

Béa du Roussillon

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations	Photo
- Pommes de terre de primeur (récoltée avant maturité complète) à l'état frais - Saveur légèrement sucrée sans amertume avec des arômes intenses de légumes primeurs : fève, artichaut, petits pois. - Diamètre inférieur à 65mm - Mise en circulation du 1^{er} mai au 31 juillet qui suit la récolte.	21 communes des Pyrénées-Orientales (66)	AOC : obtenue en 2006 pour « Pomme de terre primeur du Roussillon » modifiée pour « Béa du Roussillon » en nov. 2011 AOP	

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7099

<http://www.tourisme-pyreneesorientales.com/fr/3440/pages/d/art-de-vivre/la-bea-du-roussillon/page/0>

Chasselas de Moissac

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations	Photo
- Raisin de table frais ou de longue conservation - Teneur en sucre de 160 g/l minimum avant récolte - Cueillette à la main - Encépagement uniquement avec le chasselas B	Sur le département du Tarn et Garonne (82) et Lot (46) en particulier le Bas Quercy	AOC : juin 1971 AOP	

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3305

<http://www.chasselas-de-moissac.com>

Châtaigne d'Ardèche

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
Commercialisée sous forme : - Fraîche ou sèche entière - Entière épluchée - Brise - Farine - Purée	Essentiellement le département de l'Ardèche(07). Les châtaignes doivent être récoltées, triées, transformées, conditionnées dans l'aire géographique	AOC : oct.2010	

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7094

<http://www.chataigne-ardeche.com>

Farine de châtaignes Corse- Farina Castagnina Corsa

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Issue des variétés : Castanea sativa Mill et Castanea sativa locale - transformation en farine au plus tard le 30 avril qui suit la récolte	Communes de la Corse du Sud (2 A) et du Nord (2B)	AOC : juin 2010 AOP	 

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7149

Figue de Solliès

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Figues fraîches et entières - Récolte du 15 Août au 15 novembre - Diamètre >à 40 mm - De couleur violette à noire, pulpe charnue de couleur confiture de fraise, bouche acidulée et sucrée aux arômes de végétaux, fruités, à notes florales	15 communes du Var (83) Le bassin de Solliès produit 75 % de la production française de figues	AOC : Mars 2006	 Wikipédia

Pour en savoir plus :

www.figue.org

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7149

Coco de Paimpol

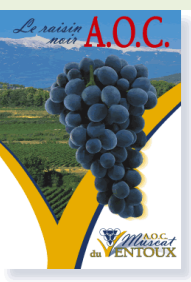
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Haricots blancs demi-secs présentés dans leur housse - Récolte et tri des gousses manuellement après arrachage des pieds d'Août à septembre 1 kg donne 400 g de grains à cuisiner	Côtes d'Armor(22) sur 84 communes	AOC : févr.1988 AOP	

Pour en savoir plus :

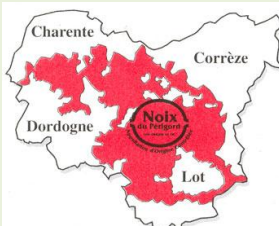
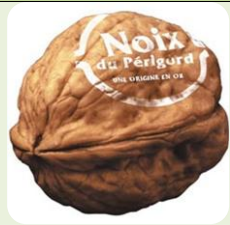
http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3324

<http://cocodepaimpol.free.fr/>

Lentilles vertes du Puy			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Appellation réservée « aux lentilles de 3,25 à 5,75 mm de diamètre, portant dur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre, possédant une peau fine et une amande non farineuse leur conférant une cuisson rapide » INAO - Sols sans élément fertilisant majeur au cours de la semence - Récolte de fin juillet à début septembre selon l'altitude	Haute Loire (43) sur la région du Bassin du Puy et sur le Velay volcanique.	AOC : Janvier 1935 AOP	Cookipedia 
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3314 www.lalentillevertedupuy.com			

Muscat du Ventoux			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Raisin de table issu du cépage Muscat de Hambourg - Grappes lâches, bien formées, homogènes, d'un poids minimum de 250g, baies libres disposées régulièrement sur la grappe - Indice réfractométrique supérieur à 18° et Sucre/Acidité >25	56 communes du Vaucluse (84)	AOC : Août 1997 AOP	
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3317 http://www.aoc-muscat-du-ventoux.com/			

Noix de Grenoble			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Variétés : Franquette, Mayette, Concernent des noix d'un calibre supérieur à 28 mm: - Noix fraîches : humidité naturelle > à 20%, pellicule facilement détachable, flaveur de noisette fraîche avec une légère amertume - Noix sèches : humidité naturelle < à 12 %, cerneau couleur claire, flaveur de pain frais, noisette, noix	- Région du Dauphiné, le long de la vallée de l'Isère - départements : Isère (38), Drôme (26), Savoie (73)	AOC : 1938 AOP	
Pour en savoir plus : http://www.aoc-noixdegrenoble.com/ http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3312			

Noix du Périgord			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
4 variétés : Corne et Malbot (originaires de Corrèze), Grandjean (Dordogne), Franquette (70% des cultures) - Noix fraîches : Marbot, Franquette, récoltées mi septembre, non séchées, vendues jusqu'au 15 octobre maxi. - Noix sèches : Marbot, Franquette, Corne, récoltées dès début octobre, lavées, séchées et stockées dans un endroit sec et frais - Cerneaux de noix : Franquette, Corne, Grandjean-noix cassées manuellement et extraction du cerneau à la main.	297 communes de Dordogne (24) , 181 du Lot (46) , 80 de Corrèze (19), 20 de Charente (16) 	AOC : mai 2002 AOP	
Pour en savoir plus : http://www.noixduperigord.com/ http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3350			

Oignon doux des Cévennes

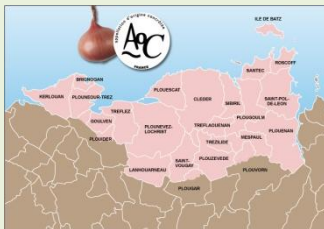
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Couleur blanc nacré à cuivré, chair craquante et brillante, pas de piquant ni d'amertume consommé cru. Saveur juteuse et sucrée aux arômes de châtaignes et de grillé consommé cuit. - Teneur en matière sèche <à 10% - Traitement anti germinatif interdit - Culture en terrasses - Récolte d'Août à septembre	32 communes du Gard (30)	AOC : Oct. 2003 AOP	

Pour en savoir plus :

<http://oignon-doux-des-cevennes.fr/>

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3452

Oignon de Roscoff

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Oignon de garde famille des liliacées - Peau sèche à couleur rosée, rosé- cuivré, saveur juteuse et croquante, fruitée, sucrée et peu piquante - Calibre compris entre 30 et 80 mm de diamètre. - Mise en circulation sous l'AOC avant le 1^{er} mai de l'année qui suit la récolte - Queue fixée au bulbe de 5cm minimum (facilitant l'oxygénation)	Nord du département du Finistère(29) 	AOC : Oct.2009	 

Pour en savoir plus :

<http://www.sicastpol.fr/oignon-de-roscoff>

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4193

Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
• Arbre variété : Salonenque et Beruhette, récolte directement sur l'arbre, âge des arbres au minimum 5 ans • Olives noires ou vertes • Préparation des olives cassées ✓ Cassage mécanique des fruits frais ✓ Désamérisation ✓ Aromatisation en saumurage au fenouil ✓ Stockage entre 4° à 8° ✓ Commercialisation très rapide	Cœur des Alpilles, Nord est des Bouches du Rhône (13)	AOC : AOP	
Pour en savoir plus : http://www.aoc-lesbauxdeprovence.com/ www.parc-alpilles.fr/content/download/8252/.../dos_de_pres.pdf http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3319			

Olives noires de la Vallée des Baux de Provence

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
• Variété : Grossane, directement récoltée sur l'arbre, calibre de 35 fruits maxi à l'hectogramme • Date de la récolte fixée par arrêté préfectoral, livraison 48 heures après récolte dans les ateliers de confiserie • Préparation : ✓ Piquées et saupoudrées au sel fin ✓ Immersion en saumure ✓ Conservation en saumure maximum 3 mois	Cœur des Alpilles, Nord est des Bouches du Rhône (13)	AOC : Août 1994	 Moulin castelas
Pour en savoir plus : http://www.aoc-lesbauxdeprovence.com/ http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3320			

Olive de Nice Pâte d'olive de Nice			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Arbre variété : caillietier - AOC concerne - L'olive de table : ferme, entière, non éclatée, à pulpe se détachant bien du noyau, amertume légère, petit calibre (50 fruits>hectogramme<70 fruits), absence d'acidité, arômes de fruits secs, conservée en saumure pendant une période minimale de 3 mois - La pâte d'olive : provenant d'olives AOC, coloration lie de vin, fine et onctueuse, aux arômes caractéristiques de l'huile d'olive, olives conservées en saumure minimum 6 mois avant d'être transformées : dénoyautées, broyées, peaux retirées au tamis, rajout d'huile AOC Nice, mises en bocaux.	99 communes des Alpes Maritimes (06)	AOC : avr.2001 AOP	  
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3332 http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3342 http://www.aocolivedenice.com/			

Olive de Nîmes			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Variété principale : la Picholine - Olives vertes entières, peau lisse de couleur vert franc et consistance ferme - Chair craquante et juteuse, saveur salée aux arômes de beurre et de noisette - Olives récoltées, transformées et conditionnées dans l'aire géographique définie pour l'AOC - Calibre maximum de 34 olives à l'hectogramme - Transformation sous 48 heures après la récolte : désamérisation, saumurage au sel marin, conservation réfrigérée, conditionnement	Dept. du Gard (30) et de l'Hérault (34)	AOC: Oct. 2006 AOP	
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3524 http://www.aoc-olive-nimes.fr/			

Olive noire de Nyons

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Variété principale : Tanche - Olives noires muries sur l'arbre, finement ridées. - Teinte caractéristique « bure de moine » - Olives récoltées de novembre à décembre - Calibre minimum de 14 mm - Préparation : ✓ 1 . désamérisées et confites par immersion dans une saumure ✓ 2 .ou désamérisées, piquées et saupoudrées de sel fin (olives piquées) ✓ 3., ou – désamérisées par confinement anaérobie « olives au naturel »	35 communes de la Drôme (26) et 18 du Vaucluse (84)	AOC: janv.1994 AOP	

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3307

<http://www.aoc-olive-nyons.fr/>

Pommes de terre de l'Ile de Ré

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Pomme de terre primeur - Variétés autorisées : Alcmaria, Amandine ; BF 15, Charlotte, Goulvena, Roseval, Starlette - Peau fine presque transparente et pelucheuse, chair fondante, délicatement sucrée, arômes de beurre, noisette, asperges ou châtaignes - Récolte du début de saison au 31 juillet - Rendement moyen maximum : 25 tonnes/ha	Ile de Ré (dept. 17 Charente-Maritime)	AOC : mai 1998 AOP	

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3323

<http://www.iledere.com/a-decouvrir/l-art-de-vivre-en-re/les-pommes-de-terre,1,1,1603.php>

Pommes du Limousin			
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellation	Photo
- Pommes fraîches de calibre de 65 mm minimum issues de la variété « Golden Delicious » - Chair blanche et ferme, croquante, juteuse et non farineuse. Goût équilibré sucré/acide, - Pommiers taillés au moins tous les 2 ans à partir de la troisième feuille (rendement maxi 58t/ha) - Date de cueillette fixée par arrêté préfectoral - Cueillette manuelle obligatoire et pas de traitement après cueillette - Conservées au froid après récolte	100 communes des départements de Corrèze(19), Creuse(23), Haute Vienne(87), Dordogne(24).	AOC : sept 2008 AOP	 
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3482 http://www.pomme-limousin.org/			

Produits bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée	Pour en savoir plus
Ail blanc de Lomagne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4153
Ail de la Drôme	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4133
Ail rose de Lautrec	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3394
Asperges des sables des Landes	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3513
Clémentine de Corse	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3531
Farine de blé noir de Bretagne - Gwinizh du Breizh	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4154
Farine de petit épeautre de haute Provence	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4156
Fraise du Périgord	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3463
Haricot tarbais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3404
Kiwi de l'Adour	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4159
Lentilles vertes du Berry	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4579
Lingot du Nord	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4149
Mâche nantaise	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7727
Melon du Haut Poitou	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3408
Melon du Quercy	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4233
Mirabelles de Lorraine	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3410
Mogette de Vendée	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4167
Petit épeautre de haute Provence	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4155
Poireaux de Créance	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3411
Pomme de terre de Merville	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3412
Pommes des Alpes de Haute Durance	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4173
Pommes et poires de Savoie	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3413
Pruneau d'Agen	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3418
Riz de Camargue	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4535

Précisions sur les fruits, légumes

Produits bénéficiant d'un LABEL ROUGE	Pour en savoir plus
Abricot	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3640
Ail rose	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3586
Ananas	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3852
Betteraves rouges	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3617
Betteraves rouges cuites sous vide	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3765
Betteraves rouges cuites sous vide	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3974
Betteraves rouges cuites sous vide	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4478
Carottes et carottes des sables	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3646
Choucroute	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4110
Farine de froment	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3770
Farine pour pain courant	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3955
Farine pour pain de tradition française	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3814
Farine type 45 label rouge pour pâtisserie	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4000
Flageolet vert	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3943
Fraise	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7146
Haricot	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3951
Haricots blancs	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=10034
Kiwis hayward	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4061
Lentille blonde	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4121
Lentilles vertes	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4580
Lingot	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7778
Litchi	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3993
Mâche	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4019
Mâche prête à l'emploi	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3693
Melon	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3690
Mirabelles	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3810
Pêches et nectarines	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3800
Plants de pomme de terre	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7086
Poireaux des sables	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3777
Pomme	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3670
Pomme de terre à chair ferme Belle de Fontenay	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3788

Précisions sur les fruits, légumes

Pomme de terre Manon, spéciale frites	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4118
Pommes de terre	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3647
Pommes de terre à chair ferme Pompadour	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3767
Purée de carottes	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3614
Reine-Claude	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=7118
Salade prête à l'emploi	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=4040
Semences de céréales à paille	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3559