



CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ D'UN PRODUIT À LA MARQUE "SAVEURS DE L'AIN®"

■ Ce document définit les conditions que doivent obligatoirement remplir les produits pour pouvoir être agréés Saveurs de l'Ain.

1. Conditions obligatoires pour tous les produits

- Respecter les réglementations sanitaires, commerciales et économiques en vigueur.
- Être validé par le Comité d'Agrément de Saveurs de l'Ain. Celui-ci se réserve le droit de refuser tout produit qui ne correspondrait pas aux fondements et aux valeurs de la marque Saveurs de l'Ain®. Des pièces complémentaires pourront être sollicitées par le Comité d'Agrément et/ou le Conseil d'Administration.

2. Les produits liés à l'agriculture

PRODUITS ANIMAUX	Viande bovine	Issue d'animaux élevés dans l'Ain, nés, abattus et découpés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none">• Toute viande de bœuf et préparations élaborées à base de viande
	Viande de veau	Issue d'animaux élevés dans l'Ain, nés, abattus et découpés dans l'Ain et départements limitrophe	<ul style="list-style-type: none">• Veau Bressou
	Viande ovine et caprine	Issue d'animaux nés, élevés, abattus et engraisés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none">• Agneau marque Gigotin• Agneau
	Volaille Lapins	Pour les produits sous signe de qualité AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés et abattus dans la zone d'appellation Pour les produits hors AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none">• AOP Volailles de Bresse• AOP Dinde de Bresse• Volailles fermières de l'Ain IGP Label Rouge• Lapins fermiers• Canettes et canards bénéficiant des marques déposées Perle des Mille Étangs et Canette de Barbarie Perle de la Dombes
	Œufs	Issus d'animaux élevés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none">• Œufs plein air• Œufs fermiers• Œufs en Agriculture Biologique



PRODUITS ANIMAUX (suite)	Viande de porc	Issue d'animaux élevés et découpés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Viande de porc (hors charcuterie)
	Viande chevaline	Issue d'animaux élevés dans l'Ain, nés, abattus et découpés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Toute viande chevaline
	Produits laitiers issus de lait de vache, lait de chèvre et lait de brebis	<p>Pour les produits AOP : lait produit et transformé en zone AOP</p> <p>Pour les produits hors AOP : lait produit dans l'Ain et départements limitrophes, transformé dans l'Ain</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AOP Comté • AOP Morbier • AOP Bleu de Gex • AOP Crème de Bresse • AOP Beurre de Bresse • Fromages blancs • Faisselles • Fromages et produits laitiers fermiers (dont glaces, crèmes desserts, yaourts) • Laits • Bresse Bleu • Domaine de Bresse • Fromages et produits laitiers des Coopératives de l'Ain
	Poissons et produits piscicoles	<p>Produits Poissons de Dombes : issus d'animaux nés, élevés et transformés dans l'Ain</p> <p>Produits hors Poissons de Dombes : issus d'animaux élevés et/ou pêchés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poissons de Dombes • Poissons et produits dérivés
	Insectes	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Insectes et produits dérivés
	Escargots	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les escargots et produits dérivés
	Miels et produits de la ruche	Récoltés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Miels et produits de la ruche
	Grenouilles	Elevées dans l'Ain et transformées dans l'Ain ou départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Grenouilles et produits dérivés



PRODUITS VÉGÉTAUX	Fruits et légumes	Cultivés et conditionnés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes • Fruits • Produits transformés à base de légumes et/ou de fruits • Cardons du val de Saône • Cassis du Bugey • Confitures • Sirops • Chutney • Soupes • Boissons
	Produits aquacoles	Cultivés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Spiruline
	Viticulture	Raisin produit et transformé dans les zones AOP et IGP de l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • AOC Vins du Bugey • AOC Roussette du Bugey • Marc du Bugey • Fine • AOC Vins de Seyssel • IGP Côteaux de l'Ain
	Produits céréaliers	Transformés et issus de cultures dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Farines (de blé, de sarrasin, ...)
	Huiles	Transformées et issues de cultures dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Huiles (de colza, de tournesol, de noix, ...)
	Plantes et épices	Récoltées et transformées dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Plantes, épices et produits dérivés
	Bières	Brassées dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les bières

3. Les spécialités locales et traditionnelles

- Être élaborées grâce au savoir-faire des producteurs, artisans et restaurateurs, de manière non industrielle ou selon une méthode de fabrication fondée sur une tradition historique locale.
- Privilégier l'approvisionnement en local de la matière première, sauf lorsque celle-ci n'est pas disponible dans l'Ain.



		PRODUITS
SPÉCIALITÉS LOCALES ET TRADITIONNELLES	Quenelles	<ul style="list-style-type: none"> • Quenelles de brochet • Quenelles de veau • Quenelles de volaille • Sauce Nantua
	Tartes sucrées	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte ou galette au sucre • Tarte ou galette à la crème • Galette de Pérouges • Galette bugiste • Tarte à la frangipane ou au flan/tarte à la papette/tarte à la gomme
	Tartes salées	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte au fromage • Tarte oignons/noix
	Grenouilles	<ul style="list-style-type: none"> • Grenouilles cuisinées façon Dombes
	Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> • Civier • Pâté-croûte • Saucisson sec • Saucisson à cuire • Boudin • Jambon blanc • Andouillette • Roulette (poitrine roulée cuite, recette du Bugey)
	Limonades	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les limonades fabriquées dans l'Ain
	Spécialités laitières	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage fort
	Gaudes	<ul style="list-style-type: none"> • Gaudes (maïs torréfié) • Farine de gaudes • Produits dérivés à base de gaudes ou farine de gaudes
	Pain cuit au feu de bois	<ul style="list-style-type: none"> • Tous types de pains cuits au feu de bois

4. Les produits issus d'une démarche remarquable

- L'agrément Saveurs de l'Ain peut également être accordé à un produit issu d'un savoir-faire personnalisé, de l'évolution ou de l'adaptation d'une recette traditionnelle ou d'une création inspirée de l'histoire ou du terroir de l'Ain ou d'une démarche exemplaire.
- Dans ce cas, l'agrément est soumis au Comité d'Agrément et/ou au Conseil d'Administration.