

# LES PRODUITS DU TERROIR BIO

1

## INFORMATIONS



### CIVAM BIO 66

Tél. +33 4 68 35 34 12

[contact@bio66.com](mailto:contact@bio66.com)

[www.bio66.com](http://www.bio66.com)

### AGENCE BIO

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique

Tél. +33 1 48 70 48 30

[contact@agencebio.org](mailto:contact@agencebio.org)

[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

### Sources et bibliographie

« Mon carnet d'adresses BIO en Pays Catalan »

### Liens internet

[www.ledepartement66.fr](http://www.ledepartement66.fr)

[www.tourisme-pyreneesorientales.com](http://www.tourisme-pyreneesorientales.com)

[www.bio66.com](http://www.bio66.com)

[www.agribio-languedoc-roussillon.fr](http://www.agribio-languedoc-roussillon.fr)

<https://www.sud-et-bio.com/>

<https://www.agencebio.org/>

1<sup>er</sup> département de France avec plus de 19 % de sa surface agricole cultivée en AB avec 557 producteurs et une dynamique de conversion à l'agriculture Bio qui se poursuit :

- ✓ Plus de 12 % du [vignoble départemental](#)
- ✓ 15 % de la production de légumes
- ✓ 9 % de la production de fruits (1<sup>er</sup> département français producteur de fruits d'été bio)

Ainsi les fruits et légumes récoltés dans les jardins et vergers biologiques, les vins issus de raisins vendangés dans les 2 830 hectares de vignobles conduits en bio, la viande bovine et les fromages des 9 élevages Bio sont commercialisés après 2 ou 3 ans de respect du cahier des charges sous le label « AB ».

Toutes les [productions traditionnelles](#) sont concernées par le mode de production biologique défini par une réglementation européenne depuis 1992 et contrôlées chaque année à tous les stades de production des semences à la distribution, par des organismes de contrôle et de certification.

Fruits et légumes frais : 86 producteurs avec une palette de variété anciennes à découvrir et une large gamme de jus et confitures artisanales provenant des 500 hectares de jardins et vergers bio cultivés sans engrains chimiques ou pesticides de synthèse.

Miel : labels obtenus par 2 producteurs (de miel et de pain d'épices) qui traitent sans antibiotiques des abeilles placées loin de toute source de pollution.

Vin : 155 vignerons cultivent 3830 hectares en vignes bio sans pesticides et aux rendements réduits dans une centaine de caves et caveaux.

Œufs : 6 producteurs qui donnent aux 2360 poules « bio », un accès à l'extérieur et une nourriture durable.

Fromages : 9 producteurs avec des chèvres et brebis qui produisent des fromages de chèvre ou de brebis frais ou affinés en tomme.

Viande : 18 producteurs qui élèvent les veaux ou agneaux à l'herbe des parcours montagneux et aux céréales certifiées bio. Les animaux ne sont pas soignés aux antibiotiques mais avec des médecines douces.

Huiles d'olive : cultivées sans engrains chimiques ni pesticides de synthèse, les olives donnent des huiles de qualité.

## SERVICE PRESSE

catherine.gillot@adt66.com - Tél. +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tél. +33 4 68 53 73 28

## PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - [info@adt66.com](mailto:info@adt66.com)

[pro-tourismeadt66.com](http://pro-tourismeadt66.com) - [tourisme-pyreneesorientales.com](http://tourisme-pyreneesorientales.com) - [visitpo.fr](http://visitpo.fr) - #visitpo

## LES PRODUITS DU TERROIR BIO

2

### Pourquoi l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui se fonde sur le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Elle exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, utilisés notamment par l'agriculture industrielle et intensive



Elle répond aux attentes de consommateurs vigilants quant à l'origine et la traçabilité des produits alimentaires achetés et consommés. Elle est plus respectueuse de l'environnement, des hommes et des animaux.

Elle suit des règles rigoureuses dont les principes sont :

-des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels de l'environnement et du bien-être animal

- ✓ La non utilisation des produits chimiques de synthèse et des organismes génétiquement modifiés OGM
- ✓ Des modalités d'étiquetage de contrôle et de sanctions qui s'ajoutent à celles qui sont déjà applicables à l'ensemble des produits alimentaires.

Signes officiels de qualité :

Les PO s'illustrent aussi par un nombre record de produits identifiés par des signes de qualité et d'origine  
5 AOP Vins Doux Naturels et 5 AOP Vins secs

AOP Bea du Roussillon, IGP Artichaut du Roussillon, AOP Abricots Rouges du Roussillon

IGP Rosée des Pyrénées Catalanes et IGP Vedell des Pyrénées Catalanes

Les saveurs et spécialités bios du Roussillon sont très variées :

Des fruits et légumes frais avec une palette de variétés anciennes à découvrir

Une large gamme de jus de fruits et confitures artisanales qui vont du nectar d'abricot au jus de pommes reinette et de la confiture de figues anciennes à la confiture d'abricots « Rouge du Roussillon ».

155 vignerons proposent une diversité de vins jalonnant tous les terroirs du département.

Des fromages de chèvre ou de brebis frais ou affinés en tomme

Du miel et des pains d'épices nature...

Des huiles d'olive

#### SERVICE PRESSE

catherine.gillot@adt66.com - Tél. +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tél. +33 4 68 53 73 28

#### PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo

## LES PRODUITS DU TERROIR BIO

3

577 producteurs bio (dont 300 sont rassemblés au sein du CIVAM Bio 66) produisent : fruits, légumes, miel, œufs, fromage, huile d'olive, plantes aromatiques, viandes et vins.

Plusieurs dizaines de commerçants distribuent des produits bio dans les PO (coopératives biocoop, boucheries, boulangeries, fromagers etc.)

Près de 160 producteurs pratiquent la vente directe dans le département, que ce soit sur les marchés locaux ou sur les stands de vente à la ferme ou dans les caveaux de vigneron.

Un pôle bio au marché de la République à Perpignan accueille le samedi matin une quinzaine de producteurs bio locaux depuis novembre 2005, en remplacement du marché bio de la place Rigaud. Une quinzaine d'épiceries bio se sont implantées dans le département, dont huit biocoops, ainsi que des boulangeries, biskuiteries, traiteurs, restaurants et des points de vente collectifs

Tous sont répertoriés dans le « Carnet d'adresses BIO dans les Pyrénées-Orientales », disponible au CIVAM Bio, dans tous les Points Infos Tourisme ou sur le [www.bio66.com](http://www.bio66.com)



### *Les Rendez-vous Bio dans les Pyrénées-Orientales*

- ✓ Marchés réguliers le matin : Mardi : Prades, Saint-Cyprien
- ✓ Mercredi : Argeles-village, Collioure
- ✓ Jeudi : Amélie-les-bains, Banyuls-sur-Mer, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Vernet-les-bains
- ✓ Vendredi : Saint-Cyprien-plage, Elné
- ✓ Samedi : Argeles-village, Canet-plage, Céret, Formiguères, Thuir, Vernet-les-bains
- ✓ Pôle bio du marché République à Perpignan (une dizaine de producteurs bio)
- ✓ Dimanche : Banyuls, Collioure, St Laurent de la Salanque
- ✓ Marchés saisonniers : Castelnou et Port-Argelès de juin à septembre.

Plus d'infos :  
[www.bio66.com](http://www.bio66.com)

### SERVICE PRESSE

catherine.gillot@adt66.com - Tél. +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tél. +33 4 68 53 73 28

### PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - [info@adt66.com](mailto:info@adt66.com)

[pro-tourismeadt66.com](http://pro-tourismeadt66.com) - [tourisme-pyreneesorientales.com](http://tourisme-pyreneesorientales.com) - [visitpo.fr](http://visitpo.fr) - #visitpo