

## INFORMATIONEN



### [CIVAM BIO 66](#)

Tel.: +33 4 68 35 34 12  
[contact@bio66.com](mailto:contact@bio66.com)

### [AGENCE BIO](#)

Französische Agentur für die  
Entwicklung und Förderung  
biologischer Landwirtschaft  
Tel.: +33 1 48 70 48 30  
[contact@agencebio.org](mailto:contact@agencebio.org)

Quellen und Bibliografie  
„Mon carnet d'adresses BIO en  
Pays Catalan“

### Internetlinks

[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) [www.sud-et-bio.com/](http://www.sud-et-bio.com/)  
<https://www.agencebio.org/>

Führendes Département Frankreichs mit mehr als 19 % der langwirtschaftlichen Nutzfläche im Bioanbau, 557 Erzeugern und einer hohen Umstellungsrate auf biologische Landwirtschaft:

- ✓ Mehr als 12 % des [Weinbaugebiets des Départements](#)
- ✓ 15 % der Gemüseproduktion
- ✓ 9 % der Obstproduktion (führendes Département in der Erzeugung von Bio-Sommerfrüchten)

Das Obst und Gemüse, das in den biologischen Gemüse- und Obstgärten geerntet wird, die Weine, deren Trauben auf den 2830 Hektar Bio-Weinbergen gelesen werden, das Rindfleisch und die Käsesorten aus den 9 Bio-Zuchtbetrieben dürfen nach 2 bis 3 Jahren unter Einhaltung der Auflagen unter dem Label „AB“ (Agriculture biologique, biologische Landwirtschaft) vertrieben werden.

Alle [traditionellen Produktionen](#) fallen unter die in einer EU-Verordnung von 1992 festgelegte biologische Produktionsweise und werden jedes Jahr in allen Produktionsstadien - vom Saatgut bis zum Vertrieb - von Kontroll- und Zertifizierungsstellen überprüft.

Frisches Obst und Gemüse: 86 Erzeuger haben alte Sorten im Angebot, die es zu entdecken gilt. Darüber hinaus bieten sie zahlreiche Fruchtsäfte und handgefertigte Marmeladen an, deren Zutaten aus den 500 Hektar großen biologischen Gemüse- und Obstgärten stammen und ohne chemische Dünger oder Pestizide angebaut wurden.

Honig: 2 Erzeuger (Honig und Lebkuchen) mit Gütesiegel. Bienen werden nicht mit Antibiotika behandelt und werden von jeglicher Verschmutzungsquelle ferngehalten.

Wein: 155 Winzer mit rund 100 Kellern und Kellereien bauen 3830 Hektar Bio-Wein ohne Pestizide und mit verringerten Erträgen an.

Eier: 6 Erzeuger, die ihren 2360 „Bio“-Hühnern freien Auslauf und nachhaltige Nahrung zukommen lassen.

Käse: 9 Produzenten mit Ziegen und Schafen, die Frischkäse oder veredelten Tomme herstellen.

Fleisch: 18 Erzeuger, die ihre Kälber oder Lämmer mit Gras von Bergwiesen und zertifiziertem Bio-Getreide aufziehen. Die Tiere werden nicht mit Antibiotika, sondern mit alternativer Medizin behandelt.

Olivenöl: Qualitativ hochwertige Oliven, angebaut ohne chemischen Dünger

## PRESSEABTEILUNG

[catherine.gillot@adt66.com](mailto:catherine.gillot@adt66.com) - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - [julien.folcher@adt66.com](mailto:julien.folcher@adt66.com) - Tel.: +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

## Gründe für biologische Landwirtschaft

Die biologische Landwirtschaft ist eine landwirtschaftliche Produktionsmethode, die auf der Wiederverwertung von organischem Material, Fruchtfolgen und biologischer Schädlingsbekämpfung beruht. Sie schließt die Nutzung eines Großteils der synthetischen Chemikalien aus, die in der industriellen und intensiven Landwirtschaft genutzt werden.



Sie erfüllt die Erwartungen von Konsumenten, die auf die Herkunft und die Rückverfolgbarkeit von gekauften und konsumierten Lebensmitteln achten. Sie ist umweltschonender und respektvoller im Umgang mit Mensch und Tier. Sie folgt rigorosen Regeln:

- agronomische und Zucht-Praktiken, die das natürliche Gleichgewicht der Umwelt und des Tierschutzes respektieren
  - ✓ Verzicht auf synthetische Chemikalien und genetisch veränderte Organismen
  - ✓ Zusätzliche Etikettierungs-, Kontroll- und Sanktionsmodalitäten zu denen, die bereits für alle Lebensmittel gelten.

Offizielle Qualitätssiegel:

Die Pyrénées-Orientales zeichnen sich durch eine Rekordzahl an Produkten mit Qualitätssiegeln und Herkunftsbezeichnungen aus:

5 AOP Vins Doux Naturels und 5 AOP Vins secs

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

IGP Rosée des Pyrénées Catalanes und IGP Vedell des Pyrénées Catalanes

Die Bio-Aromen und -Spezialitäten des Roussillon sind sehr vielfältig:

Frisches Obst und Gemüse mit einer Reihe an alten Varietäten, die es zu entdecken gilt

Eine große Palette an Fruchtsäften und handgemachten Marmeladen, vom Aprikosennektar zum Reinette-Apfelsaft und von der Feigenmarmelade zur Marmelade aus „Rouge du Roussillon“-Aprikosen.

155 Winzer bieten eine enorme Wein-Vielfalt an, die alle Terroirs des Departements überspannt.

Frischkäse oder veredelter Tomme aus Ziegen- oder Schafsmilch

Honig oder Lebkuchen ...

Olivener

PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +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

577 Bio-Erzeuger (300 davon haben sich zum CIVAM Bio 66 zusammengeschlossen) produzieren: Obst, Gemüse, Honig, Eier, Käse, Olivenöl, Gewürzpflanzen, Fleisch und Wein.

Mehrere Dutzend Händler vertreiben die Bio-Produkte in den Pyrénées-Orientales (Biocoop-Genossenschaften, Metzgereien, Bäckereien, Käsereien usw.)

Mehr als 160 Erzeuger verkaufen auch direkt und selbst im Departement, sei es auf lokalen Märkten, an Verkaufsständen auf den Bauernhöfen oder in den Kellereien der Winzer.

Am „Pôle Bio“ des Marché de la République in Perpignan sind samstagsmorgens seit November 2005 rund 15 lokale Bio-Erzeuger vertreten. Dies ersetzt den Bio-Markt, der zuvor auf dem Place Rigaud stattfand. Rund 15 Bioläden haben im Departement ihre Türen geöffnet, darunter acht Biocoops, außerdem Bäckereien, Biscuiterien, Feinkostläden, Restaurants und gemeinschaftliche Verkaufsstellen.

Alle sind im „Carnet d'adresses BIO dans les Pyrénées-Orientales“ (Bio-Adressbuch der Pyrénées-Orientales) aufgeführt. Dieses ist in allen Fremdenverkehrsämtern oder unter [www.bio66.com](http://www.bio66.com) erhältlich.



### *Bio-Termine in den Pyrénées-Orientales*

- ✓ Regelmäßige Märkte am Vormittag: Dienstag: Prades, Saint-Cyprien
- ✓ Mittwoch: Argeles-Village, Collioure
- ✓ Donnerstag: Amélie-les-Bains, Banyuls-sur-Mer, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Vernet-les-Bains
- ✓ Freitag: Saint-Cyprien-Plage, Elne
- ✓ Samstag: Argeles-Village, Canet-Plage, Céret, Formiguères, Thuir, Vernet-les-Bains
- ✓ Pôle Bio auf dem Marché de la République in Perpignan (etwa 10 Bio-Erzeuger)
- ✓ Sonntag: Banyuls, Collioure, St Laurent de la Salanque
- ✓ Saisonale Märkte: Castelnou und Port-Argeles von Juni bis September.

Weitere Informationen:

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

#### PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +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