



## An « AOP », eun histor



E kreiz ar bloavezhioù pevar ugent oa dies gwerzha ognon Rosko. Ar march'ad oa aloubet gant ognon melen divlaz met marc'had mat kenan, rag se diviset chench penn d'ar vazh : hag implijet daou stajiad d'eus skol veur Angers evit ober eun enklask war marc'had an ognon er Bro C'hall hag penaoz (gwellaat brud) ognon Rosko anved ognon demruz d'ar c'houlse.

Klozadur an enklask se a alie :



- Ober eur kaier reolennoù
- Uhelaat live ar perzhioù mat
- Strisaat ar c'hontrol
- Goulenn eun arouez perzhioù mat

D'ar memez mare an « Institut National des Appellations d'origine » (INAO) a zo bet ledaneat e barregezh war ar boued hag ar bevans ; d'eus olen Gwerrann betek ar foen « de la Crau » en ur dremen dre ar c'hig al legumachou hag ar frouez...

Rag se dizale eo bet studiet ganeomp reolennoù an AOC dre bodadegoù gant melestradurezh an INAO. Er bloavezh mil naoc'hant pevarzek ha pevarugent (1994) eo bet goulennet evit an ognon Rosko hag e korn bro beza war ar renk evit kaout eun AOC (Appellation d'origine contrôlée), hag ne ouiemp ket d'ar c'houlse eoa an Europ dedennet gant AOC bro c'hall nag e rafe evit an Europ a bez eun arouez perzhioù mat anvet AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Setu loc'hed an traou da vad. Anved eur kefridi enklask gant an INAO ; An aotrou Piron, gwiniogour er bro Beaujolais, edo rener ar kefridi kentan. Diouzhtu oa plijet hon ognon pourchaset ampart e meur a zoare gant keginerien steredet ar vro. An diessa e oa klask harzou gwir vid ar c'helc'hiad AOC.





Diwar ar klaskerezh se reolennou an INAO oant strizh :



Trevad ebet, AOC ebet



Unvanded an douar hag an hin



Dalc'het kont d'eus an hengoun

Rag se peder parrez war n'ugent oant kendalc'het, d'eus bae Montroulez betek Kerlouan en er dremen dre Gwitevede ha Lanhouarne. Parreziou gant douar kondouneg, atillheg, nebeut a glaoueyer en hanv hag kengounel da trevadennin ognon Rosko.

Se eo bet labour an tri kefridi enklask (Pemp bloaz pebhini) e pad pempzek bloaz evit dond a benn da gaout eun AOC er bloavezh daou vil nao (2009). An dale brassa a zo kaoz d'eus lugudusded an eil kefridi, kemered ar galloud gant melestradurezh an INAO abalalour evedo an Europ o ledanaat evezadurezh an AOC war an Europ a bez, anved neuze AOP « Appellation d'Origine Protégée ». Setu e ranke al lezennou Gall beza kenderez gant re an Europ ; an AOP roet deomp e bloavezh daouvil trizek (2013) a oa evidomp eun disamm peogwir hep AOP an AOC a vije bet dilammed diganeomp.

An AOP a zo breman eun herezh evid ar rummadou dazont, evidomp da heulian anezo hag evito d'ober d'eus o gwellan.

Evit klozan : Ugent bloazh euz buhez eun den a zo maraet evit krouin eun AOC-AOP met nebeut a dra barz histor ar bed.

Setu labourit mat va bugale !









## L'AOP, une histoire

Il était difficile de vendre de l'Oignon de Roscoff dans les années 80. Le marché étant dominé par l'oignon jaune industriel et peu cher. Mais une volonté de changer les choses existait. Donc deux étudiants d'Angers nous ont réalisé une étude sur l'oignon en France, et comment mieux faire connaître l'Oignon de Roscoff, jusqu'alors appelé oignon rosé.

Cette étude a déterminé les besoins suivants :

-  Créer un cahier des charges
-  Élever le niveau qualitatif
-  Renforcer les contrôles
-  Obtenir un signe officiel de qualité

En même temps, l'« Institut National des Appellations d'origine » (INAO) a obtenu la compétence de travailler sur les produits agro-alimentaires ; qui vont du Sel de Guérande au foin de Crau ou encore la viande, les légumes et les fruits...




De ce fait, nous avons étudié les règles de l'AOC avec l'administration de l'INAO. En 1994, nous avons demandé quels étaient les éléments à respecter afin que l'Oignon de Roscoff (+aire géographique) puisse bénéficier de l'AOC. Mais nous ne savions pas encore que l'Europe s'intéressait à l'AOC Française ni que l'Europe entière créerait un signe de qualité appelé AOP (Appellation d'Origine Protégée).

C'est là que les choses ont commencé. L'INAO a nommé une première commission d'enquête, dirigée par monsieur Piron, viticulteur du pays Beaujolais. L'oignon, cuisiné avec talent par de nombreux chefs étoilés, a tout de suite séduit la commission de l'INAO. Le plus dur étant de définir des limites cohérentes pour une zone AOC.





Dans cette recherche, l'INAO a fixé des règles strictes :

-  Pas de production, pas d'AOC
-  Homogénéité de la terre et du climat
-  Tenir compte des traditions

C'est alors que 24 communes répondant à ces exigences furent retenues, allant de la baie de Morlaix jusqu'à Kerlouan, en passant par Plouzevede et lanhouarneau. Des sols profonds et fertiles, peu de fortes pluies au printemps sont traditionnellement des terres productrices d'Oignon de Roscoff.

Trois commissions d'enquête ont été nécessaires, pour au final obtenir l'AOP en 2009. Le projet a pris beaucoup de retard en raison des hésitations de la seconde commission. L'administration de l'INAO dominait les débats car l'Europe voulait étendre la protection d'une AOC à tout le territoire Européen. Les lois françaises devant être compatibles avec celles de l'Europe, nous avons obtenu l'AOP en 2013. C'était un soulagement car sans l'AOP, l'AOC nous aurait été retirée.

L'AOP est aujourd'hui un héritage pour les générations à venir, notre rôle est donc de les accompagner, pour qu'ils fassent de leur mieux.

Pour terminer : 20 ans d'une vie d'homme c'est beaucoup pour obtenir une AOC-AOP. Mais peu de chose dans l'histoire du monde.

