



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Hors-Série 60 Millions de consommateurs
En vente en kiosque le 10 juillet 2017
www.60millions-mag.com

60 Millions de consommateurs est le magazine de l'Institut national de la consommation, établissement public à caractère industriel et commercial

Hors-Série 60 Millions de Consommateurs

Terroirs de France : vérités et mensonges

Le guide des meilleurs produits de nos régions, à emporter à la plage ou dans son sac à dos cet été

Lentille verte du Puy, géline de Touraine, saucisse de Montbéliard, galettes de Pont-Aven, anchois de Collioure ... Chacune de nos régions foisonne de références culinaires. Un véritable patrimoine qui participe au rayonnement de la France à l'étranger. *60 Millions de consommateurs* met à l'honneur les meilleurs produits de nos 13 régions, nous raconte leur histoire et nous livre les informations utiles pour ne pas se laisser berner par le marketing du terroir.

Truffé d'anecdotes et de conseils, ce hors-série estival « Terroirs de France » propose un tour de France des richesses et des saveurs de nos régions.

- Les labels à la loupe : AOP, IGP, labels régionaux, «60» démêle le vrai du faux sur les mentions valorisantes autour du terroir. Que garantissent ces labels, quels sont leurs atouts et leurs limites ?
- Presque toutes les enseignes de la grande distribution ont créé leur propre gamme de produits du terroir. «60» a passé au crible les 8 principales marques de distributeurs. D'où viennent les ingrédients, où les produits sont-ils fabriqués ? Le magazine a comparé des produits en apparence similaire, comme le cassoulet de Castelnaudary ou la confiture de fraise du Sud-Ouest.
- Connaissez-vous le cédrat ? Cultivé en Corse, ce fruit aurait disparu si quelques producteurs ne l'avaient pas relancé il y a une quinzaine d'années. De même pour l'anchois de Collioure, le blé noir, le safran, «60» raconte leur histoire et valorise les pionniers qui les font revivre.
- «60» livre ses conseils pour acheter les « bons » produits. Comment reconnaître de « véritables » rillettes artisanales, un « vrai » camembert de Normandie, ou encore un « authentique » melon charentais ?
- Saviez-vous que la tarte tropézienne est d'origine polonaise ? Que la pomme de terre la plus chère de France, la bonnotte, est cultivée à Noirmoutier ? Que le beurre d'Échiré est un des rares beurres de France à être encore fabriqué dans une baratte en bois ? Pour en savoir plus, rendez-vous dans le hors-série « Terroirs de France » de *60 Millions de consommateurs*.

60 Millions propose une sélection des recettes des mets les plus emblématiques de nos régions.

Contacts presse :

Anne-Juliette Reissier : aj.reissier@inc60.fr - 01 45 66 20 35 / 06 10 63 02 16

Corinne Longuet : corinne.longuet@coetcommunication.fr - 06 87 07 02 78