

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

Repères typographiques :

- Les modifications apportées au précédent cahier des charges en réponse aux questions de la Commission apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Avertissement :

Les projets de cahier des charges et de document unique soumis à Procédure Nationale d'Opposition (PNO) feront l'objet d'une instruction par le Comité national compétent. La version finale de ces documents prendra en compte les résultats de cette instruction et des échanges entre INAO et organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SOMMAIRE

1. LE DEMANDEUR	3
2. NOM DU PRODUIT	3
3. TYPE DE PRODUIT	3
4. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
5. DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE	3
5.1. Aire géographique	3
5.2. Identification parcellaire	4
6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE.....	5
6.1. Identification des opérateurs	5
6.2. Traçabilité des produits,	5
6.3. Contrôle produits.....	7
7. DESCRIPTION DE LA METHODE D' OBTENTION DU PRODUIT	7
7.1. Choix des parcelles.....	7
7.2. Obtention des semences	7
7.3. Définition du type Variétal.....	7
7.4. Mode de culture des porte-graines	7
7.5. Obtention des bulbilles.....	8
7.6. Mise en place des cultures.....	8
7.7. Conduite des cultures	8
7.8. Récolte.....	8
7.9. Conservation.....	9
7.10. Préparation manuelle.....	9
7.11. Conditionnement des produits.....	9
8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L' ORIGINE.....	9
8.1. Spécificité de l' aire géographique	9
8.2. Spécificité du produit	13
8.3. Lien causal entre l' aire géographique et les caractéristiques du produit.....	16
9. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE	21
10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L' ETIQUETAGE	22
11. EXIGENCES NATIONALES	22

1. LE 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.

2. NOM DU PRODUIT

« Oignon de Roscoff »

3. TYPE DE PRODUIT

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

4. 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 1^{er} 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.

5. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. 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 doivent avoir 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, Cléder, Goulven, Ile-de-Batz, Kerlouan, Lanhouarneau, Mespaul, Plouéan, Plouescat, Plougoulm, Plounéour-Tréz, Plounévez-Lochrist, Plouzévédé, Roscoff, Saint-Pol-de-Léon, Saint-Vougay, Santec, Sibiril, Tréflaouéan, Tréfleze, 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, les plans cadastraux figurant l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » telle qu'approuvée par le comité national en charges des produits agroalimentaires 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 inclinée vers la mer et s'étend à 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 ». Malgré les crises économiques, le savoir-faire propre à la culture de l'« Oignon de Roscoff » s'est maintenu jusqu'à nos jours dans cette aire géographique.

5.2. 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'Institut national de l'origine et de la qualité (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 1^{er} 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 leur lieu d'implantation. Ces demandes sont établies 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.

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

6.1. Identification des opérateurs

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

Ils ~~doivent~~ 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, les déclarations d'identification sont effectuées avant le 1^{er} novembre de l'année qui précède la première production de semences, de plants ou de bulbilles.

Pour les producteurs d'oignons, les déclarations d'identification sont effectuées avant le 1^{er} 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, les déclarations d'identification sont effectuées avant le 1^{er} mai de la première année de revendication de l'appellation d'origine.

6.2. Traçabilité des produits,

A/ Tenue des registres

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

Tenue des registres de production de semences

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

- les références cadastrales et les surfaces des parcelles de production de semences d'oignons de Roscoff ;
- le plan de la rotation des cultures des deux années précédentes ;
- les résultats d'analyse des sols (la durée de conservation de ces analyses est fixée à 10 ans) ;
- le plan de fumure ;
- les dates et densités de plantation des portes graines ;
- les volumes de semences récoltées en kg.

Tenue des registres 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 les surfaces des parcelles de production ;

- le plan de la rotation des cultures des deux années précédentes ;
- les résultats 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 ;
- la rotation des cultures aux cours des deux années précédentes ;
- le plan de fumure ;
- les résultats d'analyse des sols (la durée de conservation de ces analyses est fixée à 10 ans) ;
- les dates de semis ou de plantation ;
- 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** ~~doivent~~ également ~~adresser~~ 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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.

6.3. 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.

Par sondage, il est procédé à des dégustations afin de ~~permettre d'apprécier~~ **vérifier** les caractéristiques organoleptiques des oignons.

7. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

7.1. 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 » ~~ne doivent~~ **n'ont** pas ~~avoir~~ 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.

7.2. Obtention des semences

Les semences destinées à la production d'« Oignons 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.

7.3. Définition du type variétal

Le type variétal de l'« Oignon de Roscoff » est défini par les caractéristiques du produit telles que définis au point 4 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 %.

7.4. Mode de culture des porte-graines

La densité de plantation maximum des portes-graines est fixée à 15 bulbes au m².

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 doit protéger les porte-graines à l'aide d'un filet anti-insectes.

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 pallox ventilé, soit étalés en fine couche sur une bâche.

7.5. Obtention des bulbilles

Les bulbilles sont obtenues par un semis à forte densité l'année précédent la production d'« Oignons de Roscoff ». Pour la fertilisation des parcelles, l'apport de lisier est interdit.

Le semis doit être réalisé avant le 10 mai.

7.6. Mise en place des cultures

Les techniques autorisées pour la plantation des cultures sont :

- le repiquage 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 d'« Oignons de Roscoff » sont d'un calibre inférieur ou égal à 21 mm.

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

7.7. Conduite des cultures

Pour la fertilisation des cultures d'« 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 *Sclerotium 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 ».

7.8. Récolte

Le soulèvement 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.

7.9. Conservation

L'« Oignon de Roscoff » ~~doit être~~ **est** conservé à l'abri des **précipitations** ~~de la pluie~~.

Le stockage ~~peut être~~ **est** effectué en caisses palettes ou en silos ventilés.

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

7.10. 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.

7.11. 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,
- ~~ou~~ en contenant d'un poids maximum de 6 kilogrammes muni d'un système de fermeture inviolable, **afin de garantir l'origine des oignons ;**
- ~~ou~~ 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.**

~~La présentation à la consommation est interdite en vrac.~~

8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE

8.1. 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 100 mètres.

Sous l'influence de l'océan Atlantique et de la Manche, cette situation géographique explique les conditions climatiques bien particulières dont bénéficie l'aire géographique.

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. Rares sont donc les épisodes de sécheresse estivale et les fortes averses orageuses. 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 et en 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 Armoricaïn et recouverts de limons éoliens, maintenus aujourd'hui du fait de l'érosion, uniquement sur la frange littorale. Ils sont à l'origine de 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.

~~Le littoral nord-breton bénéficie de conditions climatiques très particulières, fortement influencées par sa situation en bord de Manche. Les précipitations sont modérées et bien réparties tout au long de l'année. Les pluies fines sont relativement fréquentes au printemps et jusqu'en été, alors que les fortes averses orageuses sont rares. Les températures sont exceptionnellement douces l'hiver, les gelées peu fréquentes, et la chaleur demeure très modérée l'été. Les amplitudes thermiques été/hiver comme diurne/nocturne sont de ce fait les plus faibles de toute la France métropolitaine. Cette situation littorale s'accompagne d'un régime de vents réguliers sensibles toute l'année~~

~~Ces caractéristiques du milieu physique, fortement corrélées à la situation géographique de Roscoff et de ses environs immédiats, distinguent nettement l'aire de l'« Oignon de Roscoff » des terres situées plus au sud. En s'éloignant de la côte, le climat se dégrade rapidement. Les précipitations se font plus irrégulières, avec une fréquence accrue des forts épisodes pluvieux. Les gelées sont plus fréquentes et se produisent de plus en plus tardivement au printemps, tandis que la chaleur s'accroît l'été. Parallèlement, l'épaisseur des dépôts limoneux éoliens du quaternaire se réduit progressivement. Vers l'intérieur des terres, les sols granitiques acides, peu fertiles, caillouteux et dotés d'une réserve en eau fortement limitée apparaissent de plus en plus fréquemment.~~

~~B-Spécificité des facteurs systèmes agraires contribuant au lien-~~

~~L'agriculture de la région de Roscoff est consacrée depuis fort longtemps aux cultures légumières de plein champ, vocation qui lui a valu autrefois la dénomination de « ceinture dorée ». Le système agricole local est caractérisé par des exploitations petites et nombreuses, pour la plupart spécialisées depuis plusieurs générations dans la production exclusive de légumes, avec une grande diversité de production et des systèmes d'assolement privilégiant les choux-fleurs, les artichauts, les échalotes, les oignons, etc.~~

~~Ce système agricole fortement spécialisé est à l'origine d'une concentration importante de compétences liées aux productions légumières dans l'aire de l'« Oignon de Roscoff » : producteurs de semences et de plants, fournisseurs d'intrants divers, spécialistes du machinisme agricole, conseillers techniques, conditionneurs et expéditeurs de légumes, etc. Cet environnement professionnel témoigne du maintien d'un savoir-faire localisé, maître de son sujet et parfaitement adapté aux exigences du milieu naturel. Il constitue en quelque sorte le terreau sur lequel la production de l'« Oignon de Roscoff » a pu s'épanouir historiquement et se maintenir jusqu'à nos jours.~~

~~Cette orientation légumière se traduit de façon chiffrée dans les données statistiques quantitatives des Recensements Généraux Agricoles recueillis par l'INSEE, notamment au~~

~~regard de la forte proportion des exploitations productrices de légumes et de la part prépondérante des cultures de légumes frais dans la Surface Agricole Utile des territoires de l'aire.~~

~~L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » coïncide d'ailleurs quasi parfaitement avec l'ouest de la zone « Littoral Breton Nord », établie depuis 1956 par l'INSEE et le Ministère de l'Agriculture dans leur « Nomenclature et code des régions agricoles de la France », zone caractérisée par la prédominance des cultures légumières, des exploitations de petite taille, une potentialité élevée des terrains et un prix des terres très supérieur à la moyenne régionale.~~

~~La vocation légumière des territoires retenus dans l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » permet ainsi de la distinguer nettement par rapport aux secteurs environnants, notamment ceux situés plus au sud et davantage voués à l'élevage ou aux grandes cultures, en ayant recours à l'observation des paysages. La tradition légumière transparait en effet au travers de l'omniprésence des cultures de légumes de plein champ, du bâti agricole, et, même dans les secteurs de déprise, de l'organisation du foncier agricole, avec un parcellaire très morcelé souvent aménagé en enclos ceints de murets ou de talus enherbés caractéristiques.~~

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.

L'histoire de la production de l'« Oignon de Roscoff » montre bien que la sélection variétale plus que tri centenaire est restée majoritairement opérée par un petit groupe de producteurs de l'aire géographique dont l'action collective a contribué, au fil du temps, à la sélection de semences les mieux adaptées, permettant ainsi d'aboutir au type variétal caractéristique de cette appellation.

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 établir son itinéraire technique de production, depuis la production des semences jusqu'au conditionnement final du produit, et permet aujourd'hui à l'ensemble des opérateurs de l'aire géographique de bénéficier, pour la production d'oignons de Roscoff, de variétés stables et homogènes.

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.

~~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.~~

~~L'ensemble de la région l'aire géographique repose sur un socle cristallin constitué de granites du Primaire accompagnés de roches métamorphiques, principalement des gneiss et des micaschistes. Mais la principale particularité des terrains du littoral nord-breton réside dans la présence de limons éoliens, arrachés aux fonds exondés de la Manche lors de la dernière glaciation, qui recouvrent le socle sur une épaisseur souvent supérieure au mètre. Ces limons sont à l'origine de sols meubles et profonds, relativement fertiles, à forte capacité de rétention en eau, dotés d'une aptitude à se ressuyer satisfaisante lorsque la configuration topographique du terrain favorise son drainage naturel.~~

~~D Les usages de production d'« Oignon de Roscoff »~~

~~L'implantation géographique et l'importance de la culture de l'oignon rosé ont évolué considérablement au cours du temps.~~

~~Limitée aux communes de Roscoff et de l'Île de Batz au 17^{ème} siècle, elle s'est étendue progressivement au cours du 18^{ème} siècle à quelques communes littorales, profitant notamment du déclin de la production du lin. La progression géographique des surfaces mises en cultures d'oignons s'est poursuivie au 19^{ème} siècle, mais n'a réellement pris de l'ampleur qu'après 1860, avec le développement du commerce transmanche avec la Grande Bretagne, puis avec la construction de la ligne de chemin de fer Paris-Brest qui a désenclavé la région. Au début du 20^{ème} siècle, avec la spécialisation des exploitations, la production a poursuivi sa croissance et s'est implantée dans de nouvelles communes, faute de possibilité d'agrandissement des exploitations dans la zone légumière. L'âge d'or de la culture de l'oignon rosé a été atteint dans les années 1960-1970 : la production couvrait alors près de 800 ha sur le territoire d'une soixantaine de communes du Léon.~~

~~Mais, après cette longue période d'expansion et de prospérité économique, la production d'oignons a décliné brutalement dans le Léon dans les dernières décennies du 20^{ème} siècle. Les causes de cette récession étaient multiples. En premier lieu, les difficultés économiques étaient liées à l'apparition d'une nouvelle concurrence sur le marché de l'oignon. Avec la création de nouvelles variétés hybrides aux rendements importants, l'emploi de produits anti-germinatifs, les progrès de la mécanisation et le développement de nouvelles techniques culturales, de nouveaux bassins de production étaient apparus : Nord de la France, Espagne, et Pays Bas. Or les coûts de production de l'« Oignon de Roscoff » étaient élevés, notamment en raison des besoins de main d'œuvre, que ce soit pour le repiquage des plants, le tri et le tressage manuel des oignons, et même la commercialisation, souvent effectuée au porte-à-porte à cette époque. L'« Oignon de Roscoff » n'était donc plus concurrentiel vis à vis des oignons jaunes de type « Hollandais ».~~

~~Dans ce contexte de crise, les exploitations légumières les moins attachées à l'oignon se sont réorientées vers la culture de l'échalote, plus rémunératrice. Dans les zones mixtes où se côtoyaient élevage et productions légumières, les exploitants ont abandonné cette spéculation pour se spécialiser dans l'élevage. En outre, à partir de 1970, la baisse des prix avait conduit au développement du semis direct. Or cette technique, plus exigeante sur le plan agronomique, imposait d'implanter les oignons dans les secteurs les plus favorables sur le plan des facteurs naturels, et nécessitait une plus grande maîtrise technique de la part des producteurs.~~

~~En conséquence, la production d'oignons rosés a décliné rapidement, surtout dans les communes éloignées de Roscoff, pour se recentrer autour de son berceau d'origine, lequel~~

~~conjuguait la présence d'un climat particulièrement favorable, de sols bien adaptés et d'une grande densité d'exploitations légumières spécialisées depuis plusieurs générations. A la fin du 20^{ème} siècle, cette culture ne couvrait plus qu'une soixantaine d'hectares, sur le territoire de moins de 25 communes des environs de Roscoff.~~

~~Au cours de la dernière décennie, l'attachement des habitants de Roscoff et de sa région, le regain d'intérêt des consommateurs pour les produits de terroir et la motivation des opérateurs restés dans la filière ont permis à la production de l'« Oignon de Roscoff » de prendre un nouvel essor. Cette culture couvre actuellement plus d'une centaine d'hectares et se développe.~~

~~Quoique d'une superficie relativement petite, l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » englobe la quasi totalité des usages de production actuels, exploitations ou ateliers engagés dans l'itinéraire technique de production. Elle correspond également, de façon relativement précise, au territoire traditionnel de production des oignons rosés, à la fois berceau originel de cette production et zone où celle-ci s'est maintenue malgré les crises récentes. Cet attachement au produit distingue sans conteste l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » des territoires environnants, lesquels ont pu porter des cultures d'oignons au plus fort de l'expansion de cette culture, mais ne présentent ni la même antériorité, ni la même constance dans ces usages.~~

8.2. 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.

A/ Les caractéristiques du produit

~~L'une des principales qualités de l'« Oignon de Roscoff », probablement à l'origine de son succès dès le 17^{ème} siècle, est sa capacité de conservation naturelle. Roscoff est un port où de nombreux navires étaient affrétés ou faisaient relâche. Reconnu pour ses qualités de conservation naturelle et sa richesse en vitamine C, l'oignon rosé permettait de lutter contre le scorbut et constituait un aliment de base pour les marins qui naviguaient plusieurs semaines, voire plusieurs mois sans escale. Cette capacité de dormance de l'« Oignon de Roscoff » est également appréciée depuis fort longtemps par les consommateurs, car elle limite les pertes au cours de la conservation. Ainsi, aujourd'hui encore, l'« Oignon de Roscoff » ne bénéficie d'aucun traitement inhibiteur de germination, contrairement à la plupart des oignons produits dans les autres régions, qui sont désormais traités avec des produits à base d'hydrazide maléique ou par ionisation.~~

~~L'« Oignon de Roscoff » possède également une identité visuelle propre, qui suffit généralement à le distinguer au premier coup d'œil des autres oignons de garde. Les oignons de couleur rosée ou rouge sont rares en France, le marché étant largement dominé par les oignons jaunes, dont les rendements agronomiques sont deux à trois fois supérieurs. L'« Oignon de Roscoff » est caractérisé par sa taille moyenne (calibre compris entre 30 et 80 mm), sa forme ronde à ronde aplatie, et surtout par sa couleur rosée à rosée cuivrée, visible tant sur les écailles externes que sur les bords des tuniques internes. Lorsqu'il est présenté en tresse, il se transforme de surcroît en objet décoratif qui s'affiche fièrement dans les cuisines.~~

~~Les caractéristiques organoleptiques de l'« Oignon de Roscoff » sont elles aussi tout à fait spécifiques. Son identité a pu être établie grâce à de nombreuses analyses sensorielles effectuées par les producteurs ou par des organismes indépendants. Dans la grande majorité~~

~~des cas, l'« Oignon de Roscoff » a été distingué, en dégustation à l'aveugle, par rapport à d'autres variétés ou par rapport à des oignons rosés et rouges provenant d'autres bassins de production. Consommé cru, il se distingue significativement des autres oignons par son odeur fruitée plutôt que végétale, sa texture juteuse et croquante mais quasiment jamais fibreuse, la richesse de ses arômes et sa saveur sucrée persistante en bouche, son piquant peu accentué. Lorsqu'il est cuit, l'« Oignon de Roscoff » présente une texture fondante et son goût sucré ressort encore plus. Il présente d'ailleurs la particularité de cuire relativement rapidement, ce qui facilite son utilisation dans toutes sortes de recettes.~~

~~Ainsi, il peut tout autant être mangé cru dans une salade ou un plat de crudités, que cuit pour la confection de sauces et d'accompagnement. Les consommateurs anglais l'ont adopté pour son caractère peu piquant, qui permet de l'apprécier en sandwich, ainsi que pour sa saveur sucrée, particulièrement adaptée aux chutneys dont ils sont friands. Il est omniprésent dans la gastronomie bretonne, sa douceur s'alliant à merveille aux poissons comme à la charcuterie locale, et connaît également un beau succès en garniture des galettes de blé noir.~~

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.

Une particularité 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'accroît.

B/ La notoriété du produit

L'introduction de l'oignon rosé remonterait à l'année 1647 lorsque Frère Cyril, un moine capucin revenant de Lisbonne, sema les précieuses graines dans les jardins du couvent de Roscoff. A l'époque, la ville avait une activité essentiellement maritime, basée sur l'exportation de sel provenant du Sud Bretagne et de toiles de lin fabriquées dans la région. Très vite reconnu pour ses qualités de conservation naturelle et sa richesse en vitamine C, la culture de l'oignon s'est développée autour de Roscoff dans les jardins potagers, pour servir au ravitaillement des marins, d'autant que sa saison de récolte coïncidait avec la disponibilité de la main d'œuvre locale, les marins étant généralement à terre à la mi-août, entre deux campagnes de pêche, pour les fêtes de l'Assomption.

Au XVIII^e siècle, avec le déclin du commerce de la toile, les cultures légumières et d'oignon se sont développées en lieu et place du lin. Jacques Cambry, alors Commissaire des sciences et des Arts, mentionne dans son ouvrage « Voyage dans le Finistère ou Etat de ce département en 1794 et 1795 » (1799) la présence d'oignons dans le Léon : « *Roscoff ; le jardin de la Bretagne, fournit des légumes au marché de Morlaix. Ses paysans cultivent la terre la plus*

~~*riche, la plus féconde ; elle produit une incroyable quantité de légumes de toutes espèces qui naissent en plein champ : oignons, navets, panais, choux fleurs, asperges, artichauts ».*~~

~~*Ceci est confirmé un peu plus tard par Miorec de Kerdanet (« Le Lycée armoricain », 1826) : « Dans les plaines riches et si fécondes de Tréfléz, de Plouescat, de Plounévez, de Cléder, de Sibiril et dans les vastes jardins de Saint Pol et de Roscoff (...) naissent tous les légumes: oignons, choux, navets, panais, choux fleurs, asperges, artichauts ».*~~

Mais c'est véritablement au XIX^e siècle, avec l'activité des Johnnies, que la notoriété de l'« Oignon de Roscoff » a pris de l'ampleur et une dimension internationale. L'histoire retient qu'en 1828 un paysan de vingt ans, Henri Ollivier, décida de charger une gabarre d'oignons et d'aller les vendre en Angleterre. Il en revint les cales vides et les poches bien remplies. Comme la Grande-Bretagne ne produisait pas suffisamment d'oignons pour sa consommation, la route de l'« Oignon de Roscoff » était ouverte. Chaque année plus nombreux, les paysans de Roscoff et des communes avoisinantes partaient traditionnellement après le pardon de la Sainte Barbe (3^{ème} lundi de juillet). Ils demeuraient en Angleterre jusqu'au printemps suivant, tressant leurs oignons dans des entrepôts pour les vendre ensuite au porte à porte, à pied tout d'abord puis à vélo à partir des années 1920.

Le phénomène « Johnnies » (petit Jean), du surnom donné par les britanniques aux paysans de Roscoff marchands d'oignons ambulants, est unique en France par l'ampleur de l'émigration saisonnière outre-manche qu'il a provoqué. Au début du XX^e siècle, la production d'oignons exportée chaque année dépassait 7000 tonnes et concernait plus de 1200 Johnnies. Malgré la tragédie de « l'Hilda » en 1905, naufrage au cours duquel près de 80 Johnnies périrent en mer, puis l'interruption des échanges due à la première guerre mondiale, ce commerce s'est amplifié pour culminer en 1929, avec plus de 9000 tonnes commercialisées 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 par la suite conduit au déclin des transactions avec la Grande-Bretagne, mais à la fin des années 1960 les quelques 200 Johnnies encore actifs exportaient encore plus de 5000 tonnes outre-manche. Ce commerce s'est perpétué jusqu'à nos jours, même s'il ne reste actuellement qu'une quinzaine de Johnnies en semi-activité pour un volume exporté de quelques centaines de tonnes.

Fortement ébranlée par les crises légumières et par la concurrence des variétés d'oignons jaunes hybrides de type « hollandais » dans les années 1980-1990, le marché de l'« Oignon de Roscoff » se développe à nouveau depuis quelques années. L'organisation économique des producteurs, le lancement commercial de petites tresses ou « grappes » d'1 kg, et le regain d'intérêt des consommateurs pour ce produit, notamment outre-manche, ont permis un nouvel essor. La production actuelle dépasse 3 000 tonnes, sur plus de 100 hectares.

L'« Oignon de Roscoff » a réussi à préserver sa notoriété grâce notamment à la motivation de tous les acteurs de la production, à l'engagement des collectivités locales et au dynamisme des associations qui défendent le patrimoine breton. Créé depuis presque 15 ans, le syndicat de l'appellation d'origine contrôlée « Oignon de Roscoff », qui regroupe tous les opérateurs de la filière, producteurs indépendants, coopérateurs, négociants, expéditeurs et Johnnies, œuvre à promouvoir ce produit et s'efforce d'obtenir la reconnaissance en AOC. La municipalité de Roscoff est également engagée dans ce projet : depuis l'année 2003, toute la ville se pare au mois d'août de grappes d'oignons pour la « Fête de l'Oignon de Roscoff », organisée en point d'orgue des animations estivales pour célébrer l'arrivée des oignons de l'année. Installée en plein centre-ville de Roscoff, la « Maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff » est tout à la fois un conservatoire, un musée ouvert au public et un lieu de rencontre pour les membres des associations qui promeuvent l'histoire des Johnnies (Association des Johnnies, Association Tug Ar Johnnigen).

~~Enfin, la notoriété de l'« Oignon de Roscoff » doit beaucoup aux restaurateurs et gastronomes qui le mettent à l'honneur. Le plus illustre d'entre eux étant peut être Alexandre Dumas, qui, lors de son séjour à Roscoff en août 1869, a écrit la recette suivante : « Faites cuire des oignons sous la braise, dans des cendres chaudes ; quand ils sont cuits, pelez les proprement, mettez les dans une casserole et mouillez d'un coulis clair de veau et de jambon, laissez mitonner, quand ils sont mitonnés, liez les d'un peu de coulis. Vous pouvez y mettre un peu de moutarde si vous voulez ; servez-vous de ce ragoût pour toutes sortes d'entrées aux oignons » (Extrait du « Grand Dictionnaire de Cuisine »).~~

8.3. 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 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 ».

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 XVII^e et XVIII^e 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 tenir 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, une tombaison synchrone et un 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 malgré les crises 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.

~~L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » est définie essentiellement par la combinaison d'un milieu naturel particulier, de systèmes agraires voués traditionnellement aux productions légumières, et d'usages de production anciens et constants d'oignons rosés, gages d'un savoir faire partagé par une communauté de producteurs.~~

~~Pour analyser ce qui lie cette aire géographique aux spécificités de l'« Oignon de Roscoff », plusieurs perspectives peuvent être adoptées, qui toutes concourent de façon complémentaire à légitimer les fondements de la délimitation de l'« Oignon de Roscoff », et par conséquent les limites de l'aire géographique proposée.~~

~~De part les caractéristiques qui la définissent, en termes de climat, de sols, de tradition légumière et d'usages anciens de production d'oignons rosés, l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » influe fortement en bien sur les caractéristiques intrinsèques des produits, le comportement agronomique des cultures d'oignon, le savoir faire développé dans la préparation finale des oignons et par conséquent sur la qualité et la typicité des produits.~~

A/ Facteurs génétiques

~~Les particularités de l'« Oignon de Roscoff », que ce soit son aspect (couleur, forme, calibre), ses qualités organoleptiques (fruité, juteux, sucré, peu piquant) ou sa capacité de conservation naturelle, dérivent pour partie des caractéristiques génétiques spécifiques des variétés cultivées localement.~~

~~Grâce à une longue et patiente sélection des semences, résultat d'une sélection plus que tricentenaire opérée par de nombreuses générations de producteurs au sein même des exploitations, les variétés mises en œuvre aujourd'hui pour produire l'« Oignon de Roscoff » constituent une population relativement stable et homogène, bien définie et parfaitement adaptée aux conditions naturelles de la région de Roscoff, dont le profil génétique a été amélioré progressivement au profit de la qualité et de la typicité des produits.~~

~~La maîtrise du choix des oignons porte-graines, qui sont sélectionnés un par un selon leurs caractères propres, est essentielle. Un savoir faire spécifique est nécessaire pour maîtriser ce choix des porte-graines sur leur typicité et leur capacité de conservation (dormance), et l'obtention de semences qui présentent de bonnes facultés germinatives. Les obtenteurs, tout en veillant à développer les performances générales des semences (pouvoir germinatif, résistance aux maladies et parasites, précocité de maturation, rendement, etc.), ont en effet cherché la meilleure adéquation possible des variétés d'oignons avec les sols et le climat local. Le milieu naturel de la région de Roscoff présente plusieurs particularités, notamment un climat océanique exceptionnellement doux l'hiver et tempéré l'été, et des sols profonds disposant d'une importante réserve en eau utile. Ceci a conduit naturellement les sélectionneurs à privilégier les variétés les mieux adaptées à ces conditions, souches précoces et peu exigeantes en matière d'ensoleillement, mais relativement sensibles en contrepartie aux excès de température ou aux déficits hydriques. L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff », définie notamment par des facteurs naturels spécifiques (climat, sols, altitude modérée, proximité de la mer), permet au produit d'exprimer pleinement sa typicité. Ceci explique que les variétés cultivées en « Oignon de Roscoff » n'aient pas connu de succès significatif dans d'autres régions.~~

~~En sus des caractéristiques du milieu naturel, le savoir faire a également influé fortement sur le processus de sélection génétique. En effet, l'oignon est une plante allogame qui nécessite par conséquent une fécondation croisée, et entomophile dont le pollen est donc transporté par les insectes butineurs. Le maintien de la stabilité génétique de la population variétale requiert donc une grande technicité, à la fois dans la sélection des oignons porte-graines, mais aussi dans la maîtrise des fécondations afin d'éviter les contaminations. Un tel savoir faire ne~~

peut être facilement transmis, il traduit nécessairement l'héritage d'une longue tradition de production légumière ainsi qu'une pratique ancienne de production d'oignons rosés.

L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » est justement définie par sa vocation légumière historique et une constance certaine des usages de production. C'est dans cette aire que se trouvent à la fois les sols favorables, le climat idoine et les compétences nécessaires pour maîtriser la génétique des variétés. L'histoire de la production de l'« Oignon de Roscoff » montre que la sélection variétale est restée l'apanage d'un petit groupe de producteurs, même au plus fort de l'expansion de cette culture, lorsqu'elle s'est implantée dans une soixantaine de communes du Léon au milieu du 20^{ème} siècle. La sélection variétale est parfaitement contrôlée aujourd'hui par les producteurs de l'aire géographique, soit via la production des semences par les agriculteurs, soit au travers d'une structure collective mise en place pour ce faire. Ce mode d'organisation collective autour de la maîtrise des caractéristiques génétiques des variétés est une particularité de l'« Oignon de Roscoff ».

B/ Facteurs agronomiques

L'expression de la typicité propre à l'« Oignon de Roscoff » nécessite que l'oignon soit récolté à maturité optimale. Ceci passe par un peuplement maîtrisé, une levée homogène, une croissance végétative régulière et modérée, un bon état sanitaire des cultures, une bulbaison harmonieuse, une tombaison régulière et un soulevage effectué au bon moment.

Comme pour toute culture de plein champ, les caractéristiques du lieu d'implantation des oignons influent fondamentalement sur les paramètres de fonctionnement que sont la vigueur des plants, le développement racinaire, la précocité du cycle végétatif, la dynamique de maturation, le rendement, le comportement sanitaire etc. Outre le microclimat à l'échelle des îlots culturaux, la configuration topographique des parcelles et leurs caractéristiques pédologiques, la sélection des terrains destinés à la culture des oignons rosés impose de considérer les précédents culturaux et le pH des sols. Compte tenu des exigences particulières de la culture de l'« Oignon de Roscoff », sachant que le recours à l'irrigation est interdit, et afin de préserver la qualité et la typicité des produits, un savoir faire particulier s'est propagé dans l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » en matière de sélection, au sein de chaque exploitation, des parcelles les plus aptes à être implantées en oignon rosé.

Les semences de l'« Oignon de Roscoff » germent lentement. Sitôt apparues, les premières feuilles de l'« Oignon de Roscoff » sont très sensibles aux fortes pluies, au gel ou au froid prolongé. Pour assurer une levée simultanée et un peuplement homogène, le sol doit être bien ressuyé et afficher au minimum une température de 8 à 10°C au moment du semis. Plusieurs méthodes alternatives pour la mise en culture ont été développées, avec dans les années 1970 la mise au point du semis direct, puis, plus récemment, avec les techniques d'obtention de plants en mottes de tourbe et de bulbilles. Le matériel agricole, notamment les semoirs, a également dû évoluer pour s'adapter aux exigences spécifiques des semences d'oignon. Un savoir technique bien spécifique est mis en œuvre par les agriculteurs de l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » pour préparer les sols, choisir la date et la technique d'implantation des parcelles, et maîtriser la densité des plantations, en tenant compte de la nature des terrains et des conditions climatiques de l'année.

Quelle que soit la technique utilisée, la maîtrise du peuplement est essentielle, car une certaine compétition entre plantes est nécessaire pour la réussite de la culture, notamment l'obtention d'une tombaison synchrone, d'une maturité homogène et d'une régularité des calibres. Les hivers particulièrement doux et raisonnablement pluvieux de la région de Roscoff permettent une mise en terre précoce des cultures, les gelées étant rarissimes passé le mois de février. Les producteurs légumiers de la zone de l'« Oignon de Roscoff » sont particulièrement

~~compétents pour orchestrer la sélection des parcelles, la préparation des sols, le choix du mode de mise en terre et la date d'implantation.~~

~~Sensible à la concurrence des mauvaises herbes et aux excès de fertilité du sol, aux maladies et aux conditions météorologiques, la culture de l'« Oignon de Roscoff » nécessite une grande vigilance et une bonne maîtrise des techniques de production légumière tout au long de son cycle végétatif, et notamment dans le suivi de la maturation des bulbes. En effet, un soulèvement à bonne maturité est la condition sine qua non pour garantir la qualité et la typicité des oignons. Un savoir faire particulier s'est développé dans l'observation du feuillage après tombaison, en particulier l'appréciation du taux de dessèchement des feuilles, afin de déterminer avec précision la date du soulèvement.~~

~~Pendant sa phase de croissance végétative, la plante ne doit pas subir de stress hydrique prolongé, son système racinaire se cantonnant principalement dans les 60 premiers centimètres du sol. Dans l'aire de l'« Oignon de Roscoff », la pluviométrie du printemps est modérée mais régulière. Les sols, caractérisés par leur texture limoneuse à limono-sableuse et par leur profondeur, jouissent d'une capacité de rétention en eau importante. Ces conditions naturelles garantissent donc aux cultures un régime hydrique régulier et sans à-coup. Ceci permet de s'affranchir de toute irrigation en année normale, ce qui est une particularité tout à fait originale propre à l'« Oignon de Roscoff ».~~

~~La croissance des plants exige par ailleurs une bonne maîtrise des adventices jusqu'au stade 7-8 feuilles, d'autant que l'« Oignon de Roscoff », du fait de son feuillage dressé, présente un faible coefficient de recouvrement du sol. La végétation doit rester mesurée, car tout excès de vigueur augmente les risques sanitaires liés à l'entassement du feuillage, retarde la maturité et peut entraîner une tombaison anticipée des feuilles sous l'action mécanique de leur poids. A ce stade, l'oignon redoute les pluies qui propagent les maladies du feuillage. Mais les forts épisodes pluvio-orageux sont rares à Roscoff, et le littoral breton bénéficie de vents marins qui assurent une bonne aération des parcelles. Cependant, même dans ces conditions naturelles optimales, les exigences agronomiques de l'« Oignon de Roscoff » nécessitent un suivi cultural particulièrement attentif qui exige une parfaite maîtrise des techniques agronomiques propres aux cultures légumières de plein champ.~~

~~Au stade 7-8 feuilles débute la bulbaison. Elle se poursuit jusqu'à la maturité de l'oignon, précédée par la tombaison du feuillage due au ramollissement des collets. Durant cette phase, l'« Oignon de Roscoff » est très sensible aux fortes variations de températures. Il craint également les fortes pluies qui pourraient provoquer l'éclatement des bulbes par une accumulation d'eau trop rapide. Dans l'aire de l'« Oignon de Roscoff », les conditions climatiques sont donc particulièrement favorables à la bulbaison, au vu des températures modérées du printemps/été et de la faiblesse des amplitudes thermiques diurne/nocturne. Elles garantissent le bon fonctionnement du métabolisme, tout en permettant le renforcement des tuniques et le dessèchement progressif du feuillage, gage d'une bonne tenue des queues, d'un tressage plus facile et d'une longue conservation des bulbes. Quant aux sols, relativement pauvres en argiles, ils conduisent à une conformation régulière ronde à ronde aplatie des bulbes.~~

~~Sitôt que la maturité recherchée est atteinte, l'oignon doit être soulevé, afin d'interrompre le grossissement et la dilution des arômes. Les caractéristiques particulières de l'« Oignon de Roscoff », notamment sa capacité de dormance, sa saveur sucrée et sa teinte rosée, sont fortement corrélées au stade de maturité auquel l'oignon est soulevé. D'une manière générale, les oignons rosés doivent être soulevés en légère sous-maturité physiologique, rapidement après la tombaison des feuilles, avant que les deux tiers des feuilles ne soient sèches. Le choix de la date de soulèvement impose de connaître parfaitement le comportement de l'oignon rosé en cours de maturation. Ce savoir faire ne peut être acquis qu'à la longue, héritage~~

~~d'expériences accumulées par plusieurs générations de producteurs fidèles à cette culture. Ces compétences se retrouvent de façon significative dans l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff », définie par la pérennité d'une tradition légumière et l'antériorité des usages de production d'oignons rosés.~~

C/ Facteurs technologiques

~~Après soulevage, les oignons sont souvent soumis à un pré-séchage au champ avant d'être ramassés. Ils craignent alors les fortes chaleurs, car celles-ci sont sources de grillures et sont susceptible de provoquer une levée de dormance prématurée des oignons. L'« Oignon de Roscoff » redoute aussi les précipitations abondantes, propagatrices de maladies et qui pourraient endommager les tuniques. Ainsi, le climat tempéré océanique dont bénéficie l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » est donc très bien adaptés.~~

~~Toutes les précautions doivent être prises au cours du soulevage, de la récolte, du transport, du stockage et du conditionnement, afin de respecter l'intégrité des tuniques. Du fait d'un soulevage avant complète maturité, le taux de matière sèche relativement faible fait que l'« Oignon de Roscoff » est sensible aux chocs mécaniques. Rarement caillouteux, les sols de la région de Roscoff présentent l'avantage de permettre un soulevage et une récolte mécanique des oignons sans endommager leurs tuniques.~~

~~Après récolte et séchage, l'« Oignon de Roscoff » doit obligatoirement être trié et préparé manuellement. Chaque oignon doit être pris en main, observé, soupesé, tâté pour s'assurer de sa fermeté, l'absence de germe apparent est vérifié, les résidus et les écailles externes mal fixées sont retirés, la queue est raccourcie et coupée à la longueur souhaitée, les racines sont généralement coupées et l'oignon est calibré. Cette manutention assure l'élimination des oignons mal conformés ou qui ne correspondraient pas à la qualité et à la typicité recherchées. Ce tri manuel requière une parfaite connaissance du produit, car il faut en particulier pouvoir détecter au toucher le moindre défaut du bulbe, témoignant une levée prématurée de son pouvoir de dormance. Cette opération requiert bien évidemment un savoir faire particulier dans la connaissance et l'appréciation du produit, exigence spécifique à l'« Oignon de Roscoff » et dont les producteurs légumiers de l'aire géographique se sont fait une spécialité. La technicité nécessaire ne peut être obtenue qu'après une longue pratique de production d'oignons rosés. L'aire géographique, définie notamment par la présence d'usages anciens et constants de production, garantit la réalité du savoir faire nécessaire à cette préparation des produits avant expédition.~~

~~Le tressage, lorsqu'il a lieu, nécessite un tour de main spécifique qui s'est développé dans la zone légumière de Roscoff. Dans tous les cas, les oignons étant fragiles, ils doivent être conditionnés au plus près des sites de production pour limiter leur manipulation et d'éviter ainsi la détérioration de leur qualité. L'aire géographique renferme un tissu dense d'entreprises spécialisées dans le conditionnement d'oignons et d'autres légumes.~~

~~Plus généralement, l'itinéraire technique de production de l'« Oignon de Roscoff » est donc demeuré relativement traditionnel, quoiqu'il se soit adapté au fil du temps au fur et à mesure des progrès de l'agriculture. Il requiert une haute technicité spécifique à cette production, qui est demeurée l'apanage des opérateurs légumiers des alentours de Roscoff et s'est transmis de génération en génération. Ceci permet de distinguer significativement l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff » des secteurs avoisinants, lesquels présentent tantôt des facteurs naturels propices, tantôt un certain savoir faire dans la production de légumes, mais ne peuvent parvenir à maîtriser régulièrement la culture de l'oignon rosé.~~

D/ Facteurs commerciaux

~~La présentation, la notoriété et la bonne image dont jouit l'« Oignon de Roscoff » sont également des caractéristiques propres à ce produit. Elles sont redevables des flux d'échanges commerciaux mis en place au cours de l'histoire et de l'engagement de l'ensemble des opérateurs de la région de Roscoff à proposer un produit de qualité.~~

~~Ainsi, la situation géographique dont bénéficie l'aire de production de l'« Oignon de Roscoff » n'est pas neutre quant à ses répercussions sur l'histoire du produit. Positionnée sur un plateau tourné vers la Manche et dépourvu de tout obstacle naturel, dotée de plusieurs ports de mer, cette région est depuis toujours tournée vers le commerce maritime. Les origines de la culture de l'« Oignon de Roscoff » sont d'ailleurs liées à la demande des marins envers cet aliment de bonne tenue riche en vitamine C.~~

~~Le développement de l'« Oignon de Roscoff » est également redevable de la proximité de l'Angleterre. L'agriculture britannique est depuis bien longtemps déficitaire en cultures légumières, si bien que la Bretagne exporte des légumes en Angleterre depuis le moyen âge. En ce qui concerne l'oignon, ce commerce s'est surtout développé à partir du 19^{ème} siècle, avec l'émigration saisonnière des Johnnies. Ce négoce a perduré, si bien qu'en 1972, suite à la création d'un port en eau profonde à Roscoff, les producteurs légumiers réunis dans la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) de Saint Pol de Léon ont fondé la Brittany Ferries, société destinée à favoriser l'écoulement outre manche des légumes produits dans le Léon. L'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff », définie notamment par son système agraire orienté traditionnellement vers la production légumière, correspond bien à cette économie rurale qui a tissé depuis fort longtemps des liens commerciaux avec la Grande-Bretagne voisine, échanges qui sont pour beaucoup dans la notoriété du produit. La profonde entaille formée par la rivière Penzé, et dans une moindre mesure par le Quillimadec, cours d'eau qui constituent les limites est et ouest de l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff », expliquent que les régions voisines n'aient pas partagé cette dynamique.~~

~~Les caractéristiques du produit, analysées sous l'angle des facteurs commerciaux à l'origine de sa réussite, sont donc liées étroitement à certaines spécificités de l'aire géographique de l'« Oignon de Roscoff », comme ses caractéristiques topographiques, son positionnement géographique, son histoire légumière et le savoir faire des producteurs hérité de plusieurs générations d'usages de production~~

9. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-bois.

Téléphone : (33) (0)1-73-30-38-99.

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.

Télécopie : (33) (0)1-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère **en charge** de l'économie.

10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

~~L'étiquetage de l'« Oignon de Roscoff » comporte :~~

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 doivent pas être 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 logo ~~communautaire~~ **européen** AOP, 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'un stick sur lequel figurent :

- le nom « Oignon de Roscoff », la dimension de ces caractères, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne doit pas être inférieure à celle des caractères de toute autre mention figurant sur le stick ;
- la mention « appellation d'origine protégée ».

11. 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 mm	Visuelle