

CARTES DES PRODUITS DE FRANCE[©]

Document créé par :

✓ CHAUVIN Etienne

Enseignant PLP, Lycée Polyvalent Jean Moulin, Béziers
Etienne.C Chauvin@ac-montpellier.fr

✓ GAZAGNAIRE Joël

Enseignant PLP, Lycée Professionnel Pontarcher, Vesoul
Joel.Gazagnaire@ac-Besancon.fr

✓ LABORIE Antonin

Enseignant certifié, Lycée Hôtelier Savoie-Léman, Thonon-les-Bains
Antonin.Laborie@ac-grenoble.fr

Mis à jour :
14/06/2025

Préface

- Ce document, présenté sous forme de carte et par catégorie, met en évidence les principaux produits de la France métropolitaine ;
- Nous faisons le choix de le transmettre au plus grand nombre, gratuitement et modifiable, vous permettant ainsi d'ajouter, de retirer ou de modifier ce que vous souhaitez ;
- De nombreux produits possèdent un lien URL, passez votre curseur de souris dessus, maintenir la touche « CTRL » du clavier + clic gauche souris pour accéder au site internet du produit ;
- Nous avons gardé les anciennes régions, afin d'être plus précis géographiquement ;
- Si vous avez des conseils de produits à ajouter ou une modification/rectification à faire, n'hésitez pas à nous contacter par mail ;
- Bonne lecture...

- Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel
- Oignon de Roscoff
- Coco de Paimpol

- Beurre d'Isigny
- Crème d'Isigny
- Pré salés de la baie du Mont Saint-Michel (agneau)

- Maine-Anjou (Bœuf)

- Pomme du Limousin

- Lentilles vertes du Puy
- Fin gras du Mézenc (bœuf)

- Pommes de terre de l'île de Ré
- Beurre Charentes-Poitou
- Beurre des Deux-Sèvres
- Beurre des Charentes

- Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra
- Kintoa (porc)
- Jambon du Kintoa
- Noix du Périgord
- Huile de noix du Périgord

- Chasselas de Moissac
- Ail violet de Cadours
- Porc noir de Bigorre
- Jambon noir de Bigorre
- Barèges-Gavarnie (agneau)

- Abricots rouges du Roussillon
- Bœuf du Roussillon (pomme de terre)
- Lucques du Languedoc (olive verte)
- Olives de Nîmes
- Huile d'olive de Nîmes
- Oignon doux des Cévennes

- Prés salés de la baie de Somme (agneau)

- Miel de sapin des Vosges

- Poulet/Volaille de Bresse
- Poularde de Bresse
- Chapon de Bresse
- Dinde de Bresse
- Crème de Bresse
- Beurre de Bresse
- Poulet du Bourbonnais

- Châtaigne d'Ardèche
- Noix de Grenoble
- Huile d'olive de Nyons
- Olives noires de Nyons

- Bœuf de Charolles

- Figue de Solliès
- Muscat du Ventoux
- Pâte d'olive de Nice
- Olives de Nice
- Olives cassées de la vallée des Baux de Provence
- Olives noires de la vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive: d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de la vallée des Baux de Provence, de Nice, de Provence
- Foin de Crau

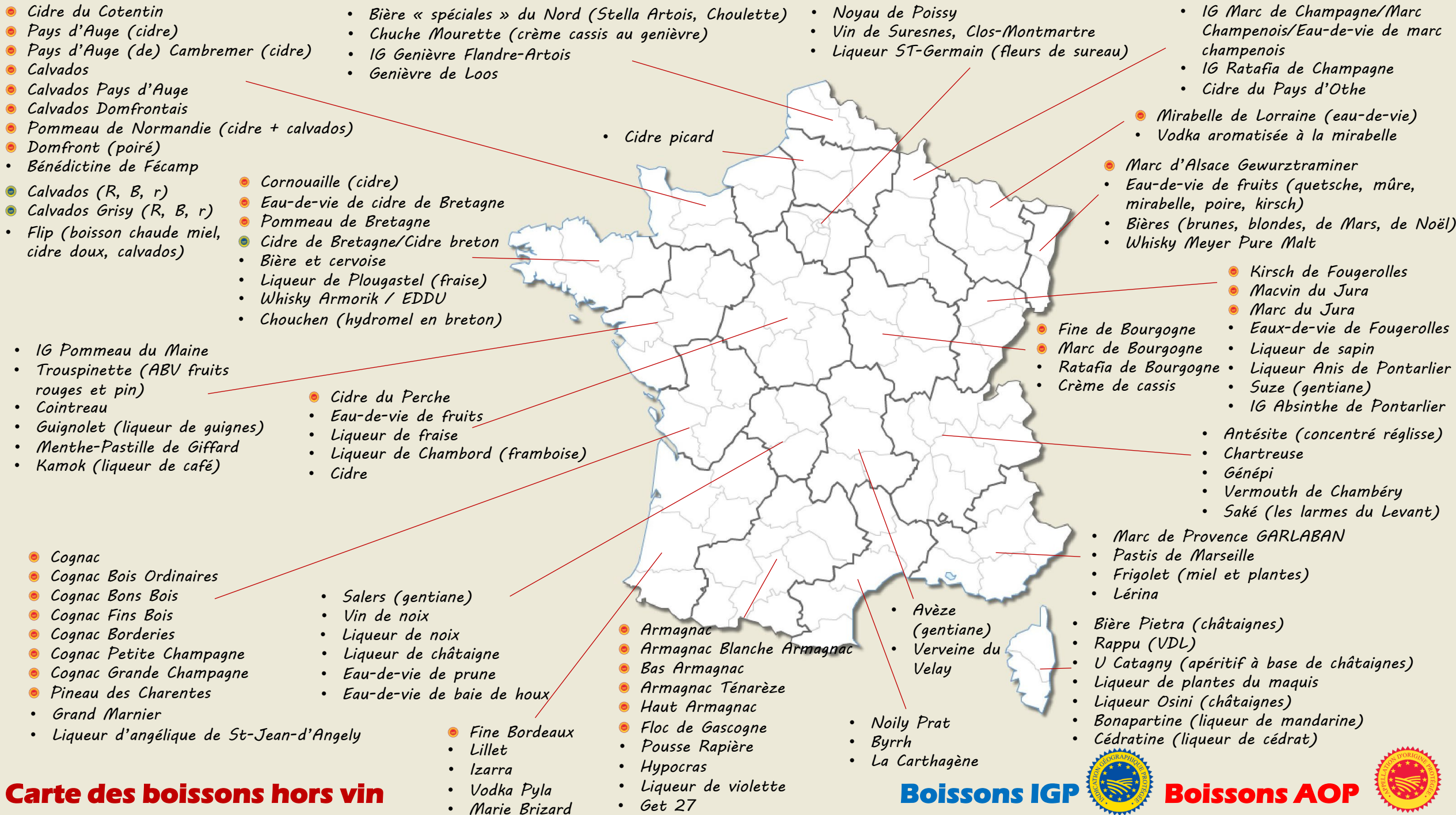
- Taureau de Camargue

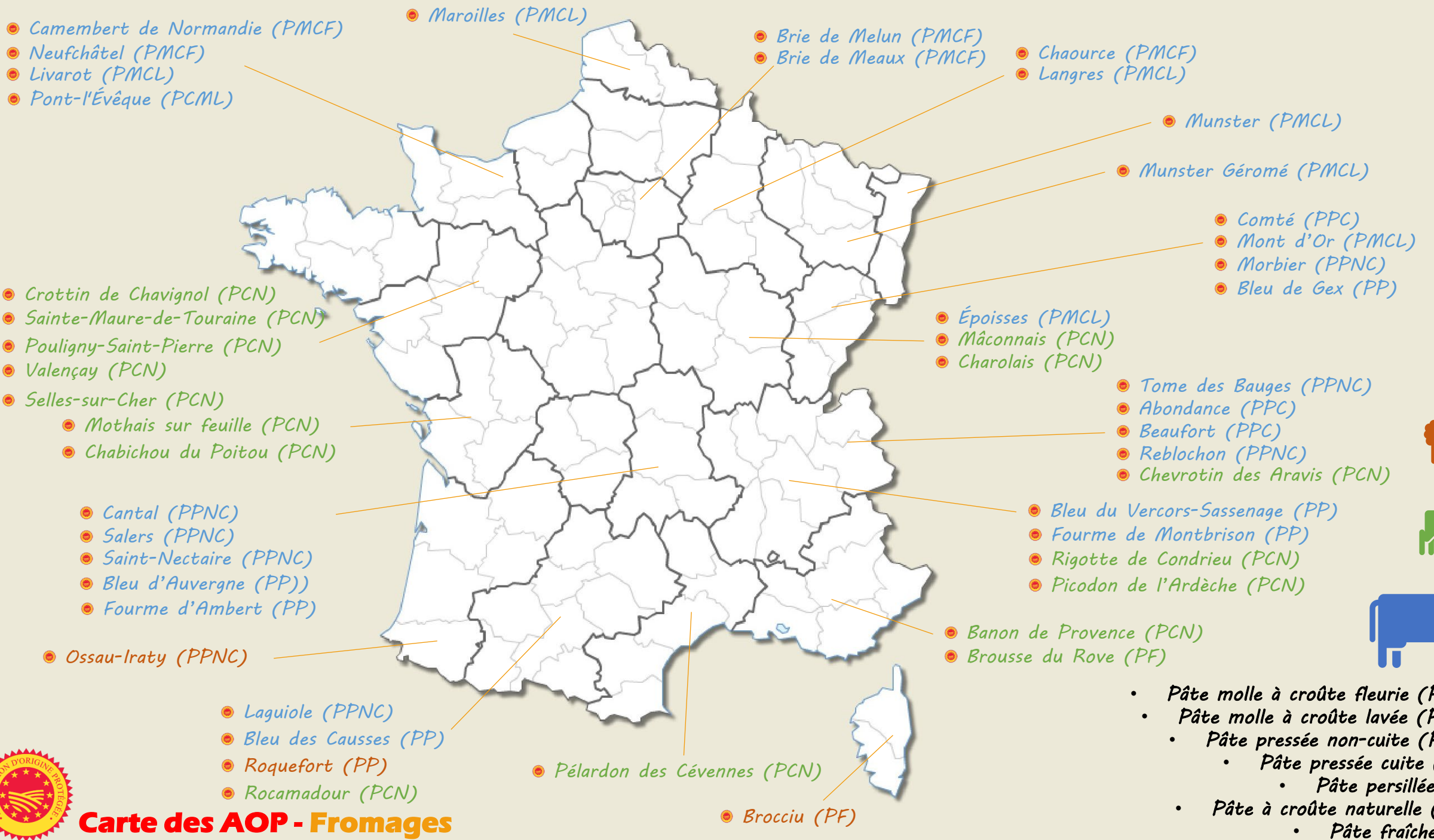
- Coppa de Corse - Coppa di Corsica
- Lonzo de Corse - Lonzu
- Jambon sec de Corse - Prisuttu
- Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa
- Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
- Miel de Corse - Mele di Corsica (6 crus)



Carte des AOP - Marqueurs







Carte des AOP - Fromages

- Camembert de Normandie (PMCF)
- Neufchâtel (PMCF)
- Livarot (PMCL)
- Pont-l'Évêque (PCML)

- Maroilles (PMCL)
- Mont des Cats (PPNC)
- Mimolette vieille et extra-vieille (PPNC)

- Brie de Meaux (PMCF)
- Brie de Melun (PMCF)

- Chaource (PMCF)
- Langres (PMCL)

- Munster Géromé (PMCL)

- Munster (PMCL)

- Mont d'Or (PMCL)
- Morbier (PPNC)
- Comté (PPC)
- Bleu de Gex (PP)

- Époisses (PMCL)
- Charolais (PCN)
- Mâconnais (PCN)
- Brillat-Savarin (PMCF)
- Soumaintrain (PMCL)
- Citeaux (PPNC)

- Emmental français Est-Central (PPC)
- Gruyère (PPC)
- Emmental (PPC)

- Tome des Bauges (PPNC)
- Reblochon (PPNC)
- Abondance (PPC)
- Beaufort (PPC)
- Chevrotin des Aravis (PPNC)
- Saint-Marcelin (PMCF)
- Raclette de Savoie (PPNC)
- Tomme de Savoie (PPNC)
- Emmental de Savoie (PPC)
- Tamié (PPNC)
- Fromage à raclette (PPNC)

- Pâte molle à croûte fleurie (PMCF)
- Pâte molle à croûte lavée (PMCL)
- Pâte pressée non-cuite (PPNC)
 - Pâte pressée cuite (PPC)
 - Pâte persillée (PP)
- Pâte à croûte naturelle (PCN)
 - Pâte fraîche (PF)

- Trappe/Timanoix (PPNC)
- Trappe de Timadeuc (PPNC)

- Crottin de Chavignol (PCN)
- Poulligny-Saint-Pierre (PCN)
- Sainte-Maure-de-Touraine (PCN)
- Selles-sur-Cher (PCN)
- Valençay (PCN)

- Chabichou du Poitou (PCN)

- Cantal (PPNC)
- Saint-Nectaire (PPNC)
- Salers (PPNC)
- Bleu d'Auvergne (PP)
- Fourme d'Ambert (PP)

- Ossau-Iraty (PPNC)
- Échourgnac aux noix (PPNC)
- Belloc (PPNC)

- Laguiole (PPNC)
- Bleu des Causses (PP)
- Rocamadour (PCN)
- Roquefort (PP)
- Tomme des Pyrénées (PMCF)
- Cabécou (PCN)
- Saint-Paterne (PMCF)

- Pélardon des Cévennes (PCN)

- Brocciu (PF)

- Bleu du Vercors-Sassenage (PP)
- Fourme de Montbrison (PP)
- Picodon de l'Ardèche (PCN)
- Rigotte de Condrieu (PCN)
- Saint-Félicien (PMCF)

- Banon de Provence (PCN)
- Brousse du Rove (PF)

Fromages AOP



Fromages IGP



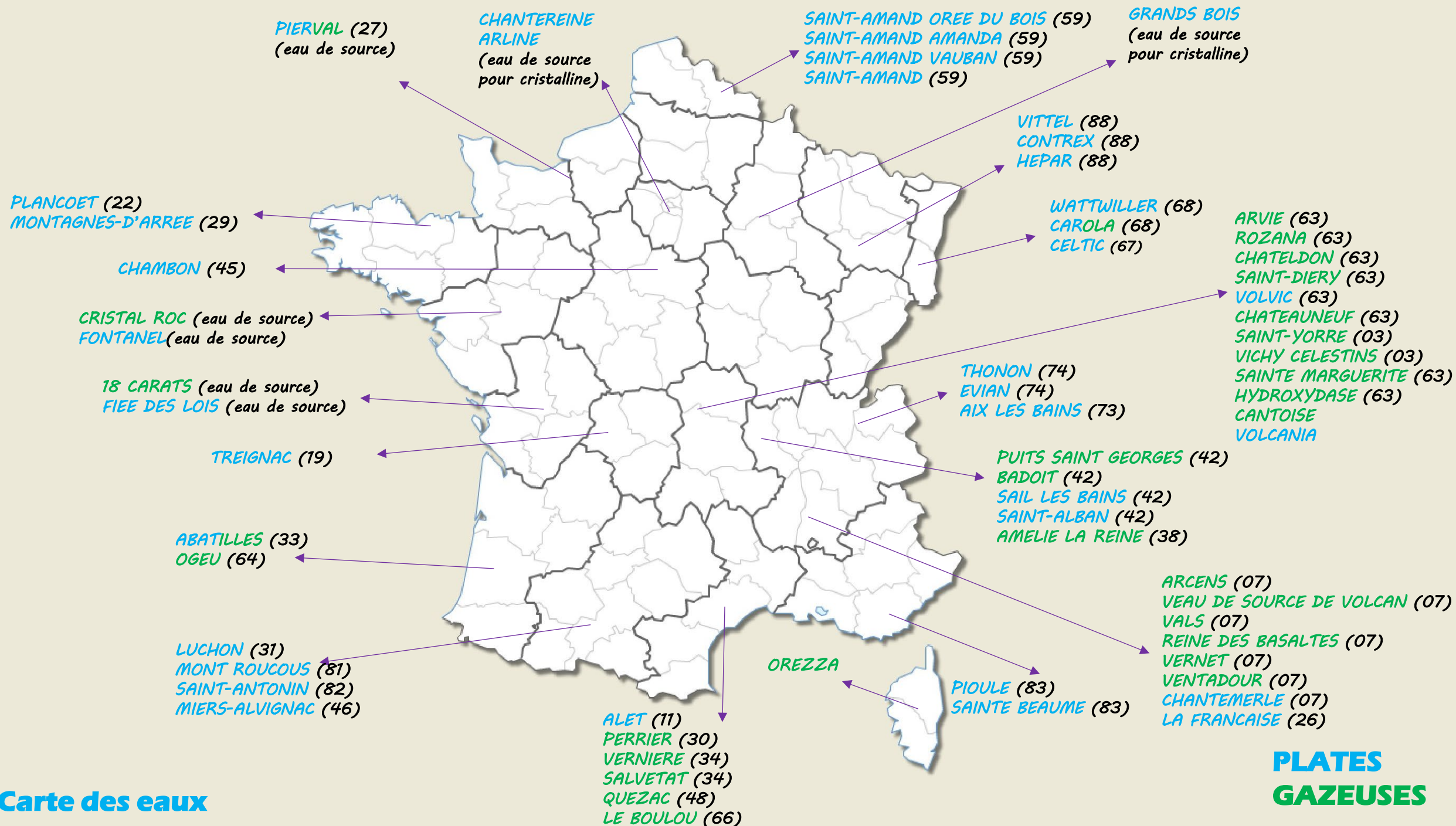
Fromages « Monastic »



Fromages Label Rouge



Carte des fromages labellisés



Vallée de la Loire

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay, Pineau d'Aunis Grolleau
Pinot noir
Chenin blanc en majorité,
Sauvignon et Chardonnay
Melon de bourgogne
(Muscadet)
Gros Plant*

Bordelais

*Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Merlot
Sauvignon, Sémillon
Muscadelle*

Sud-Ouest

*Côt ou Malbec
Cabernet Franc
Négrette
Tannat
Fer Servadou
Merlot
Colombard
Courbu et Petit Courbu
Petit / gros manseng
Mauzac
Loin de l'œil*

Languedoc Roussillon

*Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault,
Mourvèdre
Bourboulenc, Ugni blanc, Clairette,
Picpoul,*

Nivernais/ Berry

*Pinot Noir
Gamay
Sauvignon et le
Chasselas*

Vin de Marne

*Pinot noir
Gamay
Chardonnay
Auxerrois*

Champagne

*Pinot noir
Meunier
Chardonnay
Pinot blanc / gris
Arbane
Petit Meslier*

Bourgogne

chablisien
*Pinot noir
Gamay
Chardonnay
Aligoté
Sauvignon*

Moselle

*Pinot noir
Chardonnay
Auxerrois*

Alsace

*Pinot noir
Gewurztraminer
Riesling
Pinot gris
Muscat d'Alsace
Sylvaner*

Jura

*Pinot noir
Poulsard
Trousseau
Savagnin
Chardonnay
Pinot blanc*

Côtes de nuits

Côtes de Beaune

*Pinot noir
chardonnay*

Côtes chalonaise

*Pinot noir
Chardonnay
aligoté*

Mâconnais

*Pinot noir
Gamay
Chardonnay
Pinot blanc*

Beaujolais

Gamay / Chardonnay

Savoie

*Pinot noir
Mondeuse
Gamay noir à jus blanc
Cabernet-Franc,
Cabernet Sauvignon
Chasselas
Roussette de Savoie
Jacquère
Altesse ou Roussette
Chardonnay*

Vallée du Rhône

*Syrah
Mourvèdre
Cinsault
carignan
Grenache
Viognier
Marsanne
Roussanne
Clairette
bourboulenc*

Provence

*Cinsault
Grenache
Carignan
Syrah
Tibouren
Mourvèdre*

*Clairette
Ugni blanc
Grenache blanc
Rolle
sémillon*

Corse

*Nielluciu
Sciaccarellu
Vermentino*

Cépages de France

Rouges
Blancs

Saumur pétillant

Méthode traditionnelle

Chenin
Sauvignon

Vouvray

Méthode traditionnelle

Chenin

Montlouis sur Loire

Méthode traditionnelle

Chenin

Crémant Alsace

Méthode traditionnelle

Riesling
muscat

Crémant de Loire

Méthode traditionnelle

Chenin, Chardonnay
Cabernet franc / Sauvignon

Champagne

Méthode Champenoise

Pinot noir
Meunier
Chardonnay
Pinot blanc / gris
Arbane
Petit Meslier

Crémant de Bourgogne

Méthode traditionnelle

Chardonnay

Crémant de Jura

Méthode traditionnelle

Savagnin

Ayze

Méthode ancestrale ou traditionnelle

Gringet B
Altesse

Crémant de Bordeaux

Méthode traditionnelle

Sauvignon

Vin de Seyssel mousseux

Méthode traditionnelle

Altesse
Chasselas B
Molette B

Bugey-Cerdon (rosé)

Méthode ancestrale

Gamay
Poulsard

Crémant de Savoie

Méthode traditionnelle

Jacquère

Gaillac

Méthode gaillacoise (rural)

Mauzac

Gaillac mousseux

Mauzac

Loin de l'oeil

Saint-Péray Mousseux

Méthode traditionnelle

Marsanne

Clairette de Die

Méthode (dioise) Ancestrale

Clairette (75% mini)
Muscat

Limoux Blanquette de Limoux

Méthode traditionnelle

Mauzac, Chardonnay, chenin blanc

Crémant de Limoux

Méthode traditionnelle

Chardonnay

Limoux

Méthode Ancestrale (rural)

Mauzac

Effervescents de France

**Rouges
Blancs**

Val de Loire

Muscadet (B)
Touraine (R, r)
Rosé d'Anjou (r)
Cabernet de Saumur (r)
Cabernet d'Anjou (r)
Anjou Gamay (R)

Sud Ouest

Blancs (B)
Rouges (R)
Rosé (r)

Gaillac (B, R)

Roussillon

Côtes du Roussillon (B, R, r)

Bourgogne

Bourgogne aligoté (B)
Bourgogne (B)
Bourgogne ordinaire ou Grand ordinaire (B)

Maconnais

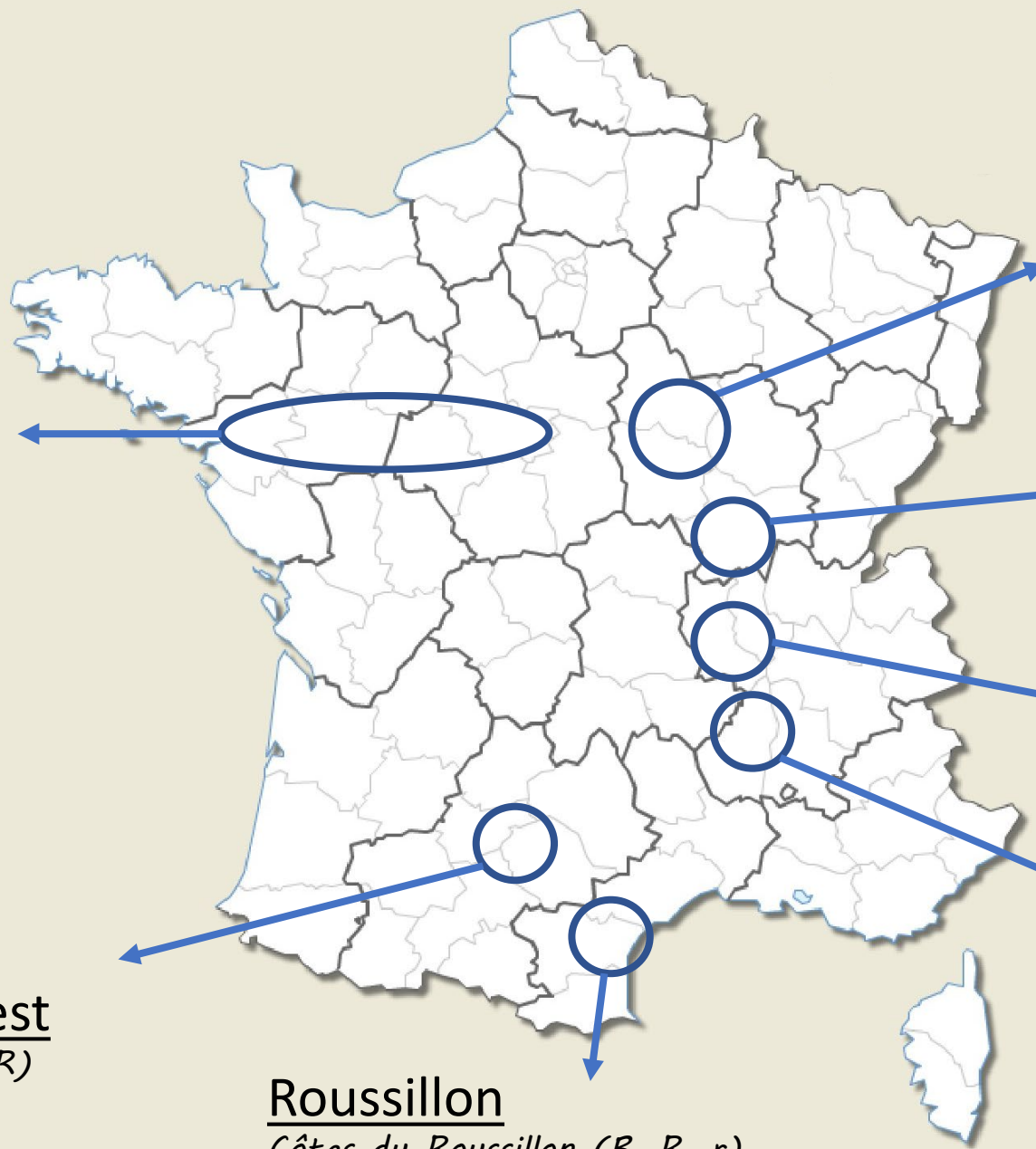
Macon (B, r)
Macon villages (B)

Beaujolais

Beaujolais (R, r)
Beaujolais villages (R, r)
Coteaux du Lyonnais R

Cotes du rhône

Cotes du Rhône (R, r)
Tavel (r)
Grignan-les-adhemar (R)



VINS DOUX NATURELS

Blancs
Rouges
Ambrées

Languedoc

Muscat de Frontignan
Muscat de Mireval
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
Muscat de Lunel

Roussillon

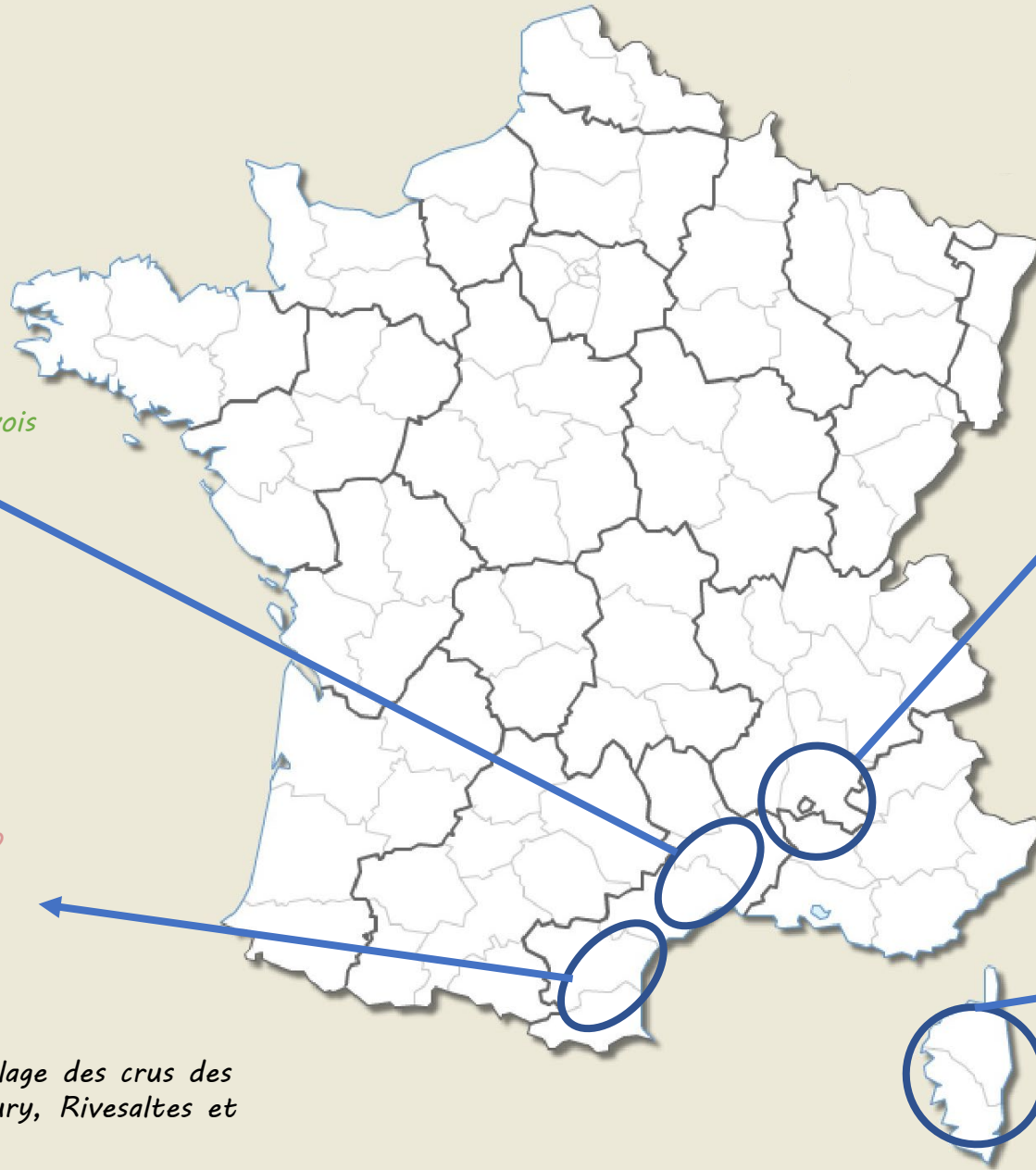
Banyuls
Banyuls Grand Cru
Banyuls Rancio
Banyuls Grand Cru Rancio
Maury
Maury Rancio
Rivesaltes
Rivesaltes Rancio
Muscat de Rivesaltes
Grand Roussillon (assemblage des crus des appellations Banyuls, Maury, Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes)

Vallée du Rhône

Rasteau
Rasteau Rancio
Muscat de Beaumes-de-Venise

Corse

Muscat du Cap Corse

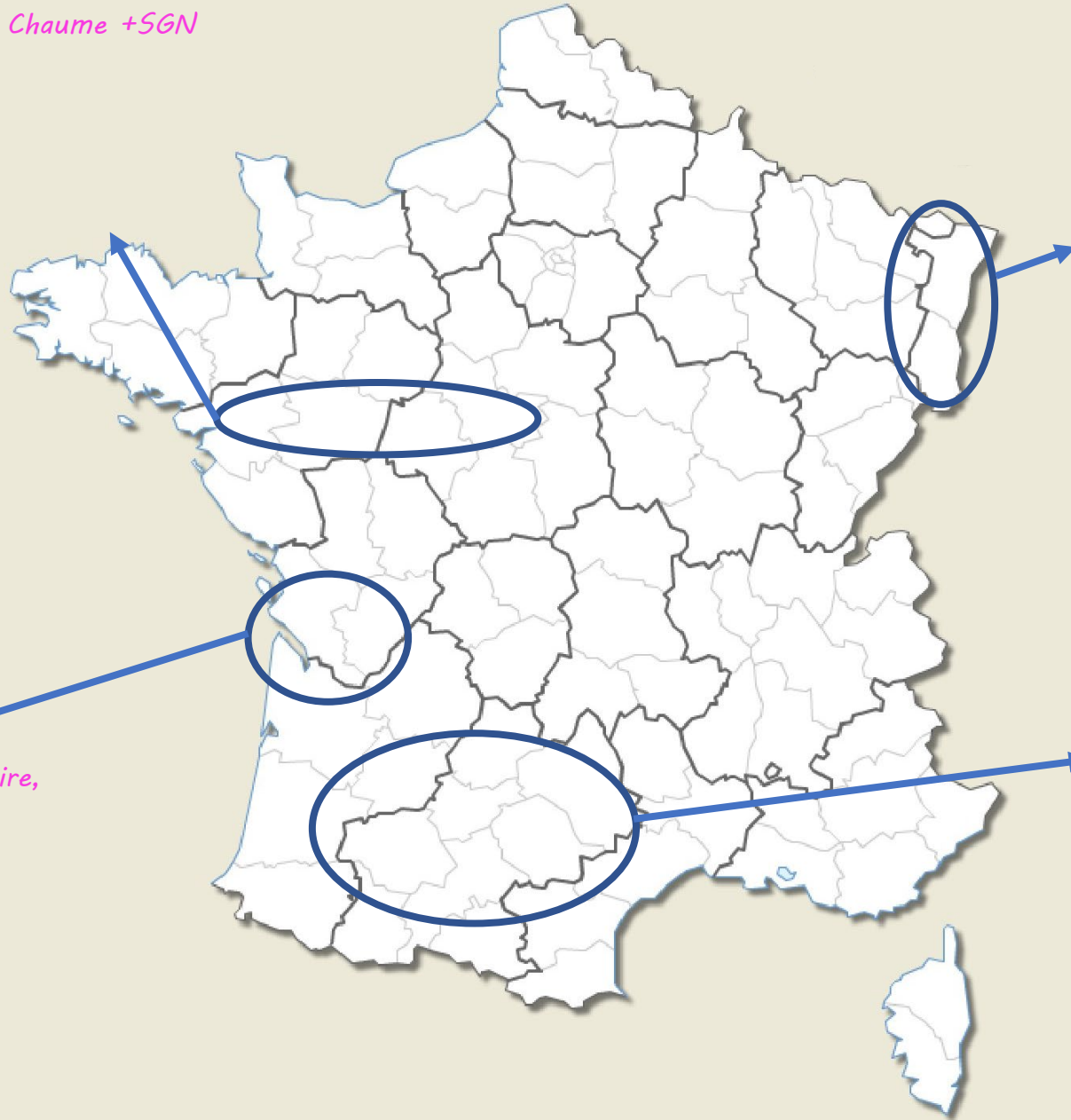


Val de Loire

Coteaux du Layon Premier crû Chaume +SGN
Coteaux du Layon +SGN
Coteaux de Saumur
Coteaux de l'Aubance +SGN
Vouvray
Montlouis-sur-Lois
Savenières
Savenières -Coulée de Serrant
Savenières Roche aux Moines
Jasnières
Quarts de Chaume
Coteaux du Loire
Bonnezeaux
Cépage : Chenin blanc

Bordelais

Bordeaux
Bordeaux supérieur
Graves supérieurs
Bordeau Haute-Benauge
Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire,
Sainte-Foy Bordeaux
Côte de bordeaux Francs
Sauternes
Barsac
Cérons
Loupiac
Sainte Croix du Mont
Cadillac
Cépages : Sémillon,
Sauvignon, Muscadelle



Alsace

Alsace ou Alsace Grand Cru
+ nom du cépage

Vendanges Tardives et/ou
en Sélection de Grains
Nobles

Cépages : Riesling,
Gewurztraminer, Muscat,
Pinot Gris

Sud –Ouest

Gaillac +VT
Rosette
Côtes de Bergerac
Jurançon +VT
Sauvignac
Côte de Montravel
Haut-Montravel
Monbazillac
Pacherenc du Vic Bilh
Cépages : Gros Manseng, Petit
Manseng, Sémillon, Sauvignon,
Muscadelle, Mauzac

Vins Liqueureux
Vins Moelleux

Hotels distinction Palace (31)

Paris :

Four Seasons Hotel George V
Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel
La Réserve Paris-Hotel and Spa
Hôtel Lutétia
Hotel Plaza Athénée
Le Bristol Paris
Le Meurice
Mandarin Oriental Paris
Park Hyatt Paris Vendôme
Royal Monceau - Raffles Paris
Shangri-La Hotel Paris
The Peninsula Paris

Sud Ouest :

Hôtel du Palais - Biarritz
Les Sources de Caudalie - Martillac
Hôtel les Prés d'Eugénie, Michel Guérard
- Eugénie-les-Bains

Les Alpes :

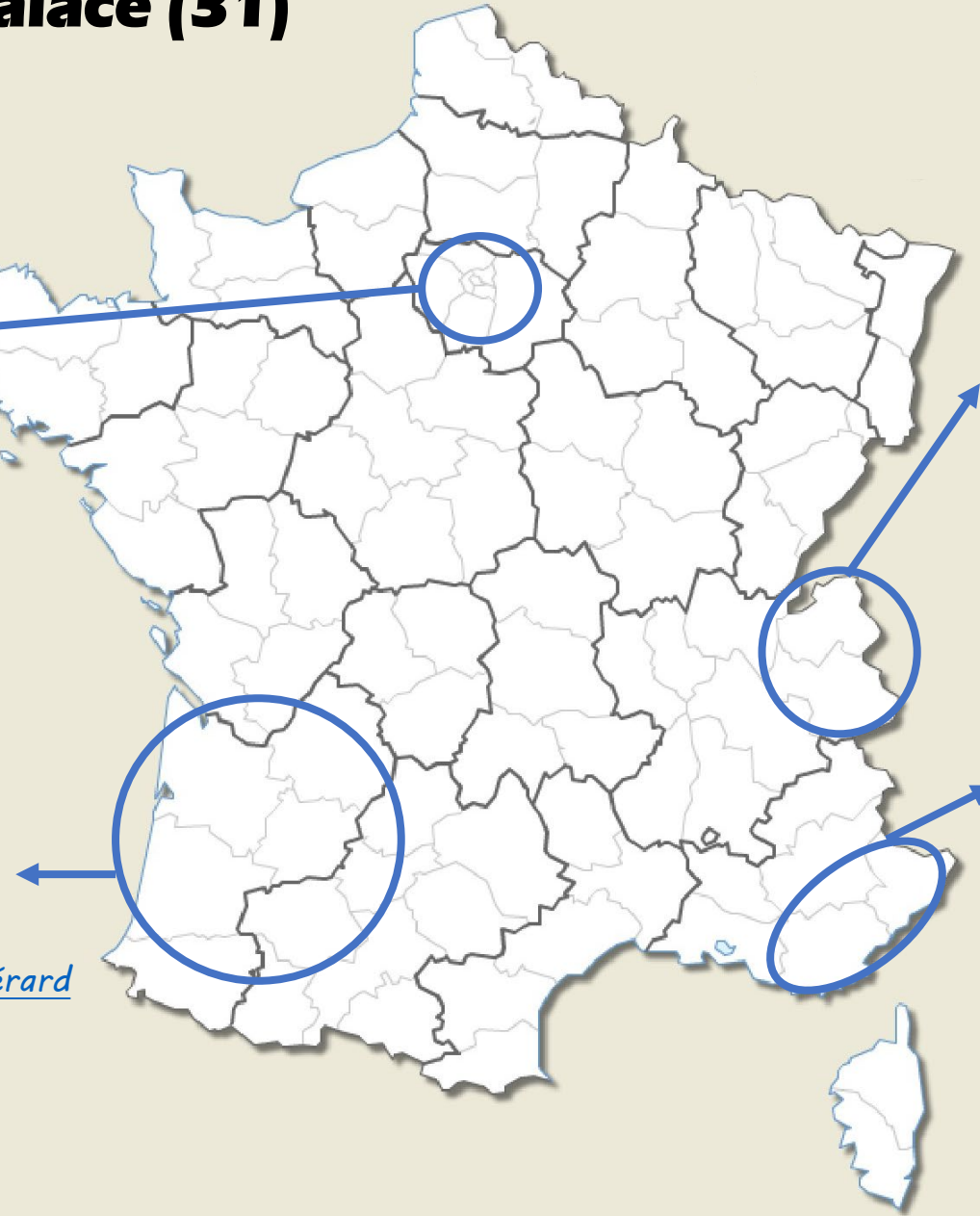
Cheval Blanc Courchevel - Courchevel
Hôtel Barrière Les Neiges - Courchevel
Hôtel L'Apogée - Courchevel
Hôtel Le K2 - Courchevel
Hôtel Les Airelles - Courchevel
Le Royal Évian - Évian-les-Bains

Sud Est :

Byblos Saint-Tropez - Saint-Tropez
Château de la Messardière - Saint-Tropez
Château de Saint-Martin & Spa - Vence
Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons
Hotel - Saint-Jean-Cap-Ferrat
Hôtel du Cap Eden Roc - Antibes
Hôtel Le Cheval Blanc - Saint-Tropez
La Bastide de Gordes - Gordes
La Réserve Ramatuelle Hotel Spa and Villas -
Ramatuelle
Villa La Coste - Le Puy-Sainte-Réparate

*Caraïbes

Cheval Blanc St-Barth Isle de France - Saint-Barthélemy



Paris :

Kei, Paris 1er
L'Ambroisie, Paris 4e
Guy Savoy, Paris 6e
Arpège, Paris 7e
Plaza Athénée, Paris 8e
Le Cinq, Paris 8e
Épique au Bristol, Paris 8e
Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Paris 8e
Pierre Gagnaire, Paris 8e
Le Pré Catelan, Paris 16e

Charente-Maritime :

Christopher Coutanceau, La Rochelle (17)

Charente-Maritime :

Les Prés d'Eugénie - Michel Guérard, Eugénie-les-Bains (40)

Aude :

Auberge du Vieux Puits, Fontjoncouse (11)

Bouches-du-Rhône :

L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence (13)
AM par Alexandre Mazzia, Marseille (13)
Le Petit Nice, Marseille (13)

Marne :

Assiette Champenoise, Reims (51)

Saône-et-Loire :

Maison Lameloise, Chagny (71)

Rhône-Alpes :

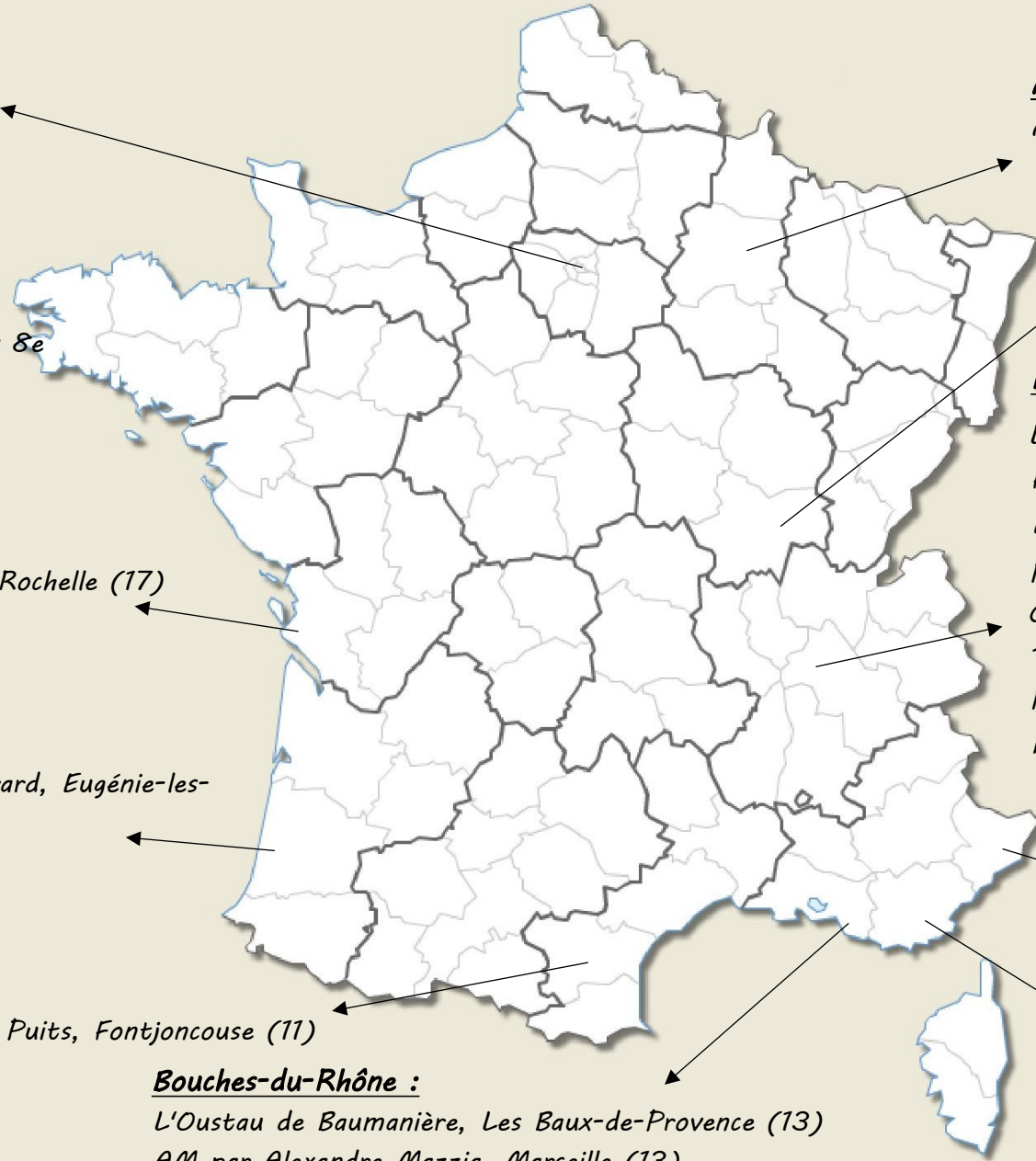
Le Clos des Sens, Annecy (74)
Flocons de Sel, Megève / Leutaz (74)
Le 1947 au Cheval Blanc, Courchevel 1850 (73)
René et Maxime Meilleur, Saint-Martin-de-Belleville (73)
Georges Blanc, Vonnas (01)
Troisgros - Le Bois sans Feuilles, Roanne / Ouches (42)
Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid (43)
Pic, Valence (26)

Alpes-Maritimes

Mirazur, Menton (06)
Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris,
Monte-Carlo (Principauté de Monaco)

Var

Christophe Bacquié, Le Castellet (83)
La Vague d'Or - Cheval Blanc, St-Tropez (83)



Tables 3 étoiles

Huîtres de France



Plates Creuses

Bretagne

Belon Cadoret
Pied de cheval Prat-Ar-Coum
Huître de pleine mer
Fine de Prat-Ar-Coum

Normandie

Papillon de Blainville-sur-mer
Spéciale Isigny-sur-Mer
Spéciale Saint-Vaast
Spéciale Utah Beach

Noirmoutier

Fine de l'île de Noirmoutier

Ile de ré

Fines de l'île de ré

Poitou-Charentes

Spéciale Gillardeau

Plate de Marennes

Huîtres Marennes Oléron :

- Fine de claire
 - Spéciale pousse en claire
 - Fine de claire verte
 - Pousse en claire
- +Claire

Aquitaine

Huître sauvage de l'île aux oiseaux
Papillon de la dame du Pilat
Gravette d'Arcachon

Bassin de Thau

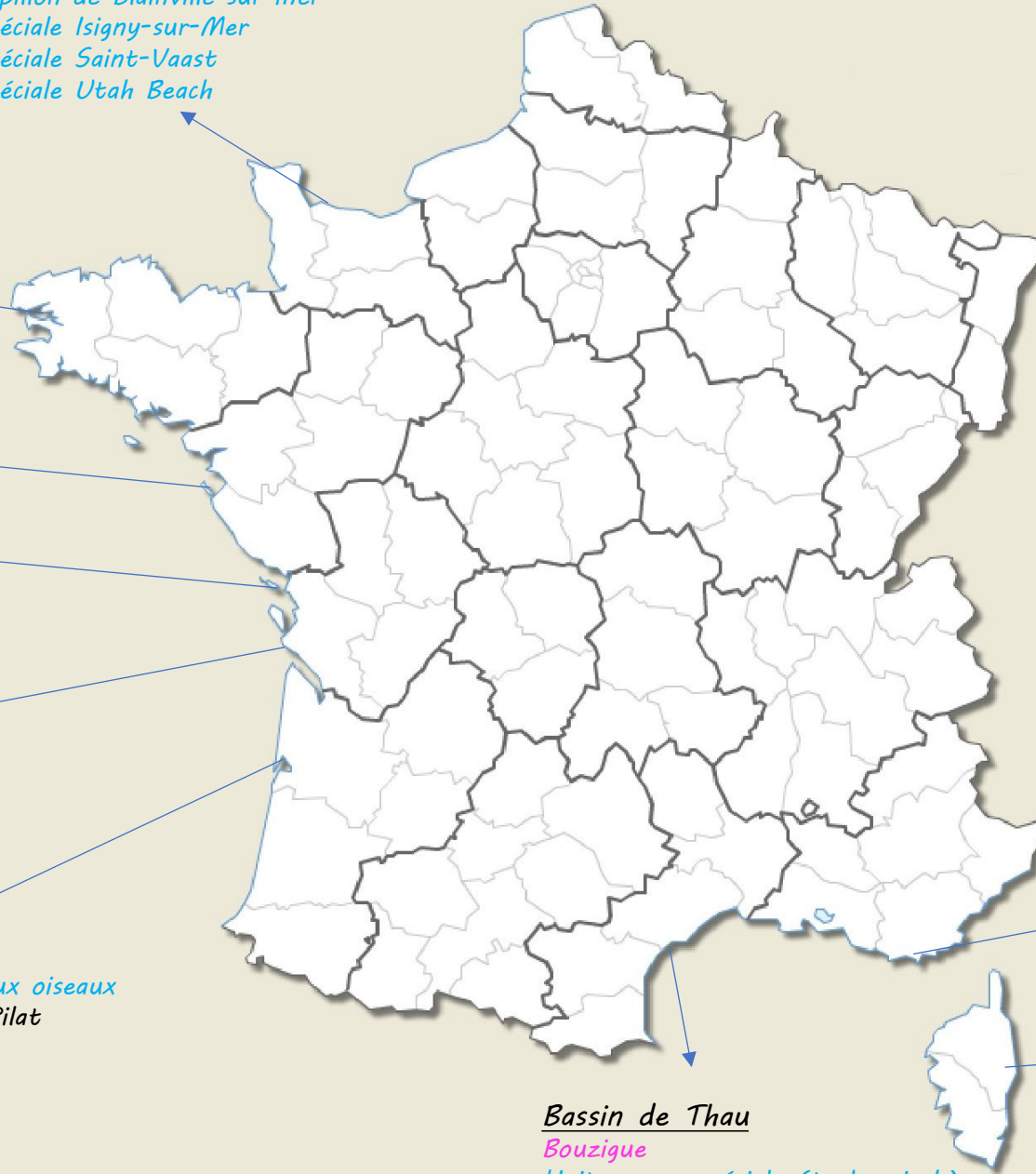
Bouzigue
Huître rose spéciale (tarbouriech)
Côte bleu

PACA

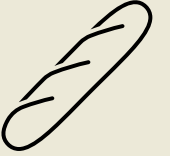
Perles de Tamaris

Corse

Huître Creuse d'Urbinu
Plate de diana Nustrale



Pains



Source

Webographie

- inao.gouv.fr/
- atout-france.fr/

Bibliographie

- Connaissance des denrées et des boissons, Corinne Hacquemand, éditeur DELAGRAVE, 2019, 320 p.
- On va déguster : la France, François-Régis Gaudry , éditeur MARABOUT, 2017, 432 p.
- Service et commercialisation, C. NADIRAS - LAPLANCHE, M. MAINCENT - MOREL, I. BOUSSANGE – MARTINA, éditions BPI, 2009