



© ELODIE SEQUIER

IGP RIZ DE CAMARGUE

IGP depuis 2000

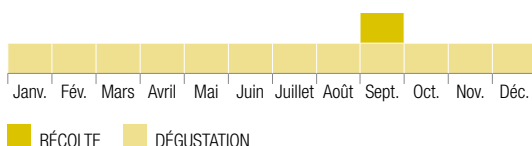
CHIFFRES CLÉS

- ✓ En 2021 **152** riziculteurs, **26** opérateurs filière
- ✓ **71 000 t** de paddy en 2020 (Riz à l'état brut sorti du champ)
- ✓ **11 789 ha** de production dédiée au SIQO, soit 90%
- ✓ **25%** en Bio

COMMERCIALISATION

GMS et épiceries fines.
National et export.

SAISONNALITÉ



LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir atteste des spécificités du sol, du climat et de l'irrigation qui font de la Camargue un terroir rizicole unique au monde, depuis cinq siècles et pour longtemps.

Le Riz de Camargue IGP rassemble des gammes aussi différentes que variées : complet brun, noir ou rouge, blanc rond ou long, naturellement parfumé, spécial risotto et étuvé. Production conduite en agriculture conventionnelle et biologique.

Le cahier des charges garantit une traçabilité, une conduite sans résidu, un produit typique du territoire et indispensable à la Camargue et un climat adapté à cette production.

L'aire géographique de production est précisément délimitée sur 15 communes réparties sur le Gard et les Bouches-du-Rhône (proche Camargue).

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- Décret 23/08/1593, Henri IV ordonne la culture du Riz en Camargue sur conseil du Ministre Sully.
- 1947 Création du Syndicat
- 2000 Reconnaissance de l'IGP
- 2021 Engagement collectif Certification Environnementale

Syndicat des Riziculteurs de France et Filière

- 📍 Mas du Sonnailler, VC 108, N°80 route de Gimeaux - 13200 ARLES
- ✉ srff@riziculture.fr
- 🌐 rizdecamargue.com
- 📌 IGP Riz de Camargue // Riz de Camargue
- 📌 Riz de Camargue IGP

Le Petit Épeautre
de Haute Provence



©SYPEHP

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP ET FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP

2009 : IGP Petit Épeautre de Haute Provence

2010 : IGP Farine de Petit Épeautre de Haute Provence

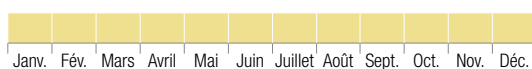
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **85** producteurs (dont 11 producteurs équipés pour décortiquer et transformer leur produit en farine), **1** organisme stockeur à façon, **2** décortiqueurs-meuniers à façon, **1** meunier à façon, **1** conditionneur
- ✓ Environ **365 t** nettes produit/an sous SIQO
- ✓ Environ **390 ha** de production dédiée au SIQO (en 2020)

COMMERCIALISATION

Principal débouché : distribution dans les magasins spécialisés en AB. Autres débouchés : vente en circuits courts à la ferme, sur des marchés locaux, dans des magasins de producteurs, dans des épiceries, auprès de boulangers... Vente en circuits courts à l'échelle locale et régionale. Distribution dans les magasins spécialisés en AB à l'échelle nationale. Pas d'exportations.

SAISONNALITÉ



DÉGUSTATION

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : La Haute Provence se caractérise par sa géographie variée et son altitude qui entraîne des variations rapides du climat : étés chauds et secs, hivers froids, printemps tardifs. Les sols ont souvent un chargement en pierres important et un faible pouvoir de rétention en eau et en éléments minéraux.

Le petit épeautre de Haute Provence est une céréale de population vieille de plus de 10 000 ans. Il bénéficie d'une IGP pour le grain et pour la farine qui assure une origine, la Haute Provence ; un respect de l'environnement et de la biodiversité ; une qualité supérieure.

Le cahier des charges garantit une culture à plus de 400 m d'altitude ; Une rotation des cultures ; L'utilisation de semences de population non hybridées ; La fertilisation limitée ; Pas de produits phytosanitaires ; Un décortiquage dans la zone IGP.

L'aire géographique de production : La Haute Provence s'étend sur 228 communes aux confins de la Drôme, des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes et du Vaucluse.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 2007 : Reconnaissance du Syndicat comme ODG
- 2009 : Reconnaissance de l'IGP Petit Épeautre de Haute Provence
- 2010 : Reconnaissance de l'IGP Farine de Petit Épeautre de Haute Provence

Syndicat du Petit Epeautre de Haute-Provence

- 📍 7 Chemin d'Aumage
26560 MEVOUILLON
- ✉ petit.epeautre@orange.fr
- 🌐 www.petitepeautre.com
- 📘 IGPpetitepeautre
- 📷 petitepeautredehauteprovence

COLLECTIF D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE D'EXPERTISES ŒUVRANT AU RENFORCEMENT DES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE.



AGNEAU DE Sisteron



© Régis Cintas - Fibres



AGNEAU DE SISTERON LABEL ROUGE ET IGP

Label Rouge depuis 1996

IGP depuis 2007

CHIFFRES CLÉS

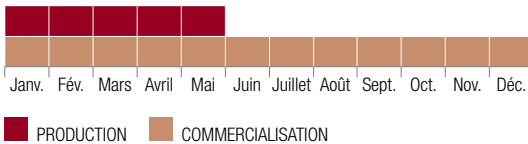
- ✓ **220** éleveurs répartis dans 1 Coopérative, 1 association représentante des éleveurs, 1 abattoir, 4 opérateurs commerciaux
- ✓ **47 000 carcasses** par an sous SIQO

COMMERCIALISATION

50% GMS, 50 % boucheries.

5 % exporté dans les DOM-TOM et la Belgique.

SAISONNALITÉ



Association CESAR

- 📍 Bâtiment Coopérative l'Agneau Soleil
1 allée des chênes
04200 SISTERON
- ✉ odg@agneaudesisteron.fr
- 🌐 www.agneaudesisteron.fr
- 📌 Agneau de Sisteron

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : L'Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge est issu de troupeaux conduits de façon extensive et pastorale sur de vastes étendues naturelles. La transhumance en est une belle illustration. En altitude, elle permet aux troupeaux d'accéder à du pâturage vert tout en entretenant les espaces naturels.

L'Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge est un agneau jeune, issu de troupeaux de races rustiques locales, élevé de façon extensive, présentant une viande claire, douce en goût et d'une tendreté exceptionnelle.

Le cahier des charges garantit que les brebis sont de races rustiques locales : Mérinos d'Arles, Mourérous ou Préalpes du Sud. Les agneaux sont élevés sous la mère pendant au moins 60 jours, nourris avec une alimentation produite en grande partie dans la zone IGP et âgés de 70 à 150 jours.

L'aire géographique de production : s'étend de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à la Drôme provençale.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1920 : Naissance de l'appellation
- 1995 : Naissance du Label Rouge qui garantit la qualité supérieure
- 2005 et 2007: Validation de l'IGP par l'État français puis par l'Europe

COLLECTIF D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE D'EXPERTISES ŒUVRANT AU RENFORCEMENT
DES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE.





© Louise Icard



TAUREAU DE CAMARGUE AOP

AOC depuis 1996

AOP depuis 2001

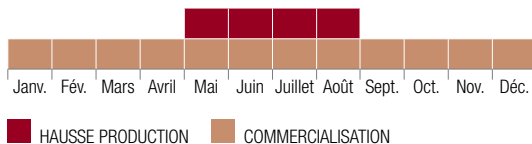
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **81** éleveurs, 1 abattoir, 5 ateliers de découpe
- ✓ environ **1 500 carcasses** par an sous SIQO
- ✓ **526 997 ha** dont 145 042 ha en zone dite humide de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

25% de vente directe et 75% pour la restauration hors domicile et les boucheries.
Local et régional.

SAISONNALITÉ



Syndicat de défense et de promotion de la viande AOP Taureau de Camargue

Mas du Pont de Rousty
13200 ARLES

✉ info@aoptaureaudecamargue.com

🌐 aoptaureaudecamargue.com

📘 Taureau de Camargue AOP

📷 Taureau de Camargue AOP

📞 Taureau de Camargue AOP

📍 Taureau de Camargue AOP

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Depuis des siècles, le Taureau de Camargue vit en liberté sur les grands espaces de Camargue et l'arrière pays. Il est le garant emblématique du maintien de ces milieux naturels et contribue à la richesse de la biodiversité.

Le Taureau de Camargue fournit une viande goûteuse, tendre et peu grasse. Vivant en totale liberté au sein des milieux naturels camarguais.

Le cahier des charges garantit que les bovins de raço di Biòu et de race Brave, nés, élevés et abattus dans la zone de l'appellation, doivent pâturer 6 mois par an en zone humide. L'élevage est extensif en liberté, en extérieur exclusivement. Ils sont élevés dans le respect des traditions camarguais.

L'aire géographique de production s'étend sur 3 départements: Bouches-du-Rhône, Gard et Hérault. Elle va de Fos-sur-Mer à Lattes en passant par Salon-de-Provence, Châteaurenard et Uzès. A l'intérieur de cette aire géographique est délimitée une zone de pâturage spécifique dite zone humide dans laquelle les bovins doivent séjourner au moins 6 mois par an.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1992 : Création de l'association pour la promotion de la viande bovine de Camargue
- 1996 : Obtention de l'AOC « Taureau de Camargue »
- 1997 : Création du Syndicat de défense et de promotion de la viande AOC Taureau de Camargue
- 2001 : Obtention de l'AOP « Taureau de Camargue »



© F. Guérin



BANON AOP

2003 : reconnaissance en AOC

2007 : reconnaissance en AOP

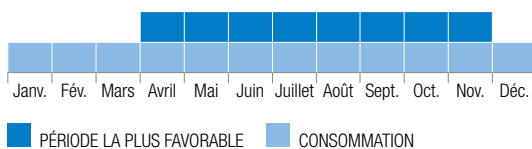
CHIFFRES CLÉS

- ✓ 9 livreurs de lait
- ✓ 18 fromagers fermiers
- ✓ 3 artisans transformateurs
- ✓ 87 t produit/an sous SIQO
- ✓ Cheptel de 2 500 chèvres

COMMERCIALISATION

Vente directe (marchés, à la ferme, magasin de producteurs...), commerces alimentaires (GMS, commerces spécialisés...), Commercialisation essentiellement dans le grand quart Sud-Est de la France

SAISONNALITÉ



Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

- 📍 570 Avenue de la Libération
04100 MANOSQUE
- ✉ v.enjalbert@mre-paca.fr
- 🌐 www.aoc-banon.com

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Le Banon est né en Haute-Provence, secteur de moyennes montagnes sèches et de paysages composés de collines et de plateaux sous influence climatique méditerranéenne. Les sols sont peu fertiles, la végétation, composée principalement de garrigue est très prisée par les chèvres qui se nourrissent le long des parcours et donnent un lait riche et parfumé.

Le Banon est un fromage de chèvre au lait cru et entier. Il est affiné dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel. Il se présente sous la forme d'un palet de 8 cm de diamètre pour un poids de 100 g. Le Banon est de couleur mordorée, sa pâte est fondante et onctueuse à cœur.

Le cahier des charges garantit un pâturage obligatoire des chèvres, des races locales, exclusivement du lait cru et entier de chèvre, la technique de fabrication du caillé doux, 15 jours d'affinage minimum dont 10 jours dans les feuilles de châtaigniers.

L'aire géographique de production : Haute-Provence : 179 communes sur les départements des Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme, Vaucluse.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

La présence des chèvres en Haute-Provence est très ancienne. Au XX^e siècle, le Banon tombe dans l'oubli. Ce n'est que dans les années 1990 qu'une poignée d'éleveurs passionnés relancent sa fabrication et demandent une reconnaissance en AOP.



© LR

IGP CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX

2017: Reconnaissance par la France

2021: Reconnaissance par l'Europe

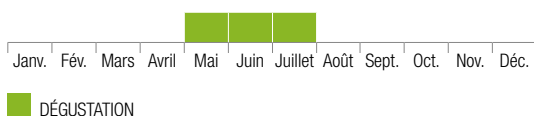
CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **50** adhérents
- ✓ **165 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

Principalement en GMS.
Principalement régional / national.

SAISONNALITÉ



Association de valorisation de la Cerise des Coteaux du Ventoux

📍 8 route de Blauvac
84380 MAZAN
✉ fruiventoux1@orange.fr

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : La production se caractérise par un fort ensoleillement et une amplitude thermique jour/nuit marquée, grâce à l'influence du Mont Ventoux, qui favorise la production de fruits mûrs, colorés et fermes.

La cerise des coteaux du Ventoux IGP est reconnaissable par son calibre important, par sa maturité parfaite et adaptée aux 6 variétés qui composent le cahier des charges.

Le cahier des charges garantit l'utilisation de 6 variétés : Burlat, Folfer, Van, Summit, Hedelfingen, Belge, un calibre minimum de 24 et un fruit cueilli à maturité.

L'aire géographique de production : 86 communes dans la plaine du Comtat: des coteaux du Ventoux jusqu'au mont du Luberon.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 2003: 1^{ère} demande pour obtenir l'IGP
- 2017: Reconnaissance par la France
- 2021 : Reconnaissance par l'Europe



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FIGUE DE SOLLIÈS



© ODG Figue de Solliès

FIGUE DE SOLLIÈS AOP

2006 : Reconnaissance en AOC

2011 : Reconnaissance en AOP

2021 : Extension de l'AOP à la figue destinée à la transformation

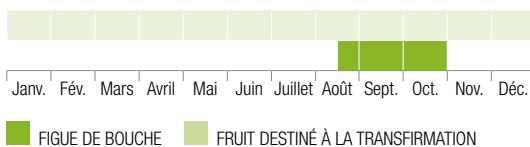
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **100** adhérents dont 75 producteurs adhérents à la coopérative COPSOLFRUIT et 25 producteurs-conditionneurs-expéditeurs (indépendants).
- ✓ Environ **400 t / an** jusqu'en 2020
- ✓ **120 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

GMS, Marché d'intérêt national.
National.

SAISONNALITÉ



Syndicat de Défense de la Figue de Solliès

- 📍 345, chemin des Laugiers
83210 SOLLIÈS-PONT
- ✉ c.kointz_aocfigue@yahoo.fr
- 🌐 www.figue.org

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Petite Appellation située dans le VAR, le bassin de production correspond à la Vallée du Gapeau et à la Métropole Toulon Provence Méditerranée. Terroir de prédilection de la figue avec un potentiel climatique, topographique, géologique et hydrologique spécifique.

L'Appellation Figue de Solliès se caractérise par son calibre exceptionnel et par un parfait équilibre entre saveurs acidulées et sucrées très prisées par les consommateurs. Depuis 2021, l'AOP valorise la figue de bouche mais également le fruit destiné à la transformation.

Le cahier des charges garantit le terroir, le savoir-faire, les particularités organoleptiques et la traçabilité pour la figue de bouche et le fruit destiné à la transformation dans le cadre de l'extension de l'Appellation promulguée en 2021.

L'aire géographique de production : 15 communes situées dans la Vallée du Gapeau et sur le territoire de Toulon Provence Méditerranée.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1961 : création coopérative COPSOLFRUIT
- 1996 : naissance du Syndicat
- 2006 : reconnaissance en AOC
- 2011 : reconnaissance en AOP
- 2021 : extension AOP à la figue destinée à la transformation démarrage progressif de la certification collective HVE Niveau 3

**Pommes
des Alpes
de Haute
Durance**
Vergers d'altitude



POMME DES ALPES DE HAUTE DURANCE LABEL ROUGE ET IGP

Label Rouge depuis 1996

IGP depuis 1998

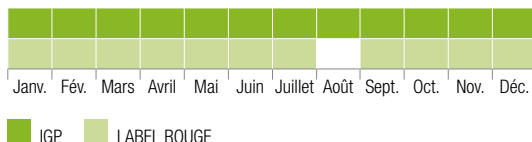
CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **90** producteurs adhérents
- ✓ Environ **15** structures post-récolte de précalibrage ou de conditionnement
- ✓ **15 000 t** produit/an sous SIQO (IGP et Label Rouge)
- ✓ **1 200 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

GMS, réseaux de grossistes, restaurateurs, primeurs.
National et export.

SAISONNALITÉ



Syndicat des Vergers de Haute Durance

📍 16 place des aires
05300 LARAGNE
✉ sabine.lapaille@alunion.fr
🌐 www.pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Dans les Alpes de Haute-Durance, les pommes sont cultivées depuis le XVIII^e siècle de génération en génération. La Golden est une pomme d'altitude, cultivée à plus de 500 mètres. Le climat unique avec 300 jours de soleil par an, une alternance entre des périodes très froides et très chaudes font la richesse de la Pomme des Alpes de Haute-Durance.

On reconnaît les **Goldens de Haute-Durance** au blush rosé qu'elles arborent souvent, qui leur vient d'une exposition favorable. La fraîcheur des nuits préserve la saveur des fruits et apporte un croquant remarquable. Quant aux sols calcaires et argilo-calcaires de cette région, ils enrichissent les fruits de leurs nutriments ce qui leur donne une fermeté particulière.

Le cahier des charges garantit une unique variété pour le Label Rouge (Golden) et deux variétés pour l'IGP (Golden et Gala). Un encadrement technique et une formation des producteurs, règles strictes de culture, surveillance des conditions de stockage et des bonnes conditions d'hygiène. Tri spécifique en IGP et critères gustatifs élevés.

L'aire géographique de production s'étend sur deux départements alpins : les Hautes-Alpes (dans la partie sud) et les Alpes-de-Haute-Provence (dans la partie nord).

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1998 : Reconnaissance de l'IGP
- 1996 : Reconnaissance du Label Rouge
- 2015 : Relance du cahier des charges IGP avec écriture du plan de contrôle



CITRON DE MENTON IGP

IGP depuis 2015

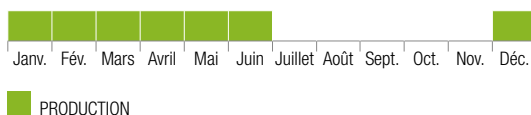
CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **100** adhérents
dont **50** opérateurs habilités
- ✓ **50 t** produit/an sous SIQO
- ✓ Environ **40 ha** de production dédiée
au SIQO

COMMERCIALISATION

Épicerie fines, GMS, transformateurs, marchés, restaurateurs, direct, distributeurs en ligne. Régional - national et international.

SAISONNALITÉ



Association pour la promotion du Citron de Menton

- 📍 38 rue Henry Gréville
06500 MENTON
- ✉ stephane.constantin@lecitrondeMENTON.org
- 🌐 www.lecitrondeMENTON.org

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : L'aire du Citron de Menton se caractérise par un terroir argilo-sabloneux à sablo-argileux. Elle est située sur un périmètre délimité par une chaîne de montagne au Nord et par la mer Méditerranée au Sud. Les cultures, sur des terrasses aménagées et irrigables, sont à moins de 390 m d'altitude et à 7 km maximum de la mer.

Le Citron de Menton est caractérisé par sa coloration jaune clair à jaune vif, son écorce finement granulée, au parfum intense axé sur les arômes de citronnelle, au parfum de son jus et sa saveur mi-acide, sans amertume.

Le cahier des charges garantit le respect de l'aire géographique, des variétés, des pratiques culturales, du conditionnement et des caractéristiques analytiques du fruit attendues.

L'aire géographique de production s'étend sur les communes de Menton, Roquebrune, Cap Martin, Gorbio, Castellar et Sainte Agnès.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

La culture du citron remonte au 15^e siècle et a connu son âge d'or du 18^e jusqu'au milieu du 19^e. La culture a été abandonnée de la fin du 19^e jusque dans les années 1980. L'obtention de l'IGP Citron de Menton en 2015 a accéléré la renaissance de la filière.



AOP MUSCAT DU VENTOUX

1999 : Reconnaissance française AOC

2001 : Reconnaissance européenne AOP

CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **140** adhérents
- ✓ **1 731 t** produites en 2020
- ✓ **475 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

Principalement en GMS.
Principalement régional / national.

SAISONNALITÉ



■ DÉGUSTATION

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Production dans un sol sablo-limono-argileux, qui bénéficie d'un fort ensoleillement estival et d'une faible pluviométrie. L'influence du Mont Ventoux permet d'avoir des températures nocturnes plus fraîches. Ce relief a également un effet protecteur contre le mistral.

Le raisin Muscat du ventoux AOP est reconnaissable par ses belles grappes homogènes et ses grains de couleur bleutée caractéristique, son goût muscaté, sa rafle turgescente et la présence de pruine.

Le cahier des charges garantit l'utilisation d'une variété unique : Muscat de Hambourg, indice de réfractométrie supérieur à 18, belle grappe bleutée sans grain rouge, forme homogène, récolté après la date officielle du ban des cueillettes, respect des densités de plantation.

L'aire géographique de production s'étend sur 56 communes dans la plaine du Comtat, des coteaux du Ventoux jusqu'au mont du Luberon.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1999 : Reconnaissance française en AOC
- 2001 : Reconnaissance européenne en AOP
- 2020 : 1^{ère} fête du Muscat du Ventoux AOP

Association FRUIVENTOUX - Organisme de Défense et de Gestion

- 📍 8 route de blauvac
84380 MAZAN
- ✉️ fruventoux1@orange.fr
- 🌐 aoc-muscat-du-ventoux.com



HUILE, OLIVES NOIRES ET OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

AOP depuis 1997

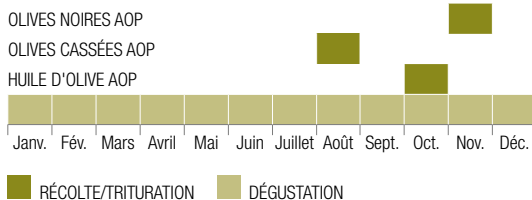
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **1 270** oléiculteurs, mouliniers et confiseurs
- ✓ **430 000 L** d'huile d'olive AOP (10% de la production française)
- ✓ **5 t** d'olives noires AOP
- ✓ **80 t** d'olives cassées AOP
- ✓ **2 200 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

Vente directe, GMS, épiceries.

SAISONNALITÉ



Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux-de-Provence

- 📍 Vallon de la fontaine, Ancienne école
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
- ✉ info@siovb.com
- 🌐 www.huiles-olives-bauxdeprovence.com
- 📍 Huile D'olive des Baux

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Protégée par la chaîne des Alpilles, la Vallée des Baux-de-Provence, peu soumise aux brouillards, constitue un terroir de prédilection pour la production d'olives. Les vents froids et asséchants de fin d'automne favorisent les variétés aux fruits durs.

Produits oléicoles de l'AOP Les Baux-de-Provence :

- les olives noires, piquées au sel ou saumure, entières et non aromatisées, présentent des arômes de truffe, de cèpe ou de pain d'épices.
- les olives cassées, mises en saumure avec du fenouil sauvage des Alpilles, présentent une chair ferme et onctueuse et laissent en bouche une note anisée.
- l'huile d'olive :
 - le fruité vert propose des arômes d'herbe coupée, noisette fraîche et artichaud.
 - le fruité noir se caractérise par des notes d'olives confites et champignon.

Le cahier des charges garantit les spécificités du sol, les variétés d'olive produites, la récolte à la main ou par filets tendus, la soumission à une commission de dégustation pour être habilitées AOP de la vallée des Baux-de-Provence.

L'aire géographique de production s'étend sur le territoire des Alpilles (Les Baux-de-Provence, Saint-Rémy-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Fontvieille, Mouriers, Eygalières...).

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1990 : Volonté de créer une appellation d'origine contrôlée
- 1994 : Création du Syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux-de-Provence
- 1995 : Début des démarches AOP
- 1997 : Obtention des 3 AOP



HUILE, OLIVE, PÂTE D'OLIVE DE NICE AOP

2001 : Olives de Nice AOC puis AOP

2004 : Huile d'olive de Nice AOC puis AOP

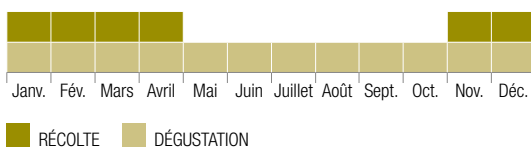
CHIFFRES CLÉS

- ✓ Une **centaine** d'adhérents, producteurs, mouliniers, confiseurs, transformateurs et metteurs en marché.
- ✓ **80 t** produit/an sous SIQO
- ✓ **270 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

Vente directe, marchés, épicerie fines, primeurs, GMS locaux, magasins bio, restaurateurs, internet.
National.

SAISONNALITÉ



Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

- 📍 Box 85 - MIN Fleurs
06296 NICE Cedex
- ✉ syndicat@olivedenice-aop.com
- 🌐 www.olivedenice-aop.com

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : L'oliveraie niçoise est implantée au cœur d'une région où la montagne et la mer se rejoignent. La caractéristique principale est l'implantation en restanques car c'est principalement une oléiculture de montagne. Les sols sont colluviaux et riches en gélifracas calcaires ou marno-calcaires, à texture limono-argileuse.

L'Huile d'olive de Nice a un fruité mûr avec un arôme principal d'amande, des arômes secondaires d'artichaut cru, fleurs de genêt, une légère note de piquant et une pointe d'amertume.

Les Olives de Nice offrent une chair fine, craquante, une saveur délicate et un fruité incomparable. Elles sont de couleur nuancée allant du vert jaunâtre au brun ou de couleur lie-de-vin à noir violette.

La Pâte d'olive de Nice présente des arômes de fruits confits (pruneau, cerise), de clafoutis, pâtisserie, de pain grillé, de fruits secs et des odeurs de vieux vins, de kirsch ou de cuir.

Le cahier des charges garantit l'utilisation d'une seule et unique variété « Cailletier » qui a une capacité d'adaptation au milieu naturel et qui permet la qualité des produits. Cette variété est depuis toujours reconnue pour ses aptitudes à produire une huile d'olive douce, d'autant plus que les olives sont récoltées tardivement.

L'aire géographique de production : Les AOP « Huile d'olive de Nice » et « Olive de Nice » partagent la même aire d'appellation. Elle s'étend sur 99 communes des Alpes-Maritimes, en coteaux et collines, du pays grassois au pays mentonnais en passant par le pays niçois, de la mer à la montagne.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

Culture importante du Cailletier au XVI^e siècle avec l'apogée des moulins génois. Dans les années 90, création d'un Label Rouge pour l'Olive de Nice qui sera remplacé par l'AOC en 2001.



Herbes de Provence



LABEL ROUGE HERBES DE PROVENCE

Label Rouge obtenu en 2003
dernière révision du cahier des charges en 2015

CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **40** adhérents dont plus de 20 producteurs coopérateurs, une coopérative réalisant la transformation, et une quinzaine conditionneurs-metteurs en marché
- ✓ **31 t** de produit Label rouge commercialisé en 2020
- ✓ Environ **100 ha** de culture dédiés au SIQO

COMMERCIALISATION

GMS, épicerie fine (+ industrie).
National.

SAISONNALITÉ



■ DÉGUSTATION

Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence

- 📍 AIHP ZA Les Quintrands - Route de Volx
04100 MANOSQUE
- ✉ contact.aihp@gmail.com
- 🌐 www.herbes-de-provence.org/label-rouge-herbes-de-provence

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Les plantes utilisées dans le mélange sont toutes cultivées sur des sols de garrigue typiques de la Provence, dont l'aridité favorise la sécrétion et l'accumulation dans les feuilles d'huile essentielle typée, en utilisant des variétés issues de populations qui poussent spontanément sur ce territoire.

Le mélange **Herbes de Provence Label Rouge** est composé des parties les plus nobles (feuilles) de quatre plantes aromatiques en proportions fixes : Origan (27%), romarin (27%), sarriette (27%) et thym (19%). Ses caractéristiques certifiées sont : Saveurs et arômes garnis, plantes sélectionnées et contrôlées. Plantes cultivées en Provence et sélectionnées pour leur haute teneur en huile essentielle et leur couleur.

Le cahier des charges garantit, en plus du strict respect de la recette et la traçabilité du champ au produit fini, des bonnes pratiques de culture (variétés, contrôle de l'irrigation, stade optimale de récolte, séchage), des teneurs minimales en huile essentielle par plante et pour le mélange final, et une qualité sanitaire et une propreté du produit irréprochables.

L'aire géographique de production : Cultures implantées dans les départements des Alpes de Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, de la Drôme, du Var, du Vaucluse et des Hautes-Alpes.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- Années 1970 : Mise au point de la culture de plantes aromatiques en complément de la cueillette en réponse à l'accroissement de la demande
- Fin des années 1990 : organisation de la filière et recherche d'outils de différenciation
- 2001 : Création de l'Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence
- 2003 : Enregistrement Label Rouge Herbes de Provence (LA0203) et premières production sous signe officiel de qualité.



IGP THYM DE PROVENCE

IGP obtenue en 2018 révision cahier des charges en cours

CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **40** adhérents dont 25 producteurs, une coopérative réalisant la transformation en feuilles sèches, et une quinzaine de metteurs en marché
- ✓ **12 t** de thym de Provence IGP mondé (feuilles sèches) et 80 tonnes de thym de Provence IGP vendu en Branches
- ✓ Environ **100 ha** dédiés à la production sous SIQO

COMMERCIALISATION

GMS, épicerie fine (+ industrie).
National.

SAISONNALITÉ



■ DÉGUSTATION

Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence

- 📍 AIHP ZA Les Quintrands - Route de Volx
04100 MANOSQUE
- ✉ contact.aihp@gmail.com
- 🌐 www.herbes-de-provence.org/igp-thym-de-provence

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Le thym de Provence pousse dans des sols de garrigue typiques de la Provence dont l'aridité favorise la sécrétion et l'accumulation dans les feuilles d'huile essentielle typée aux arômes chauds et piquants. Il est caractérisé par la présence spontanée de populations de thym ayant développé des caractères d'adaptation à cet environnement et l'existence de savoir-faire spécifiques de culture et de transformation.

Le thym de Provence est un thym phénolé, caractérisé par un fort pouvoir aromatique, chaud et piquant, dû à la composition particulière de son huile essentielle, très riche en carvacrol. Il est commercialisé en feuilles sèches (mondé) ou en branches fraîches ou séchées vendues en bouquets.

Le cahier des charges garantit la localisation des parcelles, l'utilisation exclusive de variétés locales riches en huile essentielle et en carvacrol, des règles strictes de culture, et des bonnes pratiques de séchage et de stockage assurant une conservation optimale du produit et concourant à la fixation des arômes et de la couleur.

L'aire géographique de production s'étend sur 5 départements de la Région Sud et inclue la Drôme provençale, une partie du Gard et quelques communes ardéchoises.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

La Provence accueille depuis le Moyen Âge de cueilleurs et arboristes. Son commerce puis sa culture se sont développés à partir du milieu du XX^{ème} siècle.

- Années 1970 : Développement de la culture en complément de la cueillette
- Fin des années 1990 : organisation de la filière et recherche d'outils de différenciation
- 2001 : Création de l'Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence
- 2015 - 2018 : Reconnaissance par la France de l'IGP Thym de Provence puis enregistrement par l'Union européenne.



HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE AOP

IGP obtenue en 1981

CHIFFRES CLÉS

- ✓ **52** adhérents.
- ✓ Entre **15 000 et 20 000 Kg / an** de lavande sous SIQO.
- ✓ **1 627,30 ha** de production dédiée au SIQO.

COMMERCIALISATION

Local. National. International.

SAISONNALITÉ



■ PRODUCTION

Association des Producteurs d'Appellation d'origine contrôlée Huile Essentielle de Lavande de Haute Provence

- 📍 44 chemin Ravin du Puit
84390 SAINT-TRINIT
- ✉ apal.aop.lavande@gmail.com
- 🌐 www.lavande-provence-aoc.com

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : La Lavande est produite en altitude dans les 4 départements : Alpes-de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme et Vaucluse. Les lavandes sont cultivées et distillées dans l'aire géographique. La lavande cultivée sur les terrains plus montagneux, à partir de 600 ou 800 mètres d'altitude, bénéficie d'une fraîcheur, de températures garantes de la finesse aromatique de l'huile essentielle.

La production de **lavande fine** est issue de plants d'origine locale, semis ou jeunes plants spontanés cultivés en population. La richesse variétale de ces populations donne aux essences de lavande fine une spécificité et une qualité qui les différencient très nettement d'autres essences. L'expression aromatique de la lavande fine se distingue des autres lavandes par sa complexité, sa finesse et sa persistance.

Le cahier des charges : altitude, zone géographique, référentiel chromatographique.

L'aire géographique de production : zone de Haute-Provence : les départements des Alpes-de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, de la Drôme et du Vaucluse.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

Au cours de la 2^{ème} moitié du XIX^{ème} siècle, la cueillette de la lavande s'est développée dans le midi de la France. Mais ce n'est qu'à partir des années 1925-1930 que la plantation et la culture de celle-ci devient plus importante.

Le 14 décembre 1981, un décret est prononcé en faveur de l'apparition d'une appellation d'origine contrôlée pour l'huile essentielle de Lavande de Haute-Provence.



MIELS DE PROVENCE LABEL ROUGE ET IGP

Homologation :

1989 : Label Rouge Miel de Lavande

1994 : Label Rouge miel toutes fleurs

1995 : enregistrement IGP

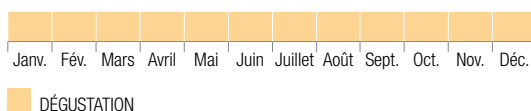
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **288** adhérents, dont 264 apiculteurs,
5 grossistes dont 2 coopératives,
16 conditionneurs et 2 mielleries collectives
- ✓ Plus de **1 000 t** en 2020
(année exceptionnelle)
- ✓ Estimation du nombre de ruches :
 - en IGP : **73 530**
 - en Label Rouge lavande et lavandin :
31 800
 - en Label Rouge toutes fleurs : **16 800**

COMMERCIALISATION

Vente en vrac ou en pot.
National.

SAISONNALITÉ



LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : La flore provençale dont est issu le miel.

Miel de Provence et Label Rouge Miel de Lavande Lavandin de Provence et Label Rouge Miel Toutes Fleurs de Provence.

Le cahier des charges garantit la traçabilité du miel et la qualité des produits via analyse laboratoire. Un contrôle est réalisé chaque année pour chaque apiculteur.

L'aire géographique de production : région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, ainsi qu'une partie de la Drôme et du Gard ; flore sous influence méditerranéenne, limite d'altitude : celle du chêne pubescent.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1989 : Homologation Label Rouge Miel de Lavande
- 1994 : Label Rouge miel toutes fleurs
- 1996 : Date demande IGP
- 2005 : enregistrement IGP
- 2008 : couplage IGP et Label Rouge

Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud

- 📍 Maison des agriculteurs
13626 AIX-EN-PROVENCE
- ✉ mielsdeprovence@free.fr
- 🌐 www.miels-de-provence.com
- 📌 mielsdeprovenceetdesalpesdusud
- 📷 apiculteursenprovence
- 📞 mielsdeprovence



VIN DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

AOC depuis 1995

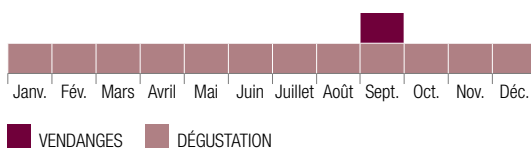
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **11** vigneron
- ✓ **4 400 hectolitres**
60% en vins Rouges, 30% en vins Rosés
et 10% en vins Blancs
- ✓ **240 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

Vente directe, GMS, épicerie.
National et international (Europe et USA).

SAISONNALITÉ



ODG des Baux-de-Provence

- 📍 Chez Mas de la Dame
chemin départemental 5
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
- ✉ alpillles.secretaria@wanadoo.fr
- 🌐 www.lesvinsdesbaux.com
- 📘 AOP Les Baux-de-Provence
- 📷 aoplesbauxdeprovence

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Les vignes s'épanouissent sur des sols très caillouteux. Composante essentielle des Alpilles, le mistral souffle régulièrement et protège les terres du froid et des épisodes pluvieux. Si les précipitations sont plus régulières l'hiver, l'été, elles laissent place au soleil, une luminosité exceptionnelle.

Les vins AOP des Baux-de-Provence :

- Rouges, très charnus, sont à l'image du paysage : sauvage et puissant.
- Blancs sont aromatiques avec des notes de miel, de pêche et d'agrumes. Ce sont des vins tendus et équilibrés.
- Rosés proposent en nez une vivacité surprenante et en bouche des arômes de groseilles et fraises écrasés, tout en fraîcheur !

Le cahier des charges garantit que les étapes de fabrication et de conservation des vins sont réalisées dans la zone d'appellation. Ils sont produits uniquement par des vignerons récoltant et vinifiant leurs vins, avec les cépages autorisés, respectant la densité de plantation et l'enherbement permanent des tournières.

L'aire géographique de production s'étend sur le territoire des Alpilles : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, St-Etienne-du-Grès et St-Rémy-de-Provence.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- Décret en 1995 pour les vins rouges et les rosés.
- Décret en 2010 pour les vins blancs.



FOIN DE CRAU AOP

AOC et AOP depuis 1997

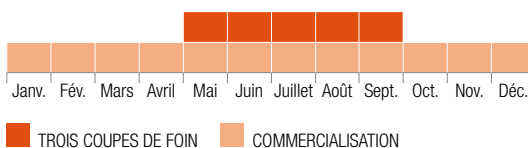
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **270** producteurs
- ✓ Environ **78 500 t** produit/an sous SIQO
- ✓ **10 420 ha** de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

80% des ventes se font par des négociants, 20% de vente directe.
85% concerne le national et 15% pour l'exportation

SAISONNALITÉ



Comité du Foin de Crau

- 📍 Domaine du Merle, Route d'Arles - RD 113
13300 SALON-DE-PROVENCE
- ✉ comite@foindecrau.com
- 🌐 www.foindecrau.com
- 📱 Comité Foindecrau

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Les prairies de Foin de Crau sont irriguées gravitairement par l'eau de la Durance, ce qui apporte des valeurs minérales que n'ont pas les autres fourrages. La faible pluviométrie facilite la fenaison et le Mistral favorise le séchage du foin, limitant l'altération des éléments nutritifs du foin.

Le Foin de Crau AOP est constitué, en moyenne, d'une vingtaine d'espèces floristiques fourragères spontanées, notamment par la présence systématique de fromental, dactyle pelotoné, trèfle violet des prés et trèfle rampant. Il est réputé pour son odeur agréable et sa très forte appétibilité.

Le cahier des charges garantit la localisation des prairies, la qualité floristique, l'irrigation, la fertilisation, la dates de récolte, le stockage du foin sous hangar.

L'aire géographique de production : Triangle entre Arles, Lamanon et Istres, entre les limites Nord du marais des Baux, Est des collines Miocènes de Salon-de-Provence et Ouest du Rhône.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1894 : 1^{er} syndicat de défense des producteurs de Foin de Crau
- 1941 : Arrêté préfectoral délimitant l'aire de production
- 1977 : Création du Comité du Foin de Crau
- 1997 : Obtention de l'AOC et de l'AOP Foin de Crau