

# Alpilles, Crau et Camargue

Les IGP riz de Camargue et agneau de Sisteron ; les AOP taureau de Camargue, olives et huile d'olive de la Vallée des Baux, vins des Baux-de-Provence et foin de Crau unissent leurs forces pour séduire les consommateurs

Le territoire du Pays d'Arles dispose d'une des plus fortes concentrations de signes de qualité au niveau national. Pourtant tous n'ont pas encore la notoriété attendue par les producteurs soucieux de valoriser au mieux ces produits de terroir. C'est donc collectivement que deux IGP et quatre AOP viennent sur un même stand au salon de l'Agriculture, à la rencontre des Parisiens et des dizaines de milliers de visiteurs. Une démarche volontariste des six organisations de défense et de gestion qui vont à la conquête des consommateurs, comme le souligne Bertrand Mazel, président des riziculteurs, et membre actif du collectif des produits sous signes de qualité, baptisé "Entre Alpilles, Crau et Camargue".

## Comment est né ce collectif ?

Nous avons sur ce Pays d'Arles trois territoires qui sont connectés et complémentaires. Des territoires emblématiques, spécifiques, avec des sites et des productions exceptionnelles : la Camargue avec son riz et ses taureaux ; la Crau avec son foin et ses agneaux ; les Alpilles avec leurs olives et leur vin de la vallée des Baux. Il y a trois ans, nous avons décidé d'unir nos forces en mutualisant la promotion de nos signes de qualité, AOP et IGP. Cette mise en commun des outils de communi-

cation et des coûts pour promouvoir les produits et le territoire a déjà une longueur d'avance en Occitanie. Mais nous comptons bien combler notre retard en participant à des événements comme le salon de l'agriculture. Les premières opérations menées l'an dernier au salon des agricultures au Domaine du Merle à Salon-de-Provence et à Provence Prestige à Arles sont de bon augure. Nous attendions avec impatience cette semaine à Paris.

## Quelles sont vos ambitions ?

Nous faire connaître du plus grand nombre de consom-

**"Dans une économie mondialisée il n'y a pas d'autre choix que de jouer la qualité"**

mateurs, mais aussi toucher la restauration collective, les professionnels de la restauration, sans oublier les grandes surfaces qui ont presque toutes des démarches de valorisation des produits du terroir à travers des marques de distributeur. Nous visons aussi l'exportation. Je crois que dans une économie mondialisée il n'y a pas d'autre choix pour nous que de jouer la carte du terroir et des produits

de qualité. Jamais l'huile d'olive ou le vin des Baux-de-Provence ne pourront rivaliser en prix avec les produits espagnols. Mais le riz de Camargue ne pourra concurrencer le riz du Vietnam. Notre carte à jouer est bien celle de la qualité qui justifie un prix plus élevé et rémunérateur pour les producteurs. À travers notre collectif, ce sont 2 000 agriculteurs du Pays d'Arles qui sont représentés. Ce n'est pas rien...

## De quels soutiens disposez-vous ?

Nous avons eu l'appui du PE-TR (Pole d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles et de l'Etat. Nous allons faire une présentation officielle durant ce salon auprès de la Région Sud et du Département qui sont très intéressés par notre démarche, bien dans l'air du temps.

## D'autres signes de qualité de notre région sont-ils prêts à vous rejoindre ?

Oui, nous sommes en pourparlers avec la fleur de sel de Camargue qui va obtenir son IGP. Nous allons rencontrer durant ce salon de l'agriculture les producteurs de la Brousse du Rove. Il y a également le thym de Provence en voie d'obtenir un signe de qualité. Nous ne sommes pas concurrents mais complémentaires. C'est notre force.

Propos recueillis par Olivier LEMIERRE



Le Camarguais et président du syndicat des riziculteurs de France, Bertrand Mazel, fait partie du collectif des produits Alpilles, Crau et Camargue", qui sera présent au salon de l'agriculture à Paris.

## "Le haut du panier", des produits sous signes de qualité

"Le haut du panier", c'est le nom choisi à la sélection de produits qui seront proposés à la vente sur le stand du collectif "Alpilles, Crau et Camargue". Au menu : du riz, du saucisson de taureau, de l'huile d'olive, du vin, et du foin de Crau pour emballer le tout, vendu à 30€. "Ce haut du panier" est un bon outil de promotion. Il plaira aux visiteurs du salon de l'agriculture, mais aussi aux touristes qui viennent nombreux visiter notre région. Il pourra être mis en vente dans les

hôtels, les boutiques de spécialités, les offices de tourisme. Il pourra également être proposé aux comités d'entreprise. C'est une opportunité pour présenter les richesses de notre terroir" explique Bertrand Mazel, à la recherche d'un opérateur pour conditionner ces paniers à une plus grande échelle. Des contacts ont été pris avec l'ESAT (établissement et service d'aide par le travail) les Abeilles d'Arles.

O.L.

## RIZ DE CAMARGUE IGP EN 2000

### "Le riz de Camargue, première céréale à obtenir l'IGP"

La Camargue est une incroyable terre de riz, et ceci depuis le Moyen-Âge. Un riz de grande qualité qui bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) depuis 2000. Cette zone s'étend sur 15 communes des départements des Bouches-du-Rhône et du Gard, au cœur d'un triangle délimité par Aigues-Mortes à l'ouest, Port-Saint-Louis-du-Rhône à l'est et Tarascon au nord. "C'est la première IGP accordée à des céréales" précise Bertrand Mazel, président du syndicat

des riziculteurs de France et Filière. "Ce signe de qualité apporte des garanties aux consommateurs qui sont de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux circuits courts". Si aujourd'hui 140 riziculteurs sont identifiés IGP riz de Camargue sur 177, la filière riz "bio" est également en plein essor. "Le riz de Camargue en IGP a augmenté de 40 % en volume ces trois dernières années, soit pratiquement 15 000 tonnes vendues en sachet, à des prix plus rémunérateurs".

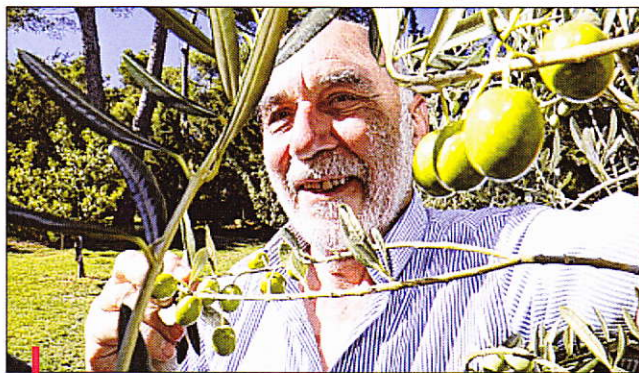
O.L.



La production de riz en IGP riz de Camargue a fortement progressé ces dernières années. Une large majorité de riziculteurs adhèrent à cette démarche de valorisation du produit.

## HUILE ET OLIVES DE LA VALLÉE DES BAUX AOP en 1997

### "Une huile au caractère bien spécifique avec quatre variétés obligatoires"



Producteur d'olives sur la commune d'Eygalières, Jean-Pierre Lombrage défend avant tout la qualité de l'AOP.

PHOTO BRUNO SQUILLARD

Jean-Pierre Lombrage, le président du syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux-de-Provence, est heureux de pouvoir pour la première fois mettre en avant les huiles et les olives des Alpilles pendant toute la durée du salon de l'agriculture. "Ce collectif permet d'aller au devant du public, de parler de notre produit mais aussi des autres. Nous avons obtenu l'AOP en 1997 pour l'huile d'olive, les olives cassées et les olives noires de la vallée des Baux-de-Provence. Notre ty-

plicité tient dans notre terroir de 2200 ha, mais aussi dans les quatre variétés obligatoires pour bénéficier de l'AOP huile : la Salonque, l'Aglandau, la Verdale des Bouches-du-Rhône et la Grossane. La Picholine est tolérée à 10 %. Nous produisons 420 tonnes d'huile et 100 tonnes d'olives, valorisées trois fois mieux qu'une huile d'importation. C'est un produit au top de la qualité, représentant 10 % de la production nationale. Toute la production est contrôlée par le syndicat et Véritas".

O.L.



www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/7

[Visualiser l'article](#)

## Salon de l'Agriculture : Alpilles, Crau et Camargue jouent collectif à Paris

Les IGP riz de Camargue et agneau de Sisteron ; les AOP taureau de Camargue, olives et huile d'olive de la Vallée des Baux, vins des Baux-de-Provence et foin de Crau unissent leurs forces pour séduire les consommateurs



Le Camarguais et président du syndicat des riziculteurs de France, Bertrand Mazel, fait partie du collectif des produits sous signes de qualité, baptisé "Entre Alpilles, Crau et Camargue", qui sera présent au salon de l'agriculture à Paris. Photo J.C. Magnenet

Le territoire du Pays d'Arles dispose d'une des plus fortes concentration de signes de qualité au niveau national. Pourtant tous n'ont pas encore la notoriété attendue par les producteurs soucieux de valoriser au mieux ces produits de terroir. C'est donc collectivement que deux IGP et quatre AOP viennent sur un même stand au salon de l'Agriculture, à la rencontre des Parisiens et des dizaines de milliers de visiteurs. Une démarche volontariste des six organisations de défense et de gestion qui vont à la conquête des consommateurs, comme le souligne Bertrand Mazel, président des riziculteurs, et membre actif du collectif des produits sous signes de qualité, baptisé "Entre Alpilles, Crau et Camargue".

### Comment est né ce collectif ?

**Bertrand Mazel** : Nous avons sur ce Pays d'Arles trois territoires qui sont connectés et complémentaires. Des territoires emblématiques, spécifiques, avec des sites et des productions exceptionnels : la Camargue avec son riz et ses taureaux ; la Crau avec son foin et ses agneaux ; les Alpilles avec leurs olives et leur vin de la vallée des Baux. Il y a trois ans, nous avons décidé d'unir nos forces en mutualisant la promotion de nos signes de qualités, AOP et IGP. Cette mise en commun des outils de communication et des coûts pour promouvoir les produits et le territoire a déjà une longueur d'avance en Occitanie. Mais nous comptons

www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

bien combler notre retard en participant à des événements comme le salon de l'agriculture. Les premières opérations menées l'an dernier au salon des agricultures au Domaine du Merle à Salon-de-Provence et à Provence Prestige à Arles sont de bon augure. Nous attendions avec impatience cette semaine à Paris.

#### Quelles sont vos ambitions ?

**Bertrand Mazel** : Nous faire connaître du plus grand nombre de consommateurs, mais aussi toucher la restauration collective, les professionnels de la restauration, sans oublier les grandes surfaces qui ont presque toutes des démarches de valorisation des produits du terroir à travers des marques de distributeur. Nous visons aussi l'exportation. Je crois que dans une économie mondialisée il n'y a pas d'autre choix pour nous que de jouer la carte du terroir et des produits de qualité. Jamais l'huile d'olive où le vin des Baux-de-Provence ne pourront rivaliser en prix avec les produits espagnols. Jamais le riz de Camargue ne pourra concurrencer le riz du Vietnam. Notre carte à jouer est bien celle de la qualité qui justifie un prix plus élevé et rémunérateur pour les producteurs. À travers notre collectif, ce sont 2 000 agriculteurs du Pays d'Arles qui sont représentés. Ce n'est pas rien...

#### De quels soutiens disposez-vous ?

**Bertrand Mazel** : Nous avons eu l'appui du PETR (Pole d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles et de l'Etat. Nous allons faire une présentation officielle durant ce salon auprès de la Région Sud et du Département qui sont très intéressés par notre démarche, bien dans l'air du temps.

#### D'autres signes de qualité de notre région sont-ils prêts à vous rejoindre ?

**Bertrand Mazel** : Oui, nous sommes en pourparlers avec la fleur de sel de Camargue qui va obtenir son IGP. Nous allons rencontrer durant ce salon de l'agriculture les producteurs de la Brousse du Rove. Il y a également le thym de Provence en voie d'obtenir un signe de qualité. Nous ne sommes pas concurrents mais complémentaires. C'est notre force.

"Le haut du panier", des produits sous signes de qualité

"Le haut du panier", c'est le nom choisi à la sélection de produits qui seront proposés à la vente sur le stand du collectif "Alpilles, Crau et Camargue". Au menu : du riz, du saucisson de taureau, de l'huile d'olive, du vin, et du foin de Crau pour emballer le tout, vendu à 30€. "Ce 'haut du panier' est un bon outil de promotion. Il plaira aux visiteurs du salon de l'agriculture, mais aussi aux touristes qui viennent nombreux visiter notre région. Il pourra être mis en vente dans les hôtels, les boutiques de spécialités, les offices de tourisme. Il pourra également être proposé aux comités d'entreprise. C'est une opportunité pour présenter les richesses de notre terroir" explique Bertrand Mazel, à la recherche d'un opérateur pour conditionner ces paniers à une plus grande échelle. Des contacts ont été pris avec l'ESAT (établissement et service d'aide par le travail) les Abeilles d'Arles.

"Le riz de Camargue, première céréale à obtenir l'IGP"

La Camargue est une incroyable terre de riz, et ceci depuis le Moyen-Âge. Un riz de grande qualité qui bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) depuis 2000. Cette zone s'étend sur 15 communes des départements des Bouches-du-Rhône et du Gard, au coeur d'un triangle délimité par Aigues-Mortes à l'ouest, Port-Saint-Louis-du-Rhône à l'est et Tarascon au nord. "C'est la première IGP accordée à des céréaliers" précise Bertrand Mazel, président du syndicat des riziculteurs de France et Filière. "Ce signe de

www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

*qualité apporte des garanties aux consommateurs qui sont de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux circuits courts". Si aujourd'hui 140 riziculteurs sont identifiés IGP riz de Camargue sur 177, la filière riz "bio" est également en plein essor. "Le riz de Camargue en IGP a augmenté de 40 % en volume ces trois dernières années, soit pratiquement 15 000 tonnes vendues en sachet, à des prix plus rémunérateurs".*

"Une huile au caractère bien spécifique avec quatre variétés obligatoires"



Producteur d'olives sur la commune d'Eygalières, Jean-Pierre Lombrage défend avant tout la qualité de l'AOP.  
Photo Bruno Souillard

Jean-Pierre Lombrage, le président du syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux-de-Provence, est heureux de pouvoir pour la première fois mettre en avant les huiles et les olives des Alpilles pendant toute la durée du salon de l'agriculture. *"Ce collectif permet d'aller au devant du public, de parler de notre produit mais aussi des autres. Nous avons obtenu l'AOP en 1997 pour l'huile d'olive, les olives cassées et les olives noires de la vallée des Baux-de-Provence. Notre typicité tient dans notre terroir de 2 200 ha, mais aussi dans les quatre variétés obligatoires pour bénéficier de l'AOP huile : la Salonenque, l'Aglandau, la Verdale des Bouches-du-Rhône et la Grossane. La Picholine est tolérée à 10 %. Nous produisons 420 tonnes d'huile et 100 tonnes d'olives, valorisées trois fois mieux qu'une huile d'importation. C'est un produit au top de la qualité, représentant 10 % de la production nationale. Toute la production est contrôlée par le syndicat et Véritas".*

La seule AOP d'aliment pour bétail en Europe

Sur l'ancien delta de la Durance, les prairies de foin de Crau arrosées par l'irrigation gravitaire s'étendent sur plus de 13 500 ha. Un foin de grande qualité nutritionnelle vendu un peu partout en France et dans le monde, notamment aux Emirats. Les producteurs ont obtenu un label de qualité dès 1948, avec une étiquette spéciale pour le différencier des autres fourrages et des fraudes, car ce foin se vendait plus cher. L'appellation un temps disparue a été relancée après la grande sécheresse de 1976, le comité du foin de Crau ayant déposé une marque avec une ficelle rouge et blanche. Avec la disparition des appellations d'origines judiciaires en 1990,

www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

une procédure a été entamée pour créer une AOP, obtenue en 1997. Aujourd'hui environ 300 producteurs récoltent en moyenne 8,5 tonnes de foin par ha, soit environ 120 000 tonnes. Le prix moyen s'établit autour de 200€ la tonne. L'AOC n'est pas une rente pour autant car il faut rembourser les frais d'irrigation.

"On pousse la qualité à son maximum"



Caroline Missoffe, présidente de l'AOP vigneron des Baux, exploite avec Anne Poniatowski le Mas de la Dame, un des 11 domaines de l'appellation. Photo DR

L'AOP des vigneron des Baux-de-Provence est présidée par Caroline Missoffe, co-propiétaire du Mas de la Dame avec Anne Poniatowski. Leur domaine produit du vin bio dans les trois couleurs comme la plupart des 11 vigneron de l'appellation des Baux-de-Provence qui s'étend sur 240 ha.

Une petite appellation qui joue au maximum la carte des produits de qualité et du naturel : 85 % de la production se fait en bio et en biodynamie. *"Le seul producteur qui n'est pas en bio est en lutte raisonnée"* précise la présidente. Le cahier des charges est très strict sur les produits autorisés, sur les rendements maximum (50 hl/ha). *"La production moyenne pour une année normale tourne plutôt autour des 35hl/ha, voire beaucoup moins comme en 2017 où nous arrivions à 14 hl/ha"*. L'appellation produit majoritairement du rouge (56 %), du rosé (36 %) et seulement 8 % en blanc. *"Il n'est pas possible de vendre la production de vin rouge dans l'année. Il peut se conserver 10 ans, voire plus, c'est un vin de garde"*. Les prix varient entre 7,50€ et 30€ la bouteille. Un tarif somme toute abordable pour les consommateurs qui découvriront peut-être les vins de l'AOP Baux-de-Provence lors de ce salon de l'agriculture.

Des Alpes à la Crau, un produit reconnu de tous



www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'IGP Agneau de Sisteron permet aux éleveurs de la région Sud de mieux valoriser leur produit. Photo Cyril Hiély

L'IGP Agneau de Sisteron qui s'étend sur le territoire de la Région Sud et une partie de la Drôme provençale a été obtenue en 2007 par les éleveurs qui disposaient déjà d'un label rouge depuis 1995. Une IGP qui couvre des territoires bien différents géographiquement, mais complémentaires, comme le souligne Lucie Siciliano, de l'association Cesar. Elle sera présente sur le salon de l'agriculture pour faire goûter cette viande de qualité supérieure, à la chair claire, délicieusement tendre et justeuse. *"Les Mérinos d'Arles, la race la plus importante en nombre de têtes, élevés dans la Crau, font la transhumance pour passer l'été en montagne. De même, l'hiver il y a des troupeaux des Alpes qui viennent dans la Crau. Aujourd'hui 230 éleveurs sont engagés dans la démarche de qualité IGP, dont une dizaine des Bouches-du-Rhône. Leurs troupeaux sont de taille plus importante à la moyenne, mais sont conduits de manière très extensive"*.

Un complément de revenu pour les éleveurs

Les manadiers ont commencé dès 1992 leurs démarches pour obtenir l'AOC (1996) puis l'AOP taureaux de Camargue délivrée en 2011. Deux races de bovins sauvages sont éligibles : la Raço di Biou élevée pour la course camarguaise et la race Brave élevée pour les corridas, sachant que dans cette race seule les femelles sont labellisées AOP. Ces animaux doivent pâturer en zone humide au moins six mois de l'année, de ce fait seuls 83 éleveurs sont concernés pour une production de 1515 bêtes (245 tonnes) l'an dernier. L'élevage est extensif avec 1 bête adulte pour 1,5 ha. La spécificité des herbages pâturés confère à leur viande des critères de qualité reconnus : peu de matière grasse, avec un bon rapport entre graisses polyinsaturées et saturées, et une teneur particulièrement intéressante en Oméga 3. *"Cette appellation est une niche, mais elle offre un revenu important aux manades, puisque les courses ne permettent plus de supporter à elles seules les frais liés à l'élevage des taureaux"* note Julie Richard, l'animatrice du syndicat de défense et de promotion de la viande AOP taureau de Camargue.

Sel et fleur de sel de Camargue à venir

www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les Salins du midi à Aigues-Mortes pourront disposer de l'IGP sel et fleur de sel de Camargue prochainement.  
Photo F.S.

La dernière IGP du territoire concerne le sel et la fleur de sel de Camargue qui ont obtenu leur reconnaissance en France l'an dernier. Elles doivent encore être approuvées par l'administration de l'Union européenne avant que l'IGP puisse être affichée. Une démarche qui vise à reconnaître la spécificité du sel et de la fleur de sel produits par la société des Salins du midi à Aigues-Mortes. *"C'est un territoire grand comme Paris intra-muros, une zone protégée tant pour sa flore que pour sa faune. On y exploite le sel depuis le temps des Romains, mais ce sel de Camargue manque encore de notoriété. Aussi nous serions intéressés par la démarche de promotion du collectif Alpilles, Crau et Camargue"* assure Aude Yvon, qui suit le dossier, épaulée par Gérard Barral. *"Nous voulions un sel d'origine, un sel de terroir, naturel, qui n'a subi aucun traitement, obtenu par l'action du soleil et du vent. Aujourd'hui nous l'avons".*

#### L'AOC

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label français permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu, avec définition dans un cahier des charges. La création des AOC est due à Pierre Le Roy de Boiseaumarié, vigneron à Châteauneuf-du-Pape. Le 15 mai 1936 naissent les premières AOC de France : Arbois, Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Monbazillac et Tavel.

#### L'AOP

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est la dénomination d'un signe d'identification de l'union européenne visant à préserver les appellations d'origine de produits agricoles. Créé en 1992, ce label désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en oeuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la région concernée.

#### L'IGP

L'indication géographique protégée (IGP) est un signe d'identification de l'UE qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les

www.laprovence.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique. L'IGP est un dispositif légal qui garantit qu'au moins une des étapes (production, transformation ou d'élaboration) a été réalisée dans le lieu affiché par un produit.



# Alpilles, Crau et Camargue jouent collectif à Paris

Les IGP riz de Camargue et agneau de Sisteron; les AOP taureau de Camargue, olives et huile d'olive de la Vallée des Baux, vins des Baux-de-Provence et foin de Crau unissent leurs forces pour séduire les consommateurs

Le territoire du Pays d'Arles dispose d'une des plus fortes concentrations de signes de qualité au niveau national. Pourtant tous n'ont pas encore la notoriété attendue par les producteurs soucieux de valoriser au mieux ces produits de terroir. C'est donc collectivement que deux IGP et quatre AOP viennent sur un même stand au salon de l'Agriculture, à la rencontre des Parisiens et des dizaines de milliers de visiteurs. Une démarche volontariste des six organisations de défense et de gestion qui vont à la conquête des consommateurs, comme le souligne Bertrand Mazel, président des riziculteurs, et membre actif du collectif des produits sous signes de qualité, baptisé "Entre Alpilles, Crau et Camargue".

Comment est né ce collectif? Nous avons sur ce Pays d'Arles trois territoires qui sont complémentaires. Des territoires exceptionnels, spécifiques, avec des sites et des productions emblématiques: la Camargue avec son riz et ses taureaux; la Crau avec son foin et ses agneaux; les Alpilles avec leurs olives et leur vin de la vallée des Baux. Il y a trois ans, nous avons décidé d'unir nos forces en mutualisant la production de nos signes de qualité, AOP et IGP. Cette mise en commun des outils de commun-

ication et des coûts pour promouvoir les produits et le territoire a déjà une longueur d'avance en Occitanie. Mais nous comprenons bien combien notre retard en participant à des événements comme le salon de l'agriculture. Les premières opérations menées l'an dernier au salon des agriculteurs au Domaine du Mierle à Salon-de-Provence et à Provence Prestige à Arles sont de bon augure. Nous attendons avec impatience cette semaine à Paris.

Quelles sont vos ambitions? Nous faire connaître du plus grand nombre de consommateurs.

"Dans une économie mondialisée il n'y a pas d'autre choix que de jouer la qualité"

Comment est né ce collectif? Nous avons sur ce Pays d'Arles trois territoires qui sont complémentaires. Des territoires exceptionnels, spécifiques, avec des sites et des productions emblématiques: la Camargue avec son riz et ses taureaux; la Crau avec son foin et ses agneaux; les Alpilles avec leurs olives et leur vin de la vallée des Baux. Il y a trois ans, nous avons décidé d'unir nos forces en mutualisant la production de nos signes de qualité, AOP et IGP. Cette mise en commun des outils de commun-

de qualité. Jamais l'huile d'olive ni le vin des Baux-de-Provence ne pourront rivaliser en prix avec les produits espagnols. Ici, mais le riz de Camargue ne pourra concurrencer le riz du Vietnam. Notre carte à jouer est bien celle de la qualité qui justifie un prix plus élevé et rémunérateur pour les producteurs. A travers notre collectif, ce sont 200 agriculteurs du Pays d'Arles qui sont représentés. Ce n'est pas rien...

De quels produits disposez-vous? Nous avons eu l'appui du PIR (Pole d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles et de l'Etat. Nous allons faire une présentation officielle durant ce salon auprès de la Région Sud et du Département qui sont très intéressés par notre démarche, bien dans l'air du temps.

D'autres signes de qualité de notre région sont-ils prêts à vous rejoindre?

Oui, nous sommes en pourparlers avec la fleur de sel de Camargue qui va obtenir son IGP. Nous allons rencontrer durant ce salon de l'agriculture les producteurs de la Brousse du Rove. Il y a également le thym de Provence en voie d'obtenir un signe de qualité. Nous ne sommes pas concurrents, mais complémentaires. C'est notre force.

Propos recueillis par Olivier LEMIERRE



Le Camarguais et président du syndicat des riziculteurs de France, Bertrand Mazel, fait partie du collectif des produits sous signes de qualité, baptisé "Entre Alpilles, Crau et Camargue", qui sera présenté au salon de l'agriculture à Paris.

## "Le haut du panier", des produits sous signes de qualité

"Le haut du panier", c'est le nom choisi à la sélection de produits qui seront proposés à la vente sur le stand du collectif "Alpilles, Crau et Camargue". Au menu: du riz, du saucisson de taureau, de l'huile d'olive, du vin, et du foin de Crau pour emballer le tout, vendu à 30€. "Le haut du panier" est un bon outil de promotion. Il plaira aux visiteurs du salon de l'agriculture, mais aussi à tous touristes qui viennent nous rendre visite dans notre région. Il pourra être mis en vente dans les

hôtels, les boutiques de spécialités, les offices de tourisme. Il pourra également être proposé aux comités d'entreprises. C'est une opportunité pour présenter les richesses de notre terroir: l'explique Bertrand Mazel, à la recherche d'un opérateur pour conditionner ces paniers à une plus grande échelle. Des contacts ont été pris avec l'ESAT (établissement et service d'aide par le travail) les Abeilles d'Arles.

O.L.

## RIZ DE CAMARGUE IGP EN 2000

### "Le riz de Camargue, première céréale à obtenir l'IGP"

La Camargue est une incroyable terre de riz, et ceci depuis le Moyen-Âge. Un riz de grande qualité qui bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) depuis 2010. Cette année s'élève sur 15 000 tonnes de riz de Camargue, dont 12 000 tonnes de Bouches-du-Rhône et du Gard, au cœur d'un triangle délimité par Aigues-Mortes à l'ouest, Saint-Jean-du-Rhône à l'est et Tarascon au nord. C'est la première IGP accordée à des céréales" précise Bertrand Mazel, président du syndicat

des riziculteurs de France et Filière. "Ce signe de qualité apporte des garanties aux consommateurs qui sont de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux circuits courts". Si aujourd'hui 140 riziculteurs sont identifiés IGP riz de Camargue, ce sera la filière riz "bio" qui également en plein essor. Le riz de Camargue en IGP a augmenté de 40% en volume ces trois dernières années, soit pratiquement 150 000 tonnes vendues en sachet, à des prix rémunérateurs".

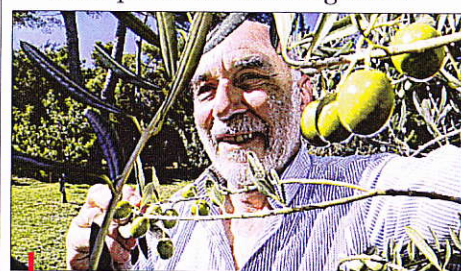
O.L.



La production de riz en IGP riz de Camargue a fortement progressé ces dernières années. Une large majorité de riziculteurs adhèrent à cette démarche de valorisation du produit.

## HUILE ET OLIVES DE LA VALLÉE DES BAUX AOP EN 1997

### "Une huile au caractère bien spécifique avec quatre variétés obligatoires"



Producteur d'olives sur la commune d'Eygalvières, Jean-Pierre Lombrage défend avant tout la qualité de l'AOP.

Jean-Pierre Lombrage, le président du syndicat interprofessionnel de l'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, est heureux de pouvoir pour la première fois mettre en avant les huiles et les olives des Alpilles pendant toute la durée du salon de l'agriculture. "Ce collectif permet d'aller au-delà du public, de parler de notre produit mais aussi des autres. Nous avons obtenu l'AOP en 1997 pour l'huile d'olive, les olives cassées et les olives noires de la vallée des Baux-de-Provence. Notre typicité tient dans notre terroir de 2200 ha, mais aussi dans les quatre variétés obligatoires pour la fabrication de l'AOP huiles: la Salonenque, l'Aglandau, la Verdalle des Bouches-du-Rhône et la Grossane. La Ficholine est tolérée à 10%. Nous produisons 420 tonnes d'huile et 100 tonnes d'olives, valorisées trois fois mieux qu'une huile d'importation. C'est un produit au top de la qualité, représentant 10% de la production nationale. Toute la production est contrôlée par le syndicat et Veritas".

O.L.

## LE FOIN DE CRAU AOP EN 1997

### La seule AOP d'aliment pour bétail en Europe

Sur l'ancien delta de la Durance, les prairies de foin de Crau arrosées par l'irrigation gravitaire s'étendent sur plus de 12 500 ha. Un foin de grande qualité nutritionnelle vend un peu partout en France et dans le monde, notamment aux Emirats. Les producteurs ont obtenu un label de qualité dès 1948, avec une étiquette spéciale pour le différencier des autres fourrages et des fraudes, car ce foin se vendait plus cher. L'appellation un temps disparue a été relancée après la grande sécheresse de 1976, le comité du foin de Crau ayant déposé une marque avec une ficelle rouge et blanche. Avec la disparition des appellations d'origines judiciaires en 1990, une procédure a été entamée pour créer une AOP, obtenue en 1997. Aujourd'hui environ 300 producteurs récoltent en moyenne 8,5 tonnes de foin par ha, soit environ 120 000 tonnes. Le prix moyen s'établit autour de 200€ la tonne. L'AOC n'est pas une rente pour autant car il faut rembourser les frais d'irrigation.



Le foin de Crau à la réputation internationale se vend bien, 200€ la tonne, mais il coûte plus cher à produire en raison des frais d'irrigation.

## BON À SAVOIR

L'AOP d'origine contrôlée (AOC) est un label français permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu, avec définition dans un cahier des charges. La création des AOC est due à Pierre Le Roy de Boiseaumarié, vigneron à Châteauneuf-du-Pape. Le 13 mai 1936 naissent les premières AOC de France: Arbois, Casis, Châteauneuf-du-Pape, Monbazillac et Tavel.

L'AOP (Appellation d'origine protégée) est la dénomination d'un signe d'identification de l'Union européenne visant à préserver les appellations d'origine de produits agricoles. Créé en 1992, ce label désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la région concernée.

L'IGP (Indication géographique protégée) est un signe d'identification de l'UE qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique. L'IGP est un dispositif légal qui garantit qu'un produit est issu d'un lieu de production, de transformation ou d'élaboration et est réalisé dans le lieu affecté par un produit.

## VINS DES BAUX-DE-PROVENCE AOP EN 1995

### "On pousse la qualité à son maximum"

L'AOP des vignobles des Baux-de-Provence est présidée par Caroline Missoffe, copropriétaire du Mas de la Dame avec Anne Poniatowski. Leur domaine produit du vin bio dans les trois couleurs comme la plupart des 11 vignons de l'appellation des Baux-de-Provence qui s'étend sur 240 ha.

Une petite appellation qui joue au maximum la carte des produits de qualité et du naturel: 85% de la production se fait en bio et en biodynamie. "Le seul producteur qui n'est pas en bio est en lutte raisonnée" précise la présidente. Le cahier des charges est très strict sur les produits autorisés, sur les rendements maximum (50 hl/ha). "La production moyenne pour une année normale tourne plutôt autour des 35hl/ha, voire beaucoup moins comme en 2017 où nous arrivions à 14 hl/ha". L'appellation produit majoritairement du rouge (56%), du rosé (36%) et seulement 8% en blanc. "Il n'est pas possible de vendre la production de vin rouge dans l'année. Il peut se conserver 10 ans, voire plus, c'est un vin de garde". Les prix varient entre 7,50€ et 30€. La bouteille. Un tarif somme toute abordable pour les consommateurs qui découvriront peut-être les vins de l'AOP Baux-de-Provence lors de ce salon de l'agriculture.



Caroline Missoffe, présidente de l'AOP vignobles des Baux, exploite avec Anne Poniatowski le Mas de la Dame, un des 11 domaines de l'appellation.

## L'AGNEAU DE SISTERON IGP EN 2007

### Des Alpes à la Crau, un produit reconnu de tous



L'IGP Agneau de Sisteron permet aux éleveurs de la région Sud de mieux valoriser leur produit.

L'IGP Agneau de Sisteron qui s'étend sur le territoire de la Région Sud et une partie de la Drôme provençale a été obtenue en 2007 par les éleveurs qui disposaient déjà d'un label rouge depuis 1995. Une IGP qui couvre des territoires bien différents géographiquement, mais complémentaires, comme le souligne Lucie Siciliano, de l'association Cœur. Elle sera présentée sur le salon de l'agriculture pour faire goûter cette viande de qualité supérieure, à la chair claire, délicieusement tendre et juste. "Les Mérimés d'Arles, la race la plus importante en nombre de têtes, élevés dans la Crau, font la transhumance pour passer l'été en montagne. De même, l'hiver il y a des troupeaux de Agneaux qui viennent dans la Crau. Aujourd'hui 230 éleveurs sont engagés dans la démarche de qualité IGP, dont une dizaine des Bouches-du-Rhône. Les troupeaux sont de taille plus importante à la moyenne, mais sont conduits de manière très extensive".

O.L.

## TAUREAU DE CAMARGUE AOP EN 2011

### Un complément de revenu pour les éleveurs

Les mandriers ont commencé dès 1992 leurs démarches pour obtenir l'AOC (1996) puis l'AOP taureau de Camargue délivrée en 2011. Deux races de bovins sauvages sont éléguées: la Race de Biou élevée pour la course camargaise et la race Brave élevée pour les corridas, sachant que dans cette race seule les femelles sont labellisées AOP. Ces animaux doivent pâturer en zone humide au moins six mois de l'année, de ce fait seuls 83 éleveurs sont concernés pour une production de 1315 bêtes (245 tonnes) l'an dernier. L'élevage est extensif avec 1 bête adulte pour 1,5 ha. La spécificité des herbages pâturés confère à leur viande des critères de qualité reconnus: peu de matière grasse, avec un bon rapport entre graisses polyinsaturées et saturées, et une teneur particulièrement intéressante en oméga 3. "Cette appellation est une niche, mais elle offre un revenu important aux mandriers, puisque les courses ne permettent plus de supporter à elles seules les frais liés à l'élevage des taureaux" note Julie Richard, l'animatrice du syndicat de défense et de promotion de la viande AOP taureau de Camargue.



Les Salins du midi à Aigues-Mortes pourront disposer de l'IGP sel et fleur de sel de Camargue prochainement.

La dernière IGP du territoire concerne le sel et la fleur de sel de Camargue qui ont obtenu leur reconnaissance en France l'an dernier. Elles doivent encore être approuvées par l'administration de l'Union européenne avant que l'IGP puisse être créée. Une démarche qui vise à reconnaître la spécificité du sel et de la fleur de sel produits par la société des Salins du midi à Aigues-Mortes. "C'est un territoire grand comme Paris intra-muros, une zone protégée tant pour sa flore que pour sa faune. On y exploite le sel depuis le temps des Romains, mais ce sel de Camargue inouïe encore de notoriété. Aussi nous serions intéressés par la démarche de promotion du collectif Alpilles, Crau et Camargue" assure Aude Veyre, qui suit le dossier, appalé par Gérard Barrial. "Nous voulons un sel d'origine, un sel de terroir, naturel, qui n'a subi aucun traitement, obtenu par l'action du soleil et du vent. Aujourd'hui nous l'avons".

O.L.



Le taureau de Camargue est la première viande bovine française à bénéficier d'une AOC en 1996.

PHOTO L.P.





## Les IGP riz de Camargue et agneau de Sisteron ; les AOP taureau de Camargue, olives et huile d'olive de la Vallée des Baux, vins des Baux-de-Provence et foin de Crau unissent leurs forces pour séduire les consommateurs

Le territoire du Pays d'Arles dispose d'une des plus fortes concentration de signes de qualité au niveau national. Pourtant tous n'ont pas encore la notoriété attendue par les producteurs soucieux de valoriser au mieux ces produits de terroir. C'est donc collectivement que deux IGP et quatre AOP viennent sur un même stand au salon de l'Agriculture, à la rencontre des Parisiens et des dizaines de milliers de visiteurs. Une démarche volontariste des six organisations de défense et de gestion qui vont à la conquête des consommateurs, comme le souligne Bertrand Mazel, président des riziculteurs, et membre actif du collectif des produits sous signes de qualité, baptisé "Entre Alpilles, Crau et Camargue".

Comment est né ce collectif ?

Nous avons sur ce Pays d'Arles trois territoires qui sont connectés et complémentaires. Des territoires emblématiques, spécifiques, avec des sites et des productions exceptionnels : la Camargue avec son riz et ses taureaux, la Crau avec son foin et ses agneaux, les Alpilles avec leurs olives et leur vin de la vallée des Baux. Il y a trois ans, nous avons décidé d'unir nos forces en mutualisant la promotion de nos signes de qualité, AOP et IGP. Cette mise en commun des outils de communication et des coûts pour promouvoir les produits et le territoire a déjà une longueur d'avance en Occitanie. Mais nous comptons bien combler notre retard en participant à des événements comme le salon de l'agriculture. Les premières opérations menées l'an dernier au salon des agricultures au Domaine du Merle à Salon-de-Provence et à Provence Prestige à Arles sont de bon augure. Nous attendions avec impatience cette semaine à Paris.

Quelles sont vos ambitions ?

Nous faire connaître du plus grand nombre de consommateurs, mais aussi toucher la restauration collective, les professionnels de la

restauration, sans oublier les grandes surfaces qui ont presque toutes des démarches de valorisation des produits du terroir à travers des marques de distributeur. Nous visons aussi l'exportation. Je crois que dans une économie mondialisée il n'y a pas d'autre choix pour nous que de jouer la carte du terroir et des produits de qualité. Jamais l'huile d'olive où le vin des Baux-de-Provence ne pourront rivaliser en prix avec les produits espagnols. Jamais le riz de Camargue ne pourra concurrencer le riz du Vietnam. Notre carte à jouer est bien celle de la qualité qui justifie un prix plus élevé et rémunérateur pour les producteurs. À travers notre collectif, ce sont 2 000 agriculteurs du Pays d'Arles qui sont représentés. Ce n'est pas rien.

De quels soutiens disposez-vous ?

Nous avons eu l'appui du PETR (Pôle d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles et de l'État. Nous allons faire une présentation officielle durant ce salon auprès de la Région Sud et du Département qui sont très intéressés par notre démarche, bien dans l'air du temps.

D'autres signes de qualité de notre région sont-ils prêts à vous rejoindre ?

Oui, nous sommes en pourparlers avec la fleur de sel de Camargue qui va obtenir son IGP. Nous allons rencontrer durant ce salon de l'agriculture les producteurs de la Brousse du Rove. Il y a également le thym de Provence en voie d'obtenir un signe de qualité. Nous ne sommes pas concurrents mais complémentaires. C'est notre force.