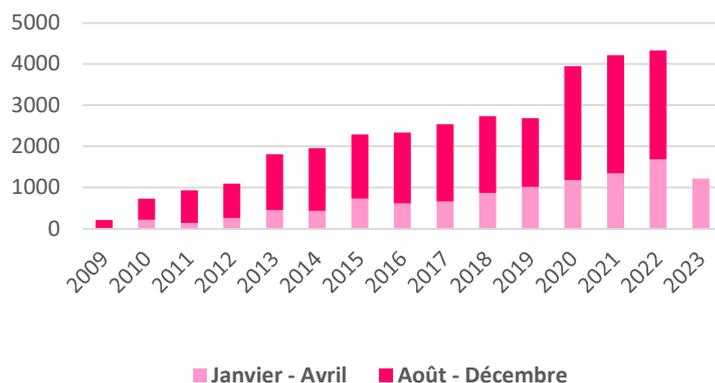
- 82 producteurs d'Oignon de Roscoff
- 14 Unités de conditionnement
- 4 Producteurs de semences et plants



Volumes commercialisés 2022 :

- 4325 Tonnes

Evolution des volumes AOP (4325 en 2022)



Superficie :

- 259 ha pour 2023

