



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	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
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	Pour les produits AOP : lait produit et transformé en zone AOP Pour les produits hors AOP : lait produit dans l'Ain et départements limitrophes, transformé dans l'Ain	<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 Pérourges • 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
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.