IGP, AOP, LABEL ROUGE :
LES PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ
DE LA DRÔME ET SES ALENTOURS

La Drôme brille par ses produits de qualité.
Ces produits répondent parfaitement aux attentes des consommateurs en matière de terroir, de transparence et de traçabilité.
(Re)découvrez-les dans les pages qui suivent !

NOS PRODUITS

Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge
Ail de la Drôme IGP
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Chevreau en demande de Label Rouge
Noix de Grenoble AOP
Nougat de Montélimar en demande d'IGP
Olives noires & Huile d'olive de Nyons AOP
Petit épeautre et Farine de petit épeautre de Haute Provence IGP
Picodon AOP
Saint-Marcellin IGP

UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITE C'EST

Un **cahier des charges** strict
Un **contrôle indépendant** par un organisme agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine
Un **logo spécifique.**

Selon une étude KANTAR WORLD PANEL de 2017

Le logo label rouge est connu de **96% des consommateurs**
Pour plus de **60% d'entre eux, c'est un repère de qualité supérieure.**

Le logo **AOP** (appellation d'Origine Protégée) est connu à 59%
60% le désignent comme le marqueur d'un produit du terroir

Le logo **IGP** (Identification géographique Protégée) est connu à 41 %
60% le désignent comme le marqueur d'un produit du terroir

AGNEAU DE SISTERON IGP

Le terroir
L'agneau est né et élevé dans une unique exploitation ayant son siège dans l'aire géographique, Il est abattu dans cette même aire : centre et Sud Drôme, Var, Vaucluse, Hautes Alpes, Alpes de Haute-Provence, Bouches du Rhône et Alpes Maritimes. Trois races rustiques sont reconnues pour la production d'agneau de Sisteron : la Mérinos d'Arles, la Préalpes du Sud et la Mourerous.

De quoi parle-t-on ?
L'agneau de bergerie est élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum. Le troupeau doit être mené de manière extensive et pastorale. L'agneau doit avoir entre 70 et 150 jours, un poids situé entre 13 à 19 kg, C'est une viande claire d'une grande finesse, caractérisée par son moelleux, sa tendreté et la douceur de son goût. C'est un produit de qualité gustative supérieure et une viande d'exception.

Présentation
La carcasse doit être en excellent état : évaluation visuelle et tactile. Cette viande connaît une labellisation individuelle assurée par un agent indépendant qualifié. Au rayon boucherie ou en barquette dans les enseignes agréées et contrôlées.

Saisonnalité : A Pâques ou à Noël, et aussi toute l'année.

Pourquoi l'agneau de Sisteron ?
Cette viande est une source de protéines animales équilibrées en acides aminés indispensables; elle se caractérise par des apports significatifs en fer, en zinc et en vitamines, en particulier la PP et B12. C'est une viande claire et tendre, d'un goût raffiné qui se déguste en toute occasion et plait aux petits comme aux grands.

Aime la compagnie d'autres produits de la région :
Le miel de Provence IGP-Label rouge, l'Ail de la Drôme IGP, l'Olive de Nyons AOP, le Petit épeautre de haute Provence IGP.

Plus d'information
Association CESAR
1 allée des chênes
04200 Sisteron
04 92 34 82 14

Email
odg@agneaudesisteron.fr

Site internet
http://www.agneaudesisteron.fr/

Agneau de Sisteron

AIL DE LA DRÔME IGP

Le terroir
Production de semences, culture, récolte, séchage, brossage et tri sont obligatoirement effectués sur la zone géographique de 118 communes du département. L'ensoleillement venté du pays drômois confère à l'Ail de la Drôme beaucoup de fraîcheur et un goût légèrement sucré.

De quoi parle-t-on ?
C'est un ail blanc (à ne pas confondre avec l'ail rose ou violet) ses caractéristiques sont étroitement liées à son terroir. C'est un ail de gros calibre pouvant présenter des flammes violettes.
L'IGP encadre entre autres, l'utilisation de variétés choisies pour leur goût et leur origine Drômoise, ou encore l'interdiction d'anti-germinatifs pour sa conservation.

Présentation
Les bulbes de catégorie I ou Extra, avec diamètre minimal de 45 millimètres, sont vendus par 500g, 250g par 3 têtes d'ail et au kilo.
Pour une conservation optimale, il faut le conserver à température ambiante, dans un milieu aéré et sans humidité. Afin d'optimiser la qualité du produit, les livraisons d'ail peuvent se faire en petites quantités.

Saisonnalité :
L'Ail sec est disponible au minimum 21 jours après la récolte qui a lieu mi juin. Il est disponible pour vos rayons d'août jusqu'à mars.

Pourquoi l'Ail de la Drôme ?
Son goût sucré et son parfum équilibré rehaussent le goût des viandes, du poisson et même du pain, sans dénaturer le goût des plats. Riche en fibre et en oligo-éléments, il a des vertus anti-microbiennes. Il est recommandé d'écraser la gousse d'ail quelques minutes avant de l'ajouter à un plat. Il est particulièrement savoureux cuisiné à part : ail en chemise, au four avec de l'huile d'olive.

Aime la compagnie d'autres produits de la région
Agneau de Sisteron IGP, huile d'Olive de Nyons AOP ..

Plus d'information

Contact mail
apad.contact@yahoo.fr

Ressources : :
http://aildeladrome.com/cuisiner-lail/

Fournisseurs :
https://aildeladrome.com/contact-professionnel/

aildeladrome

AOP BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Le terroir
Le berceau du Bleu du Vercors-Sassenage est le Parc naturel régional du Vercors, à plus de 800 m d'altitude, une zone de moyenne montagne très réputée pour la richesse de sa flore aux valeurs nutritives reconnues.

De quoi parle-t-on ?
C'est un fromage à pâte persillée fabriqué à partir de lait de vache, cru ou thermisé.
L'affinage du Bleu du Vercors-Sassenage se fait sur une durée courte pour ne pas trop dénaturer le caractère initial du bleu. Les clients sont souvent étonnés par les nuances de goût et de textures que l'on peut obtenir d'un même fromage selon l'affinage.

Présentation
En forme de cylindre, il pèse entre 4 et 4,5 kg.
Sa croûte présente une fleur fine blanche à gris-bleu pouvant être marquée d'un marbrage orangé, une pâte ivoire parsemée de petites tâches de bleu gris clair. Peut être vendu en 8ème, 16ème,
en libre-service ou présenté en meule au rayon coupe.

Saisonnalité : toute l'année

Pourquoi le Bleu du Vercors-Sassenage ?
Pour son goût crémeux et beurré, agrémenté d'une touche de noisette et de sous-bois.

Aime la compagnie d'autres produits de la région
Une belle harmonie avec les vins de l'AOC Clairette de Die, à l'effervescence fruitée et délicate du cépage Muscat. En sauce veloutée, il agrémente généreusement le Chevreau Label Rouge et se marie avec la Noix de Grenoble AOP dans de nombreuses préparations. Sur un plateau avec des AOP Picodon et IGP St Marcellin il fera voyager au coeur de nos paysages savoureux et exceptionnels !

Plus d'information

Fiches recettes sur demande

Contact mail
siver@pnr-vercors.fr

www.bleuduvercors-sassenage.com

Fournisseurs
http://bleuduvercors-sassenage.com/venez-nous-rencontrer/

AOPbleuduvercorssassenage

CHEVREAU (LABEL ROUGE EN ATTENTE)

Les garanties du Label Rouge
Le cahier des charges du Label Rouge est le garant de qualités nutritionnelles et organoleptiques constantes. Le Chevreau Label Rouge doit être nourri au lait un minimum de 60 jours. Le cahier des charges autorise également foin ou paille, produits à la ferme.

De quoi parle-t-on ?
Le Chevreau Label Rouge est apprécié pour sa viande goûteuse.
L'alimentation pratiquée donne une viande d'une couleur rosée soutenue, avec une bonne intensité aromatique.
A la cuisson, la chair est ferme en bouche avec une saveur intense.

Présentation
La viande est découpée en : Épaule, Gigot, Côtes ou Sauté. Elle est vendue en boucherie ou en GMS sous barquette. Elle est également vendue directement par les producteurs, en caissette ou sous vide.

Saisonnalité : novembre à mai

Pourquoi le chevreau Label Rouge ?
La viande de chevreau dispose d'atouts nutritifs convaincants : riche en protéines de bonne qualité, très maigre, elle est également sur source de vitamine B12 et de minéraux essentiels tel que le fer ou le zinc. La viande de chevreau présente un grand intérêt dans une alimentation équilibrée. Le chevreau est simple à cuisiner : en rôti, gigot, épaule, au grill ou au four. Sous une forme émincée, il est parfait à la plancha, entre amis au moment de l'apéritif.

Aime la compagnie d'autres produits de la région : Petit Épeautre de Haute Provence IGP, Olives noires de Nyons AOP, Herbes de Provence IGP

Plus d'informations et ressources

Fiches recettes sur
www.scaprin26.com/viande-caprine/recettes

Contact Mail
contact@scaprin26.com

Liste des éleveurs commercialisant du chevreau :
www.scaprin26.com/referentiel-produits

SyndicatCaprinDrome

NOIX DE GRENOBLE AOP

Le terroir
La Noix de Grenoble puise son goût, sa finesse et sa fraîcheur uniques dans son environnement naturel. Rassemblées dans la Vallée de l'Isère, les noyeraies profitent d'un climat relativement humide et venté. Notre zone de production s'étend du Haut Grésivaudan à la Drôme des collines.

De quoi parle-t-on ?
Trois variétés de noix sont autorisées par le cahier des charges :
la **franquette**, la **mayette** et la **parisienne**. Typique et rustique, elle se distingue par des arômes de noisette et de pain beurré.

Présentation
Exclusivement en coques, on la trouve au rayon fruits et légumes en vrac et au rayon fruits secs conditionnée en sachets ou en filets de 500g à 5 kg. L'étiquette doit toujours faire apparaître le logo AOP mais aussi le sceau rouge Noix de Grenoble. Vigilance! Elle se trouve aussi en noix fraîche. C'est alors un produit plus fragile, qui se conserve exclusivement au frais et 10 jours maximum.

Saisonnalité :
Octobre à mai-juin. La noix sèche se consomme toute l'année et se conserve plusieurs mois. Le noix fraîche se trouve au mois d'octobre et novembre.

Pourquoi la noix de Grenoble ?
Pour ses minéraux et nutriments exceptionnels. Elle fournit minéraux et vitamines avec une multitude de bénéfices complémentaires attribués au cuivre, magnésium, phosphore, zinc, fer et potassium. Riche en fibre et très pauvre en sodium, elle est totalement compatible avec des régimes sans sel. A l'apéro, remplacez les traditionnelles chips et cacahuètes par des Noix de Grenoble : c'est gourmand, meilleur pour la santé et local !

Aime la compagnie des AOP fromages de notre région :
Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors Sassenage AOP, Picodon AOP

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LA NOIX DE GRENOBLE

Plus d'informations et ressources
https://www.aoc-noixdegrenoble.com/saveurs/nos-recettes/

Contact mail
cing@noixdegrenoble.com

Fournisseurs
La liste des expéditeurs et des producteurs en vente directe sur notre site
https://www.aoc-noixdegrenoble.com/espace-presse/

NoixDeGrenobleAop

NOUGAT DE MONTÉLIMAR (DEMANDE IGP EN COURS)

Le terroir
Le Nougat de Montélimar est une friandise historiquement liée à la ville de Montélimar. Les historiens de la spécialité prétendent que les premières mentions dateraient de 1097, et on en retrouve dans quantité de documents au long des siècles. Montélimar en serait devenue la capitale vers le 17ème.

De quoi parle-t-on ?
Il contient au minimum 30% d'amandes (ou 28% d'amandes et 2% de pistaches), des fruits secs émondés, 25% des matières sucrantes en miel, une aération de la pâte avec le blanc d'œuf, l'arôme naturel de vanille ou la gousse comme seule substance aromatisante.
Ces caractéristiques lui confèrent un goût spécifique en lien avec l'histoire authentique de sa fabrication telle qu'elle nous a été rapportée.

Conditionnement :
Il se présente principalement en barres de différents grammages ou des bonbons de nougat emballés individuellement dans un sac.

Saisonnalité
Il se consomme toute l'année avec des pics en été et à Noël, où il fait partie des 13 desserts de Provence,

Pourquoi le Nougat de Montélimar ?
Sa douceur issue de matières premières naturelles évoque des souvenirs d'enfance, la Provence. C'est un produit gourmand qui associe le goût prononcé du miel au craquant des amandes. Il est également un ingrédient dans des desserts (nougat glacé, tartelette, vacherin aux abricots).

Aime la compagnie
L'AOP noix de Grenoble, L'IGP miel de Provence, L'AOP olive de Nyons, L'AOP châtaigne d'Ardèche, L'AOC Clairette de Die

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

SYNDICAT DES FABRICANTS DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Plus d'information

Syndicat des Nougatiers
Maison des services publics
1 avenue Saint Martin
26200 Montélimar

Contact mail
syndicatdesnougatiers@outlook.com

Liste des adhérents sur demande par mail.

lenougatdemontelimar

OLIVES NOIRES, HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP

Le terroir
Variété emblématique et quasi exclusive du Nyonsais et des Baronnies provençales La Tanche, ou Olive de Nyons, est résistante au froid et à la sécheresse; sa sensibilité au vent et à l'humidité limite son implantation sur d'autres bassins oléicoles. Elle est valorisée à la fois pour la production d'huile d'olive et d'olives de table.

De quoi parle-t-on ?
L'Huile d'olive de Nyons est douce et finement fruitée : son goût subtil offre des arômes de pomme verte, de noisette ainsi que des notes beurrées et légèrement herbacées. Les Olives sont charnues et finement ridées, avec des arômes de chocolat, fruits rouges ou encore de vanille. L'Affinade® est une pâte d'olive à base d'Olives noires de Nyons et d'un filet d'Huile d'olive de Nyons.

Présentation
Pour l'huile, différents formats verre, bidon métal, bag in box.
Pour les olives : sachet sous vide ou type doypack, bocal en verre, barquette, seau pour les plus gros volumes…

Saisonnalité :
Les produits sont disponibles toute l'année.

Pourquoi l'Olive de Nyons ?
Produits 100% naturels, sans ajout de produit chimique ni conservateur. La durée de conservation est variable selon les conditionnements, en général plusieurs mois, ou même voire années.
Conseils : sortir les olives de leur emballage quelques heures avant la dégustation et les conserver au réfrigérateur après ouverture. L'huile d'olive doit être conservée à l'abri de la lumière et de la chaleur afin de garder ses qualités organoleptiques.

Aime la compagnie d'autres produits de la région
Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge, Petit Épeautre de Haute Provence IGP, Picodon AOP, Saint-Marcellin IGP, Abricot des Baronnies,… : utilisation de l'entrée au dessert, à chaud ou à froid !

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Olive Noire de Nyons
Unique au Monde !
Terroir AOP

Plus d'informations et ressources
Recettes, flyers, fiche de présentation sur le site internet du syndicat
http://nyons-aop.com/fr/

Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies
6 impasse du Vieux Collège
26110 NYONS
Tel : 04.75.27.41.02 / 06.88.60.28.82
olive.nyonsaoc@orange.fr

Fournisseurs
http://nyons-aop.com/FR/Page-Trouver-Acteurs-carte.awp

Huile d'olive &
Olives Noires de Nyons AOP

PETIT EPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP

Le terroir
Céréale dite "de population" vieille de plus de 10 000 ans, dont la zone de production couvre 230 communes en Drôme, Vaucluse, Hautes-Alpes et Alpes-de-Haute-Provence aux étés chauds et secs, hivers froids et printemps tardifs. Traditionnellement cultivée sur des sols pauvres, dans un contexte difficile où seule une céréale rustique, éprouvée depuis plusieurs millénaires, a su se développer et persister.

De quoi parle-t-on ?
Le cahier des charges impose une culture à plus de 400 m d'altitude.
La transformation en farine est issue de la mise en mouture des grains et obligatoirement faite dans l'aire géographique de l'IGP.
Tous les producteurs et les transformateurs de la filière sont certifiés en Agriculture Biologique.

Présentation
Il doit être conditionné en sachets de 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg ou 25 kg. C'est un produit stable : 8 mois à partir du décorticage pour le grain, 9 mois à partir de la mise en mouture pour la farine

Saisonnalité : Petit épeautre et farine de petit épeautre sont disponibles toute l'année mais les volumes produits sont insuffisants à ce jour pour couvrir la demande.

Pourquoi le petit épeautre de Haute Provence ?
De remarquables qualités nutritionnelles et organoleptiques : la richesse et la qualité des ses protéines (8 acides aminés essentiels). Sa teneur intéressante en caroténoïdes lui confère de nombreux bienfaits diététiques. Sa teneur en fibres en fait une céréale à très bonne digestibilité. Le petit épeautre de Haute Provence contient du gluten généralement bien toléré par les personnes sensibles.

Aime la compagnie d'autres produits de la région
Agneau de Sisteron IGP, Chevreau, Olives noires de Nyons et huile d'olive de Nyons AOP, Picodon AOP pour des recettes salées.
Noix de Grenoble AOP, Nougat de Montélimar, Miel de Provence IGP et Abricot des Baronnies pour des recettes sucrées.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Le Petit Épeautre de Haute Provence

Plus d'informations et ressources

https://www.petitepeautre.com/

14 recettes à base de grains ou de farine
https://www.petitepeautre.com/recettes/

Syndicat du Petit épeautre de Haute Provence
7 Chemin d'Aumage
26560 Mévouillon
04 75 28 51 86
06 68 99 60 21
petit.epeautre@orange.fr

Fournisseurs
https://www.petitepeautre.com/les-producteurs-2/points-de-vente/

IGPpetitepeautre

PICODON AOP

Le terroir
Son territoire s'étend de la vallée du Rhône aux sommets du Vercors et des massifs Ardéchois. Mais attention, n'est pas Picodon qui veut ! L'AOP Picodon est réservée aux producteurs de la Drôme, de l'Ardèche et des cantons de Valréas (Vaucluse) et de Barjac (Gard) qui s'engagent dans la démarche.

De quoi parle-t-on ?
Riche de son terroir, le Picodon est fabriqué avec du lait de chèvre cru et entier, et parle de soleil, de rocaille, de foin odorant et de coteaux escarpés. Sa pâte est blanche ou jaune et sa croûte fleurie blanche, bleue ou jaune s'il est lavé avec de l'eau claire (affiné méthode Dieulefit) ou avec du vin. Sa texture fine et souple est parfois cassante. Avec ses 45 % de matière grasse minimum, il révèle la générosité de sa terre natale.

Présentation
C'est un chèvre rond typique : un palet de 5 à 7 cm de diamètre et de 1,8 à 2,5 cm de haut. Il se trouve au rayon coupe ou en libre service. L'étiquette Picodon AOP fait figurer le logo AOP rouge et jaune, le mot Picodon et la mention fromage de chèvre au lait cru.

Saisonnalité : Le lait est produit sur une période de 10 mois / an environ. Le Picodon se trouve et se consomme toute l'année, avec des variations suivant les naissances et l'affinage.

Pourquoi le Picodon ?
C'est un fromage de caractère, au franc, et parfois piquant, unique goût de chèvre. Son cœur tendre révèle des saveurs subtiles de noisette et champignon. Il est proposé avec différents affinages, qui varient couleurs et saveurs et s'adaptent à différentes envies.
(de 12 jours à 30 jours minimum)

Aime la compagnie d'autres produits de la région
L'AOP Noix de Grenoble, l' Huile d'olive de Nyons AOP, le Miel de Provence IGP ...

Plus d'informations et ressources

Syndicat du Picodon AOP
https://www.picodon-aop.fr/
04 75 56 26 06

info@picodon-aop.fr

Recettes
à base de Picodon AOP
https://www.picodon-aop.fr/gastronomie-recettes-picodon-aop/

Liste des producteurs
:https://www.picodon-aop.fr/producteurs-picodon-aop/

AOPpicodon

SAINT- MARCELLIN IGP

Le terroir

Des plaines du Lyonnais aux massifs de la Chartreuse et du Vercors, le territoire de l'IGP s'étend sur une diversité de paysages et de pâturages qui se retrouve à la dégustation ! L'appellation concerne 274 communes réparties sur les départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie.

De quoi parle-t-on ?

Sa fabrication est inspirée de la technique fermière, à partir d'un caillé de type lactique, non pressé ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné, avec des traitements thermiques limités au maximum pour préserver son caractère traditionnel. C'est une pâte molle au lait entier de vache (cru ou thermisé), de 80 g minimum (diamètre de 65 à 80 mm, de 20 à 25 mm d'épaisseur). Avec sa croûte légèrement plissée, on le trouve sec ou moelleux, en coupelle ou non.

Présentation

A l'unité ou par 2 en barquette ou caquelon céramique, en rouleau par 3, 4, 5 ou 6. Comme tout produit sous signe de qualité, le Saint-Marcellin IGP doit être dans un espace délimité et bien identifié par son sigle.

Saisonnalité : Tout au long de l'année

Pourquoi le Saint Marcellin ?

Il s'adapte à toutes les envies et se déguste en plateau ou cuisiné. Il a toute sa place sur un plateau de fromages, avec des fruits secs, différents types de pain et même du miel. A chacun son Saint-Marcellin, à chacun sa recette ! Sec ou moelleux, les associations de saveurs sont nombreuses, et il y en a pour tous les goûts.

Aime la compagnie d'autres produits de la région

L'AOP Noix de Grenoble, l'IGP Miel de Provence et d'autres fromages locaux : AOP Picodon, AOP Bleu du Vercors Sassenage....Sur les conseils du sommelier Sébastien Maucarré, le Saint-Marcellin s'accorde à merveille avec des vins blancs de la Vallée du Rhône (Saint-Joseph), des vins rouges de la Vallée du Rhône (Hermitage).

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

le Saint-Marcellin

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Plus d'informations et ressources

www.fromage-saint-marcellin.fr

10 fiches recette (fondue au Saint-Marcellin, Marcellin' burger, Poutine marcellinoise, Légumes rôtis, sauce au Saint-Marcellin ...)

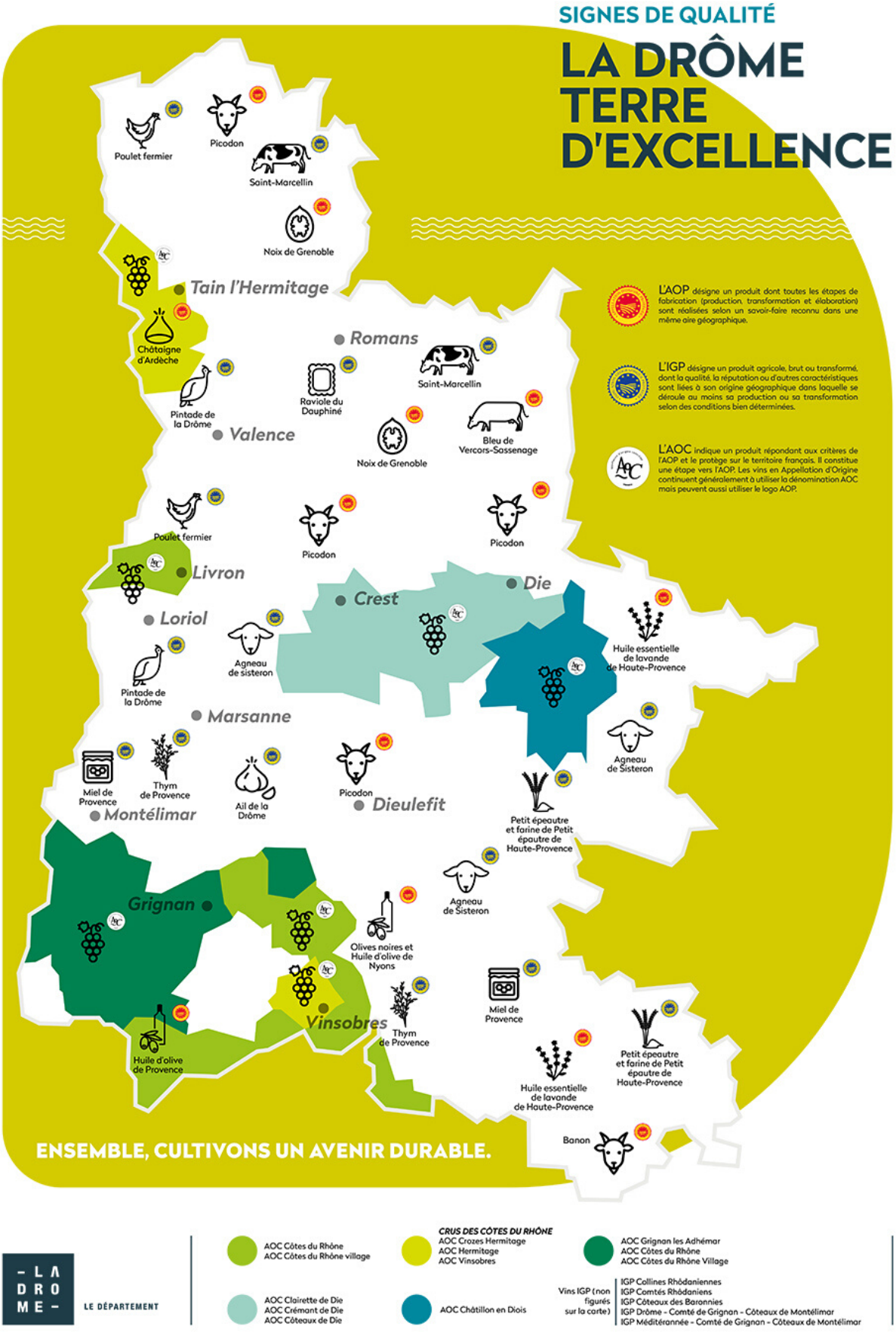
Contact mail

contact@saint-marcellin.fr

Fournisseurs :

http://www.fromage-saint-marcellin.fr/ou-le-trouver/

saintmarcellinigp



En partenariat avec le Département de la Drôme

Plus d'information sur

https://www.ladrome.fr/mon-quotidien/economie/agriculture/signes-de-qualite/