CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « OIGNON DE ROSCOFF »

homologué par le décret n°2013-755 du 16 août 2013, *JORF* du 18 août 2013
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 34-2013

Service compétent de l'État membre
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense de l'« Oignon de Roscoff »
Chambre d'Agriculture
Kergompez – BP 90
29250 SAINT-POL-DE-LEON
Tél : (33) 02 98 69 17 46
Fax : (33) 02 98 29 07 16
Courriel : aoc.oignonderoscoff@finistere.chambagri.fr

Composition : le syndicat est organisé en collèges regroupant les producteurs et les opérateurs chargés du conditionnement et de la mise en marché.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1. NOM DU PRODUIT

« Oignon de Roscoff »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Oignon de Roscoff » désigne un oignon de garde (*Allium cepa*, famille des liliacées).

L'« Oignon de Roscoff » est caractérisé par les éléments suivants :

- les tuniques externes des bulbes sont sèches, elles présentent une couleur rosée à rosé-cuivrée, les écailles internes sont blanches à faiblement rosées et présentent une bordure rosée ;
- c'est un oignon d'un calibre compris entre 30 et 80 millimètres de diamètre, de forme allant du rond-allongé au rond-aplati. Sa queue est solidement fixée au bulbe par le collet et mesure au moins 5 centimètres ;
- l'« Oignon de Roscoff » est doté d'une bonne capacité de dormance, il se conserve naturellement, sans traitement anti-germinatif.

Les oignons ne peuvent plus être mis en circulation sous l'appellation d'origine « Oignon de Roscoff » après le 1er mai de l'année qui suit l'année de la récolte.

Il présente les caractéristiques organoleptiques suivantes : cru, il développe un bouquet riche et complexe dominé par des arômes fruités. En bouche, sa texture est juteuse et croquante, ses saveurs sont fruitées et sucrées, le caractère piquant est peu accentué. Après cuisson, la texture devient fondante et le piquant s'estompe au profit de la saveur sucrée.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

3.1. Aire géographique

Toutes les étapes de la production de l'« Oignon de Roscoff », depuis l'obtention des semences et des plants, la mise en culture, le séchage et le stockage des bulbes, la préparation manuelle de chaque oignon et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique.

L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Finistère :

- communes retenues en totalité : Brignogan-Plage, Cléder, Goulven, Île-de-Batz, Kerlouan, Lanhouarneau, Mespaul, Plouénan, Plouescat, Plougoulm, Plounéour-Trez, Plounévez-Lochrist, Plouzévédé, Roscoff, Saint-Pol-de-Léon, Saint-Vougay, Santec, Sibiril, Tréflaouénan, Tréflez, Trézilidé ;
- communes retenues en partie : Plougar (sections A1 en partie, D1 en partie, D2 en partie), Plouider (sections A2, AA, AB, AC, C2), Plouvorn (sections A1, A2 en partie, A3, F1 en partie, G en partie).

Pour les communes retenues en partie, des documents cartographiques figurant l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » telle qu'approuvée par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en séance du 8 juillet 2009 sont déposés dans les mairies des communes concernées.

L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » s'inscrit dans la zone légumière du Haut-Léon au nord du département du Finistère, entre Kerlouan à l'ouest et Saint-Pol-de-Léon à l'est, le long du littoral de la Manche. Elle est implantée sur un plateau incliné vers la mer et s'étend sur une dizaine de kilomètres vers l'intérieur des terres, ce qui correspond à une altitude d'environ 100 mètres.

Elle bénéficie d'un climat océanique très tempéré particulièrement marqué par la régularité des précipitations et la faiblesse des amplitudes thermiques tout au long de l'année. Les sols de l'aire géographique présentent généralement d'épais recouvrements limoneux caractéristiques du littoral du nord de la Bretagne. Ces facteurs naturels très favorables sont à l'origine de systèmes agraires voués quasi exclusivement aux cultures légumières de plein champ. Par conséquent le paysage de l'aire géographique est fortement marqué par l'omniprésence des légumes et par une organisation du foncier tout à fait originale. Les cultures d'oignon s'y sont développées depuis fort longtemps, d'abord destinées aux navires faisant escale dans le port de Roscoff, puis exportées en grande partie vers la Grande-Bretagne par les « Johnnies ». Le savoir-faire propre à la culture de l'« Oignon de Roscoff » s'est maintenu jusqu'à nos jours dans cette aire géographique.

3.2. Identification parcellaire

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Oignon de Roscoff », les oignons sont récoltés dans des parcelles identifiées. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de

critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO en sa séance du 29 février 2008, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 1er novembre de l'année qui précède l'année de sa première mise en culture réalisée en vue de produire de l'« Oignon de Roscoff » et s'engage à respecter les critères relatifs à son lieu d'implantation. Cette demande est établie selon un modèle validé par le directeur de l'INAO.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la parcelle tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

Les critères d'identification parcellaire et la liste des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Les opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Oignon de Roscoff » sont identifiés par le groupement et sont habilités par les structures de contrôle.

Ils adressent au groupement une déclaration d'identification selon un modèle validé par le directeur de l'INAO.

Pour les producteurs de semences, de plants ou de bulbilles, la déclaration d'identification est effectuée avant le 1er novembre de l'année qui précède la première production de semences, de plants ou de bulbilles.

Pour les producteurs d'oignons, la déclaration d'identification est effectuée avant le 1er novembre de l'année qui précède la première mise en culture.

Pour les unités de stockage, de tri, de nettoyage manuel et de conditionnement des oignons, la déclaration d'identification est effectuée avant le 1er mai de la première année de revendication de l'appellation d'origine.

4.2. Traçabilité des produits,

A/ Tenue des registres

Les opérateurs tiennent à disposition des structures de contrôles tous les documents destinés à vérifier les éléments suivants :

Tenue du registre de production de semences

Le registre de production prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- les références cadastrales et la surface des parcelles de production de semences pour l'« Oignon de Roscoff » ;
- le plan de la rotation des cultures des deux années précédentes ;
- le résultat d'analyse de sol (la durée de conservation de ces analyses est fixée à 10 ans) ;

- le plan de fumure ;
- la date et densité de plantation des portes graines ;
- les volumes de semences récoltées en kg par parcelle.

Tenue du registre de production de plants ou de bulbilles
Le registre de production prévoit l'enregistrement des données suivantes :
Pour les plants de mottes :
- le nom de la variété ;
- les références cadastrales du lieu de production des mottes ;
- le nombre de plants de mottes produits.

Pour les bulbilles :
- le nom de la variété ;
- les références cadastrales et la surface des parcelles de production ;
- le plan de la rotation des cultures des deux années précédentes ;
- le résultat d'analyse de sol (la durée de conservation de ces analyses est fixée à 10 ans) ;
- le plan de fumure ;
- la date de semis ;
- les volumes de bulbilles récoltées en kg par calibre.

Tenue du registre de production d'oignons
Le registre de production prévoit l'enregistrement des données suivantes :
- le nom de la variété ;
- les références cadastrales et la surface des parcelles de production des oignons ;
- le plan de la rotation des cultures des deux années précédentes ;
- le plan de fumure ;
- le résultat d'analyse de sol (la durée de conservation de ces analyses est fixée à 10 ans) ;
- la date de semis ou de plantation ;
- la densité de semis (nombre de graines à l'hectare)
- la densité de plantation (nombre de plants repiqués à l'hectare, ou de bulbilles ou plants en motte) ;
- les calibres employés pour les plantations de bulbilles (conservation des factures) ;
- les dates de soulevage ;
- les volumes récoltés par parcelle en tonnes.

Tenue du registre de stockage et de conditionnement des oignons :
Le registre des conditionneurs prévoit l'enregistrement de données suivantes :
- les volumes réceptionnés en tonnes, les références cadastrales de la parcelle récoltée ;
- les types de conditionnement et les volumes commercialisés en tonnes ;
- les conditions de stockage et de conservation des produits (silo ou caisses palettes) ainsi qu'un plan définissant l'organisation du stockage et la séparation des oignons destinés à l'appellation d'origine des autres oignons ;
- les volumes commercialisés par type de conditionnement en tonnes.

B/ Déclarations annuelles

Les opérateurs adressent au groupement des déclarations annuelles selon un modèle validé par le directeur de l'INAO.

Pour les producteurs de semences, de plants ou de bulbilles :

- une déclaration annuelle d'intention de production de semences, de plants ou de bulbilles effectuée avant le 1er novembre de l'année de cette production, précisant l'origine et la quantité des oignons porte-graines ou des graines qui seront mis en œuvre ;

- une déclaration annuelle de production effectuée avant le 1er mai de l'année suivant celle de production, précisant la quantité de semences, de plants ou de bulbilles produits et leur destination.

Pour les producteurs d'oignons :

- une déclaration annuelle d'ensemencement ou de mise en culture, effectuée avant le 1er mai de l'année de récolte, précisant la liste des parcelles concernées, l'origine des semences, plants ou bulbilles implantés et la densité de plantation ;

- une déclaration annuelle de récolte effectuée avant le 1er novembre de l'année de cette récolte, précisant la localisation des parcelles, la date de soulevage et le volume récolté par parcelle.

Pour les unités de stockage, de tri, de nettoyage manuel et de conditionnement :

- une déclaration de début de mise en circulation des oignons d'appellation d'origine. Celle-ci doit parvenir au groupement 8 jours avant la date prévue de commercialisation ;

- une déclaration annuelle de production, effectuée avant le 1er mai de l'année suivant la récolte, précisant l'origine et la quantité des oignons réceptionnés, les volumes expédiés et les types de conditionnement mis en œuvre.

4.3. Contrôle produits

Par sondage, il est procédé à des prélèvements d'échantillons représentatifs au sein des lots d'« Oignon de Roscoff » conditionnés. Ces échantillons sont soumis à divers examens.

Les caractéristiques organoleptiques et l'appartenance au type de l'« Oignon de Roscoff » sont vérifiées par :

- un examen visuel de la forme et de l'intégrité des bulbes, du calibre, de la couleur des écailles externes et de la coloration des tuniques internes ;

- un examen tactile de leur fermeté et une vérification de la tenue de la queue.

En tant que de besoin, ces examens sont complétés par une dégustation.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Choix des parcelles

Les parcelles destinées à la production de semences ou de bulbilles et à la mise en culture de l'« Oignon de Roscoff » n'ont pas porté de culture d'allium (oignon, poireau, échalote ou ail etc..) durant les 2 années précédant leur mise en culture.

Une analyse de sol doit présenter un pH du sol supérieur ou égal à 6,5.

5.2. Obtention des semences

Les semences destinées à la production de l'« Oignon de Roscoff » sont issues des variétés Jack et Keravel ou sont produites par l'agriculteur pour les besoins de son exploitation.

La production des semences chez l'agriculteur pour les besoins de son exploitation est restreinte aux variétés du domaine public ainsi qu'aux variétés populations répondant au type variétal défini.

5.3. Définition du type variétal

Le type variétal de l'« Oignon de Roscoff » est défini par les caractéristiques du produit telles que définies au point 2 du présent cahier des charges complété des éléments suivants :

- feuillage vert bleuâtre, de longueur moyenne et de port semi-dressé ;

- époque de maturité moyenne à longue, adaptée aux conditions naturelles de l'aire géographique ;

- taux de matière sèche du bulbe compris entre 9 et 13 %.

5.4. Mode de culture des porte-graines

La densité de plantation maximum des portes-graines est fixée à 15 bulbes au mètre carré.

Pour la fertilisation des parcelles, l'apport de lisier est interdit.

En cas de présence d'oignons porte-graine de variété différente ou de repousses de l'année précédente dans un rayon de 500 mètres autour du lieu de production grainière, le producteur protège les porte-graines à l'aide d'un filet anti-insectes.
Pour la sélection sur le critère conservation (dormance des bulbes), la date de plantation des portes graines est comprise entre le 10 mars et le 10 avril.
La récolte des semences démarre lorsque les graines commencent à tomber.
Le séchage des pompons s'effectue soit en caisse palette ventilée, soit étalés en fine couche sur une bâche.

5.5. Obtention des bulbilles

Les bulbilles sont obtenues par un semis à forte densité l'année précédant la production de l'« Oignon de Roscoff ». Pour la fertilisation des parcelles, l'apport de lisier est interdit.
Le semis doit être réalisé avant le 10 mai.

5.6. Mise en place des cultures

Les techniques autorisées pour la plantation des cultures sont :

- le repiquage de plants issus de semis réalisés en planches ;
- la plantation d'oignons ensemencés en mottes ;
- la plantation de bulbilles ;
- le semis direct.

Les bulbilles destinées à la culture de l'« Oignon de Roscoff » sont d'un calibre inférieur ou égal à 21 millimètres.

La densité de peuplement des cultures doit être comprise entre 40 et 80 oignons par mètre carré.

5.7. Conduite des cultures

Pour la fertilisation des cultures de l'« Oignon de Roscoff », l'apport de lisier est interdit.

Dans le cas d'un bâchage après semis, la bâche doit être retirée au plus tard au stade 3

feuilles.

Dans le cas d'une mise en place des cultures par repiquage ou plantation, un arrosage est autorisé pendant les 10 jours qui suivent l'implantation des plants.

L'irrigation des cultures est interdite, sauf dérogation accordée par les services de l'INAO, sur demande du groupement demandeur, en cas de conditions climatiques exceptionnelles ou d'attaque par le Sclérotium cepivorum. Dans tous les cas, l'irrigation est strictement interdite à partir du stade « début tombaison ».

L'effeuillage avant récolte est interdit.

L'application de tout traitement inhibiteur de germination est interdite, à tous les stades de la production de l'« Oignon de Roscoff ».

5.8. Récolte

Le soulevage consiste à couper les racines. Il intervient au plus tard le 25 août. Il est effectué après la « tombaison » mais avant que les deux tiers des fanes ne soient sèches. Les bulbes doivent disposer à ce stade d'au moins deux feuilles vertes en moyenne. Le stade « tombaison » correspond au ramollissement du collet qui précède le dessèchement progressif des feuilles.

La hauteur de chute de l' « Oignon de Roscoff », pendant toutes les manipulations allant de la récolte au conditionnement, est inférieure ou égale à un mètre.

Le rendement moyen des parcelles de l'« Oignon de Roscoff » ne peut dépasser 50 tonnes par hectare.

5.9. Conservation

L'« Oignon de Roscoff » est conservé à l'abri des précipitations.

Le stockage est effectué en caisses palettes ou en silos ventilés.

Les autres oignons sont séparés physiquement de l'« Oignons de Roscoff ».

5.10. Préparation manuelle

Après séchage, chaque oignon fait l'objet d'une préparation manuelle consistant en un ébarbage pour retirer les racines et/ou en un tressage.

5.11. Conditionnement des produits

L'« Oignon de Roscoff » est présenté à la consommation sous les formes suivantes :

- en tresses avec un oignon terminal dit « penn kapiten » et un rangement pour les autres oignons par ordre de taille croissante ;

- en contenant d'un poids maximum de 6 kilogrammes muni d'un système de fermeture inviolable, afin de garantir l'origine des oignons ;

- en contenant rigide d'un poids maximum de 12 kilogrammes, ce conditionnement permettant la vente des oignons à l'unité et de garantir à l'unité l'origine des oignons.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » présente des caractéristiques particulières, tant sur le plan des éléments du milieu physique que sur le plan des facteurs humains. Les producteurs légumiers de cette région ont su développer un savoir-faire de production spécifique qui s'est transmis de génération en génération jusqu'à nos jours.

A/ Les facteurs naturels contribuant au lien

La ville portuaire de Roscoff se trouve au nord-ouest de la Bretagne, sur la côte nord du département du Finistère, à environ 60 km de Brest, dans la province historique du Léon**.**

La zone légumière du Haut-Léon est implantée sur un plateau faiblement incliné vers la mer, entaillé de nombreuses petites rivières qui rejoignent la côte. L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » couvre une trentaine de kilomètres d'est en ouest sur la frange littorale de ce plateau, zone dont l'altitude ne dépasse pas environ 100 mètres.

Cette situation géographique explique les conditions climatiques bien particulières dont bénéficie l'aire géographique, sous l'influence de l'océan Atlantique et de la Manche. Abritée des flux océaniques par les monts d'Arrée, l'aire géographique est soumise à un régime de précipitations modérées et bien réparties tout au long de l'année. Les épisodes de sécheresse estivale et les fortes averses orageuses sont rares. En outre, sous l'influence du Gulf Stream, la région de Roscoff présente des températures hivernales très douces, les gelées étant peu fréquentes, tandis que la chaleur demeure modérée durant l'été. Les vents dominants, de secteur nord-est au printemps / été, contribuent à propager l'influence maritime jusqu'aux confins sud de la zone délimitée.

L'aire géographique repose sur un socle cristallin ancien, formé principalement des granites du massif Armoricain. Ce socle est recouvert de limons éoliens, dont l'épaisseur est maximale sur la frange littorale. Ces dépôts limoneux constituent des sols meubles et profonds, fertiles, dotés d'une forte capacité de rétention en eau. Traduisant les usages, l'aire identifiée pour la culture des oignons retient les terrains bien exposés et ventilés présentant des sols sains dotés d'une réserve en eau suffisante pour s'affranchir de toute irrigation.

B/ Facteurs humains contribuant au lien

Introduite au XVII^{e} siècle, la culture de l'oignon rosé s'est développée dans la région de Roscoff durant le XVIII^{e} siècle pour satisfaire à la demande de la marine en aliments dotés d'une bonne capacité de conservation. Au milieu du 19ème siècle, avec l'activité des Johnnies, surnom donné par les britanniques aux paysans de Roscoff marchands d'oignons ambulants, la notoriété de l'« Oignon de Roscoff » a pris de l'ampleur et une dimension internationale.

Le savoir-faire propre à cette production s'est transmis de génération en génération et s'est maintenu jusqu'à nos jours dans la région de Roscoff. Réunis au sein d'une structure syndicale depuis une vingtaine d'années, les opérateurs de l'aire géographique impliqués dans la production de l'« Oignon de Roscoff » ont mis leurs savoirs en commun pour, au fil du temps, sélectionner un type variétal adapté au milieu et établir son itinéraire technique de production, depuis la production des semences jusqu'au conditionnement final du produit.

La présence conjointe d'un climat et de sols propices ont conduit depuis longtemps l'agriculture de l'aire géographique à une forte spécialisation légumière, qui la distingue des territoires environnants, davantage orientés vers des activités d'élevage. La zone légumière du Haut-

Léon finistérien présente un système agraire caractérisé par un réseau dense de petites exploitations spécialisées dans la production exclusive de légumes de plein champ, avec un parcellaire particulier composé de petites parcelles séparées par des murets ou des talus.

6.2. Spécificité du produit

L'« Oignon de Roscoff » présente de nombreux caractères spécifiques qui le distinguent des autres oignons de sa catégorie. Ses qualités organoleptiques en font l'un des fleurons de la gastronomie bretonne, la dénomination « Oignon de Roscoff » ayant de ce fait, et depuis fort longtemps, acquis une renommée dans sa région, mais aussi hors de la Bretagne, notoriété qui dépasse même les frontières françaises.

L'« Oignon de Roscoff » est un oignon de taille moyenne et de forme arrondie.

Il se distingue des autres oignons par la couleur rosée à rosé-cuivrée de ses écailles externes et par la bordure rose de ses écailles internes, il présente un taux de matière sèche faible.

L'une des particularités de l'« Oignon de Roscoff » réside dans sa capacité de dormance naturelle pendant de longs mois, sans avoir recours à aucun traitement chimique inhibiteur de germination, lorsqu'il est conservé dans de bonnes conditions. Doté d'une longue queue bien attachée au bulbe par le collet, il peut fréquemment être gardé jusqu'au printemps de l'année qui suit la récolte. Présenté en tresses ou en contenants d'un poids limité, c'est un produit fragile, du fait de sa faible teneur en matière sèche, qui doit être manipulé avec précaution.

A la dégustation, l'« Oignon de Roscoff » révèle des caractéristiques organoleptiques spécifiques, qu'il soit consommé cru ou après cuisson. A cru, il offre une expression aromatique intense marquée généralement par des notes fruitées. Sa texture est particulièrement juteuse et il présente aussi le plus souvent un caractère croquant et un piquant peu marqué. A la cuisson, il perd son piquant. Par concentration, sa saveur sucrée s'accentue.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit

La région de Roscoff offre un cadre pédoclimatique propice à cette culture délicate.

Les sols meubles et peu caillouteux de l'aire géographique offrent la possibilité aux bulbes de se développer sans contrainte, grossissement harmonieux dont découle leur forme arrondie. Les vents qui soufflent continuellement sur le littoral breton réduisent les atteintes du feuillage ou des bulbes par les maladies cryptogamiques. La rareté des fortes pluies d'orages minimise le risque de coulure des semis et les dégâts au cours du séchage au champ des oignons. La qualité et la régularité de l'aspect de l' « Oignon de Roscoff » doivent beaucoup à l'ensemble de ces conditions naturelles favorables.

Les hivers particulièrement doux de la région de Roscoff permettent une mise en terre précoce des cultures, les gelées étant rares après le mois de février. Sélectionnées notamment pour leur faculté de ressuyage naturel, les parcelles identifiées pour la production des oignons permettent un démarrage hâtif du cycle végétatif des plantes, condition essentielle pour pouvoir mener la culture à son terme sans irrigation, ce qui est une particularité propre à l'« Oignon de Roscoff ». Les précipitations régulières et modérées de l'aire géographique, sur des sols limoneux dotés d'une réserve en eau importante, garantissent aux cultures un régime hydrique régulier, permettant une croissance végétative des oignons sans qu'ils ne subissent de stress. Le caractère peu piquant du produit résulte notamment de cette régularité de l'approvisionnement en eau.

Le caractère juteux, lié aux particularités des tuniques de l'oignon, s'explique par le type variétal des « Oignons de Roscoff » et la longue sélection opérée par les opérateurs afin d'aboutir à ce type variétal.

Le caractère sucré, lié aux particularités du type variétal des oignons de Roscoff, est développé grâce à la récolte des oignons en légère sous maturité physiologique. Cette sensation sucrée est d'autant plus marquée que le piquant est peu accentué, en lien avec une faible présence d'allinase, enzyme responsable de l'hydrolyse des composés soufrés des alliums.

La localisation de la ville de Roscoff et son histoire ont joué un rôle considérable dans la genèse et les caractéristiques du produit, notamment sa faculté de conservation naturelle. L'activité intense du port de Roscoff aux 17ème et 18ème siècles explique le développement d'une culture commerciale d'oignons destinée à l'approvisionnement des nombreux navires qui y étaient affrétés ou faisaient relâche dans ses eaux. Source de vitamine C, l'oignon permettait de lutter contre le scorbut et constituait un aliment de base pour les marins qui naviguaient plusieurs semaines voire plusieurs mois sans escale.

La situation géographique de Roscoff et sa proximité avec les côtes anglaises ont par ailleurs été déterminantes pour l'établissement d'un commerce florissant avec la Grande-Bretagne, à l'origine du phénomène « Johnnies » et de la notoriété du produit. Tressé au fur et à mesure et vendu au porte-à-porte, l'« Oignon de Roscoff » devait pouvoir se conserver durant toute la campagne de commercialisation, jusqu'au printemps suivant. Ces marchés ont naturellement orienté les producteurs vers la sélection de variétés dotées d'une grande capacité de dormance.

Cette culture délicate nécessite en effet une grande technicité, tant dans le choix des parcelles, la mise en place des cultures et la maîtrise du peuplement, leur suivi sanitaire, la synchronisation de la tombaison et le soulevage effectué au moment idoine. Pour qu'il exprime toutes ses qualités organoleptiques, notamment sa saveur sucrée et son odeur fruitée, l'« Oignon de Roscoff » doit être récolté en légère sous-maturité physiologique, afin d'interrompre le grossissement et la dilution des bulbes. Toutes les précautions doivent être prises par la suite au cours du transport, du séchage et du conditionnement, afin de respecter l'intégrité des tuniques et de conserver les qualités du produit. Ce savoir-faire n'a pu être acquis qu'à la longue, héritage d'expériences accumulées par plusieurs générations de producteurs fidèles à cette culture. Ces compétences se sont maintenues et se retrouvent aujourd'hui de façon significative dans l'aire géographique, caractérisée par la pérennité d'une tradition légumière et l'antériorité des usages de production d'oignons de Roscoff.

7. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-bois Cedex.
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 - Télécopie : (33) (0)1 73 30 38 04.
L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13.
Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17 - Télécopie : (33) (0)1 44 97 30 37.
La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des unités de conditionnement comporte :

- le nom « Oignon de Roscoff » inscrit en caractères apparents, lisibles et indélébiles. Les dimensions de ces caractères, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne sont pas inférieures à celles des caractères de toute autre mention figurant sur l'étiquetage ;
- jusqu'à enregistrement communautaire, la mention « appellation d'origine contrôlée », immédiatement en dessous du nom de l'appellation et sans mention intermédiaire, et le logo « appellation d'origine contrôlée » ;
- la mention « appellation d'origine protégée », immédiatement en dessous du nom de l'appellation et sans mention intermédiaire ;
- le symbole AOP de l'Union européenne, à proximité du nom de l'appellation sans mention intermédiaire ;
- l'identification de l'unité de conditionnement.

Pour les oignons commercialisés en contenant rigide, d'un poids maximum de 12 kilogrammes, chaque oignon est identifié par l'apposition d'une vignette autocollante sur laquelle figurent :

- le nom « Oignon de Roscoff », la dimension de ces caractères, aussi bien en largeur qu'en hauteur, n'est pas inférieure à celles des caractères de toute autre mention figurant sur la vignette autocollante ;
- jusqu'à enregistrement communautaire, la mention « appellation d'origine contrôlée » ;
- la mention « appellation d'origine protégée ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Identification des opérateurs en vue de leur habilitation	Opérateurs habilités dans l'aire géographique	Documentaire
Identification parcellaire	Parcelles identifiées conformes aux critères d'identification définis	Documentaire et/ou visuelle
Production des semences	Semences conformes au type variétal défini	Documentaire et/ou visuelle
Mise en culture des oignons	Rotation des cultures, pH du sol, origine des semences	Documentaire et/ou visuelle
Soulevage des oignons	Soulevage au stade défini au plus tard le 25 août	Documentaire et/ou visuelle
Aspect des oignons	Oignons conformes au type défini, diamètre compris entre 30 et 80 millimètres	Visuelle