



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 • Veau nourri au lait entier
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	<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"> • 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
Viande de porc	Issue d'animaux élevés et découpés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Toute viande de porc et préparations élaborées à base de viande de porc
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) • Lait • Bresse Bleu • Domaine de Bresse • Fromages et produits laitiers des Coopératives de l'Ain



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"> • 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 • Légumineuses • 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, ...) • Produits élaborés à base de céréales (pain, biscuits,...) et produits céréaliers
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
Champignons et Truffes	Cultivés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Truffes du Bugey



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"> • 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 framigiane 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
Bréchets de volaille	<ul style="list-style-type: none"> • Bréchets cuisinés à la persillade
Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> • Civier • Pâté-croûte • Saucisson sec • Saucisson à cuire • Saucisson brioché • Boudin • Jambon blanc • Andouillette • Roulette (poitrine roulée cuite, recette du Bugey)
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
Limonades	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les limonades fabriquées dans l'Ain
Bières	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les bières brassées dans l'Ain

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.