



## 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"> <li>• Toute viande de bœuf et préparations élaborées à base de viande</li> </ul>
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"> <li>• Veau Bressou</li> <li>• Veau nourri au lait entier</li> </ul>
Viande ovine et caprine	Issue d'animaux nés, élevés, abattus et engraisés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agneau marque Gigotin</li> <li>• Agneau</li> </ul>
Volaille Lapins	<p>Pour les produits sous signe de qualité AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés et abattus dans la zone d'appellation</p> <p>Pour les produits hors AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés dans l'Ain</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP Volailles de Bresse</li> <li>• AOP Dinde de Bresse</li> <li>• Volailles fermières de l'Ain IGP Label Rouge</li> <li>• Lapins fermiers</li> <li>• Canettes et canards bénéficiant des marques déposées Perle des Mille Étangs et Canette de Barbarie Perle de la Dombes</li> </ul>
Œufs	Issus d'animaux élevés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œufs plein air</li> <li>• Œufs fermiers</li> <li>• Œufs en Agriculture Biologique</li> </ul>
Viande de porc	Issue d'animaux élevés et découpés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande de porc</li> </ul>
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"> <li>• Toute viande chevaline</li> </ul>
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"> <li>• AOP Comté</li> <li>• AOP Morbier</li> <li>• AOP Bleu de Gex</li> <li>• AOP Crème de Bresse</li> <li>• AOP Beurre de Bresse</li> <li>• Fromages blancs</li> <li>• Faisselles</li> <li>• Fromages et produits laitiers fermiers (dont glaces, crèmes desserts, yaourts)</li> <li>• Laits</li> <li>• Bresse Bleu</li> <li>• Domaine de Bresse</li> <li>• Fromages et produits laitiers des Coopératives de l'Ain</li> </ul>



## Produits animaux

Poissons et produits piscicoles	Produits Poissons de Dombes : issus d'animaux nés, élevés et transformés dans l'Ain Produits hors Poissons de Dombes : issus d'animaux élevés et/ou pêchés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poissons de Dombes</li> <li>• Poissons et produits dérivés</li> </ul>
Insectes	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insectes et produits dérivés</li> </ul>
Escargots	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les escargots et produits dérivés</li> </ul>
Miels et produits de la ruche	Récoltés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miels et produits de la ruche</li> </ul>
Grenouilles	Elevées dans l'Ain et transformées dans l'Ain ou départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grenouilles et produits dérivés</li> </ul>

## Produits végétaux

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



### 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.

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

### 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.