

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



OIGNON de ROSCOFF
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OIGNON DE ROSCOFF

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

Credit photographique: M. Jean-Pierre Voseur - 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
valy.glas@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
07 72 06 29 20
kervellec@orange.fr



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



5 SCEA FERME DE KERGUIS
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