

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



AOP et IGP « Alpilles, Crau et Camargue »

L'IGP Riz de Camargue, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Vins des Baux de Provence, l'AOP Huile d'Olive et olives de la Vallée des Baux de Provence, l'AOP Foin de Crau, l'IGP de l'Agneau de Sisteron **s'engagent ensemble pour la valorisation de leurs produits.**

Les 6 Organisations de Défense et de Gestion (ODG), réunies en collectif, décident :

- > Ensemble, d'**aller à la rencontre du public** dans les foires et salons,
- > Ensemble, de **proposer aux consommateurs des paniers** de leurs produits,
- > Ensemble, de **mobiliser restaurateurs et commerçants** pour mettre ces produits sur leurs cartes et leurs étals,
- > Ensemble, de **sensibiliser enfants, parents et enseignants** aux produits sous signe de qualité.



Riz de Camargue IGP

La Camargue est une incroyable Terre de Riz. Le label IGP obtenu en juin 2000 récompense la volonté des riziculteurs camarguais de produire des riz de haute qualité dans le plus grand respect de l'environnement. Le Syndicat des Riziculteurs de France et Filière est l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'IGP Riz de Camargue. Il est le garant de son bon fonctionnement, devant l'INAO et l'Union européenne.



Taureau de Camargue AOP

Première viande bovine française à bénéficier d'une AOC en 1996, le Taureau de Camargue devient une AOP en 2011. L'appellation est réservée à deux races de bovins sauvages, la Raço di Biòu et la race Brave. Ils pâturent sur de grands espaces dont au minimum 6 mois dans la zone humide, ce qui contribue à l'entretien des milieux naturels et au maintien de la biodiversité. Leur viande, riche en oméga 3, contient peu de matière grasse.



Vins des Baux de Provence AOP

Du nord au sud des Alpilles, le vignoble des Baux de Provence s'étend sur 243 ha cultivés en agriculture biologique, raisonnée ou biodynamique. L'appellation AOP, obtenue en 1995 pour ses rouges et rosés puis en 2010 pour ses vins blancs, récompense les efforts de ses onze vignerons pour conserver leur terroir dans l'état le plus naturel possible. Leurs vins évoquent la générosité, le soleil de Provence et les doux parfums de fruit et de garrigue.



Huile d'Olive, olive cassée et olive noire de la Vallée des Baux de Provence AOP

La Vallée des Baux est la Vallée de l'Olive. L'appellation AOP obtenue en 1997 valorise le savoir-faire d'hommes et de femmes, oléiculteurs, moulinières et confiseurs de la Vallée des Baux de Provence. Aujourd'hui, 1 200 producteurs cultivent avec passion les 2 000 hectares d'oliviers de l'aire d'Appellation. Ils proposent chaque année un millésime d'olives cassées au goût subtil de fenouil sauvage, d'olives noires piquées au sel, et d'huile d'olive aux arômes d'artichaut cru et d'amandon, ou de tapenade et d'olives confites.



Foin de Crau AOP

Sur l'ancien delta de la Durance, les prairies du Foin de Crau AOP s'étendent sur 10 000 ha et concernent 257 exploitations agricoles. Le Label de Qualité obtenu dès 1948 et l'Appellation AOP obtenue en 1997 sont la reconnaissance d'un terroir bien particulier et du savoir-faire de l'irrigation gravitaire par submersion. L'eau de la Durance confère au Foin de Crau de très bonnes valeurs minérales.



Agneau de Sisteron IGP

Depuis longtemps, les troupeaux transhumant des plaines de la Provence aux Alpes. Le Label Rouge obtenu en 1995 et le label IGP obtenu en 2007 récompensent une viande de qualité supérieure, à la chair claire, délicieusement tendre et juteuse. L'Agneau de Sisteron Label Rouge IGP est un produit du terroir tout particulièrement apprécié des gourmets pour sa finesse et la douceur de son goût.

