

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. Sa force et sa typicité sont le fruit du savoir-faire des producteurs d'Oignon de Roscoff et aussi 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.

A ce jour, ce sont 24 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 label européen vous garantissent l'authenticité.

ÎLE DE BATZ



Pour plus d'informations :

Syndicat de l'AOP

Oignon de Roscoff

126 rue de Brest

Kergompez

29250 St Pol de Léon

aop@oignonderoscoff.fr

Tel. 02 98 69 38 37

www.oignon-de-roscoff.fr



Crédit photographique : M. Jean-Pierre Vovaur - CLOITRE imprimaires 02 98 40 18 40

# DRIVE À LA FERME



L'AUTHENTIQUE OIGNON DE ROSCOFF GARANTI AOP  
DIRECTEMENT À LA FERME



Découvrez vite la liste des producteurs dans ce dépliant.



# NOS PRODUCTEURS ROSCOVITES À VOTRE SERVICE :

Conditionnement en tresse ou en sac



**1 GAEC VALY GLAS**  
Christine et David LE BER  
Kermenguy  
29680 ROSCOFF  
06 04 18 52 21  
valyglas@wanadoo.fr



**2 FERME DU PALUD**  
Vincent et Noëlle CREAC'H  
Le Palud - 29680 ROSCOFF  
06 89 69 84 76/  
06 73 25 93 39  
fermedupalud@wanadoo.fr



**3 GAEC BIO KERVELLEC**  
Isabelle et Ewen KERVELLEC  
Kermenguy  
29680 ROSCOFF  
06 30 22 26 52  
kervellec@orange.fr



**4 Benoît CABIOCH**  
Kersulguen  
29680 ROSCOFF  
06 48 56 56 44  
elisabeth.cabioch0039@orange.fr



**5 SCEA FERME DE KERGUS**  
Marcel, Tiphaine  
et Eric QUEMENER  
Roc'h Trévigner  
29680 ROSCOFF  
06 51 43 98 53  
contact@fermedekergus.fr



**6 Jean-Hervé MICHEL**  
Le Praterou 29680 ROSCOFF  
02 98 72 29 45  
06 68 13 03 46  
jhmichel@orange.fr



**7 EARL CABIOCH**  
Alain CABIOCH  
Kerguennec  
29680 ROSCOFF  
02 98 69 71 17  
07 61 12 76 34  
al.fr.cabioch@wanadoo.fr