Découvrez les 5 produits sous SIQO reconnus en 2025

Cette année 4 produits ont été officiellement reconnus en Indication Géographique Protégée (IGP) : le « Melon de Cavaillon », le « Caviar d'Aquitaine », le « Pérail » et le « Miel de tilleul de Picardie », et 1 produit en Label Rouge : Le Pois chiche LA n°03/25. 5 produits qui s'ajoutent à la grande famille des 1232 produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

L'IGP « Caviar d'Aquitaine »

Historiquement, on pêchait en abondance l'esturgeon sauvage dans les estuaires du bassin aquitain. La production prend son envol après la Seconde Guerre mondiale. Depuis l'interdiction de la pêche et de la commercialisation du caviar sauvage dans les années 2000, en vue de préserver la ressource, le caviar mis sur le marché est uniquement du caviar d'élevage.

Toutes les étapes depuis la production des alevins jusqu'à la transformation et le conditionnement du caviar ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP, sur les départements de la Gironde, des Landes et du Lot-et-Garonne, et sur certaines communes de Charente, Charente-Maritime, Dordogne, Gers et Pyrénées-Atlantiques. Une seule espèce d'esturgeon est autorisée : *l'Acipenser Baerii Baerii.*

Le prélèvement et la transformation sont réalisés sur un même site et en continu sur un temps court afin de s'assurer de la qualité sanitaire et de la fraîcheur du caviar. La réputation du « Caviar d'Aquitaine » provient aussi de ses notes salées moins prononcées que celles des autres caviars.

Les producteurs ont également fait des choix en matière d'alimentation afin de garantir un caviar de qualité, notamment par l'interdiction des OGM, des antibiotiques et des colorants alimentaires et par une utilisation encadrée des dérivés d'huile de palme et palmiste.

Consultez plus d'information sur l'IGP « Caviar d'Aquitaine »

Caviar d'Aquitaine © Michaël Boudot

Melon de Cavaillon © ALM

L’IGP « Melon de Cavaillon »

La culture du Melon de Cavaillon dans la région remonte à 1495 et son nom s’est imposé grâce au marché de Cavaillon et à l’essor du chemin de fer au XIXe siècle.

Cultivé dans la Provence historique, sur les départements du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-de-Haute-Provence, le Melon de Cavaillon est un melon charentais jaune. Il se distingue par sa chair orangée de couleur soutenue et sa teneur en sucre élevée. Il bénéficie de conditions idéales pour une maturité et un goût incomparables.

La production de l’IGP Melon de Cavaillon repose sur des pratiques respectueuses de l’environnement. L’irrigation au goutte-à-goutte raisonnée permet d’optimiser la consommation d’eau, la rotation des cultures et l’utilisation d’engrais verts préservent les caractéristiques des sols, et l’usage des traitements phytosanitaires et de la fertilisation est limité et encadré. Ce modèle d’agriculture raisonnée garantit une production durable et responsable.

Consultez plus d'information sur l'IGP « Melon de Cavaillon »

L’IGP « Pérail »

Le « Pérail » était à l’origine fabriqué en fin de lactation des brebis, lorsque les producteurs arrêtaient de livrer le lait aux fromageries de « Roquefort » et que celles-ci leur distribuaient les restes de présure. Cette tradition, ainsi que la faible quantité de lait disponible et un égouttage sur l’espace réduit de la « *peralhièira* » (évier en pierre ayant donné le nom « Pérail »), ont conduit à ce fromage de petite taille.

On trouve trace de ce fromage dès la fin du XIXe siècle. Le « Pérail » cache derrière sa peau fine légèrement feutrée une pâte fondante et onctueuse. Il développe des odeurs lactées et de laine de brebis et des notes aromatiques fraîches et douces.

Le « Pérail » est issu d’une zone semi-montagneuse de plateaux largement entaillés de vallées et de gorges profondes au sud-ouest du Massif central. C’est ici que les brebis de race locale Lacaune trouvent une flore aromatique et diversifiée pour donner un lait riche en matière grasse, utilisé entier, qui va servir à fabriquer le « Pérail ». L’alimentation des brebis privilégie un système herbager dominant avec un accès aux pâtures à proximité directe de la bergerie.

La production de « Pérail » est respectueuse du bien-être animal (accès au pâturage, aire paillée en bergerie avec apport de foin dans la ration). Elle contribue à la préservation de la biodiversité et de l’environnement : utilisation d’une race locale, aliments sans OGM et provenant au moins à 70 % de l’aire géographique de l’IGP, excluant les produits dérivés de palme, pâturage obligatoire associé à une surface minimum par brebis, culture de légumineuses fourragères, couverture des sols en hiver.

Consultez plus d'information sur l'IGP « Pérail »

Pérail © Fabien Marcorelles

Miel de Tilleul de Picardie © Association Miels des Hauts-de-France

L’IGP « Miel de tilleul de Picardie »

Le « Miel de tilleul de Picardie » est un miel produit par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar des fleurs du « tilleul à petites feuilles ». C'est un miel monofloral de teinte claire, il se présente sous forme liquide ou cristallisée avec une texture homogène. Son goût est frais et mentholé, avec une saveur rafraîchissante. Le « Miel de tilleul de Picardie » tire sa spécificité du tilleul, arbre emblématique des forêts picardes.

Toutes les étapes de production, de la pose des ruches à la récolte des hausses, sont réalisées dans l’aire géographique de l’IGP, s’étendant sur les départements de l’Aisne, l’Oise, la Somme, le Pas-de-Calais et le Val-d’Oise. Marquée par l’important domaine forestier de la Picardie, la production de Miel de tilleul dans ce territoire remonte au XVIIIe siècle. Ce riche héritage historique ainsi que la démarche de valorisation du « Miel de tilleul de Picardie » sont aujourd’hui reconnus par l’IGP.

Le « Miel de tilleul de Picardie » s’engage dans une production durable, attentive à la qualité du

produit et au confort des abeilles. Clé de la typicité de ce miel, le tilleul est un arbre plutôt résistant à la chaleur et à la sécheresse.
Consultez plus d'information sur l'IGP « Miel de tilleul de Picardie »

Le Pois chiche LA n°03/25

Secs ou cuits stérilisés au naturel et conditionnés en conserve de verre stérilisée, le pois chiche Label Rouge est de couleur beige, fondant, et présente un goût caractéristique. Les semences utilisées limitent le risque d'ascochytose, réduisant la présence de taches noires et la nécessité de traitements phytosanitaires.
Une rotation culturale d'au moins 5 ans sans légumineuses à graines est obligatoire afin de limiter les traitements phytosanitaires. La culture du pois chiche Label Rouge nécessite une faible utilisation de traitements phytosanitaires. L'ensemble des pratiques culturales est raisonné en termes de bénéfices agro-environnementaux. L'ensemble des pratiques culturales est raisonné en termes de bénéfices agro-environnementaux.
Consultez plus d'information sur le Label Rouge « Le Pois chiche LA n°03/25 »

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produits-reconnus-2025*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/igp-caviar-aquitaine
2. https://www.inao.gouv.fr/igp-melon-de-cavaillon
3. https://www.inao.gouv.fr/reconnaissance-igp-perail
4. https://www.inao.gouv.fr/igp-miel-tilleul-picardie
5. https://www.inao.gouv.fr/label-rouge-pois-chiches