



## Abricots rouges du Roussillon

Fruit à noyau

### LE PRODUIT

Ces abricots sont facilement reconnaissables grâce à leurs tâches rouge vif sur fond orangé. Vous les trouverez aisément sur les marchés de mi-juin à mi-août. □ Ils se dégustent frais, mais aussi incorporés dans des confitures, des yaourts, ou cuits dans des crumbles.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les Abricots rouges du Roussillon sont sucrés, peu acides et de texture fondante. Ils sont aussi réputés pour être très aromatiques.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les abricotiers prennent racines dans une centaine de communes des Pyrénées-Orientales dans les basses, moyennes vallées et premiers vallonnements du Roussillon. □ Ce territoire de

production s'étend de la bordure méditerranéenne jusqu'aux contreforts des massifs des Corbières et du Canigou.

## UN PRODUIT RECONNU

Les Abricots rouges du Roussillon bénéficient de l'AOP depuis 2016. La cueillette est une étape délicate. C'est pourquoi ces abricots fragiles doivent obligatoirement être récoltés à la main. Quant au conditionnement, il doit être uniquement effectué dans des petits contenants.

### Le saviez-vous

L'abricot et le Roussillon, c'est une longue histoire qui a débuté il y a plus de dix siècles avec l'introduction de l'abricotier au sein de l'aire géographique par les Arabes. Aujourd'hui, les 4 variétés retenues pour cette production sont endémiques au Roussillon.

## Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat de Défense des Abricots rouges du Roussillon

---

Maison de l'Agriculture

19, avenue de Grande Bretagne

66025 PERPIGNAN CEDEX

**Président(e) :** BONNET Elisabeth **Contact :** Myriam CODINI

**Tél. :** 04 68 35 97 68

**Mél. :** [m.codini@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:m.codini@pyrenees-orientales.chambagri.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

---

rue du Pont de l'Avenir  
11100 NARBONNE

**N°SIRET :** 13000270200368

**Tél. :** 04 68 90 62 00

**Fax :** 04 68 90 75 30

**Mél. :** [INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/abricots-rouges-du-roussillon-4326>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Abricotsrouges duRoussillon\\_G\\_201601.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Abricotsrouges duRoussillon_G_201601.pdf)
2. <mailto:m.codini@pyrenees-orientales.chambagri.fr>
3. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>