

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*Le déjeuner aux six saveurs*



ENTRE  
**ALPILLES  
CRAU &  
CAMARGUE**

LE HAUT DU PANIER!



# ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE

*L'authenticité de nos terroirs*



&

## *Le déjeuner aux six saveurs*



L'association Entre Alpilles Crau et Camargue (EACC) et le Lycée Polyvalent Montmajour - section hôtellerie ont eu le plaisir d'accueillir des élus locaux, la presse et des chefs de cuisine locaux mais aussi des influenceurs culinaires et culturels, ce Mardi 09 avril 2024, à la Manade Jacques Mailhan.

Nous avons été heureux de recevoir :

Des élus locaux : M. Cyril JUGLARET - Conseiller Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, M. Stéphane PAGLIA - Président de la CCI du Pays d'Arles, M. Michel PECOUT - Président du PETR du Pays d'Arles et M. Patrick LEVEQUE - Président de la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône.

Des chefs locaux : Mme. Dominique POURRAT - Saveurs des Alpilles, M. Sébastien SAIZ - L'Antonelle, M. Romuald HELAN - L'Arlatan et M. Roger MERLIN - Conservatoire des Cuisines Alpilles et Camargue.

Des Influenceurs : Mme. Nadine BARBOTTIN - MamsCook, Mme. Pauline LUC - Petite cuisine de Pauline, Mme Laurie REYNAUD - Les passions de Laurie, Mme Laure FILIPPIN BRUNET - Laure d'Arles et M. Hervé PALMIERI - Hervé Cuisine.



Ce premier déjeuner souligne le partenariat, depuis 2022, de l'association EACC avec le Lycée Montmajour - section hôtellerie. Cette année, durant leur Terminale et dans le cadre de leur examen "Projet Chef-d'oeuvre" pour obtenir leur BAC Professionnel 'Commercialisation et Services' ou 'Cuisine', les élèves ont rencontré les producteurs et visité les domaines agricoles issus des six filières représentées par l'association.

Avec ces futurs professionnels de la restauration, les objectifs ont été multiples : leur ouvrir le monde agricole pour comprendre comment les aliments sont produits, découvrir les productions locales marqueurs de nos Terroirs et les sensibiliser aux garanties des Signes de Qualité (AOP, IGP et Label Rouge) au travers de productions emblématiques. À l'issue de cet accompagnement pédagogique, les élèves ont transmis leurs connaissances à la clientèle du Restaurant d'Application de leur lycée lors de "Dîner Terroir" où les produits de l'association EACC ont été mis à l'honneur.

Les enjeux des filières agricoles sur leur territoire sont très importants. Chacune d'entre elles participe à la perpétuation des traditions locales, à la sauvegarde de variétés ou races caractéristiques et à l'entretien de ces paysages devenus tant remarquables : Parc naturel régional des Alpilles, Réserve naturelle Coussouls de Crau et Parc naturel régional de Camargue. En soutenant ces productions, des facteurs locaux économiques, culturels et environnementaux sont impliqués.

Nous avons rassemblé ces acteurs, avec une influence forte dans le secteur de l'agriculture et de l'alimentaire, pour les sensibiliser au soutien impératif dont ces filières ont besoin. Ces productions se sont mobilisées collectivement dans le but de poursuivre leur effort dans le maintien de leur Terroir et pour faire valoir le travail de chacun de leurs agriculteurs.

# ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE

*L'authenticité de nos terroirs*



&



Afin de transmettre la richesse de nos territoires, des ateliers ont été proposés aux invités pour les plonger dans la typicité de nos terroirs.

## *Déroulé de la journée*

11H00

### ACCUEIL DES INVITÉS

#### DISCOURS

Didier TRONC - Vice-Président de l'Asso. EACC  
Cyril JUGLARET - Conseiller Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

DIFFUSION DU FILM "La Singularité de nos terres"

11H45

### ATELIERS

#### HUILE & OLIVES VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

Comprendre la complexité d'une huile travaillée en assemblage grâce à la dégustation d'huiles d'olive monovariétales qui composent l'AOP.

#### VINS LES BAUX-DE-PROVENCE AOP

Apprécier les trois couleurs proposées par l'AOP. Une dégustation accompagnée d'une présentation du terroir et des pratiques de production.

12H30

### OUVERTURE DU BUFFET

#### AGNEAU DE SISTERON IGP LABEL ROUGE

Une éleveuse partage la passion de son métier et les spécificités de son élevage pour accompagner les recettes proposées par les lycéens.

#### TAUREAU DE CAMARGUE AOP

Une manadière témoigne de la typicité de son élevage en parallèle de la dégustation des préparations réalisées par les lycéens.

14H00

### ATELIERS

#### FOIN DE CRAU AOP

Avec un pointe d'originalité, un producteur présente le potentiel de ce foin pour des préparations culinaires.

#### RIZ DE CAMARGUE IGP

Présentation de toutes les variétés produites en IGP et de la méthode de culture spécifique au territoire.

15H00

### FIN D'ÉVÉNEMENT

*Nous tenons à remercier chaleureusement nos partenaires territoriaux qui rendent nos projets possibles, notamment ce Déjeuner aux Six saveurs.*



# L'authenticité de nos terroirs



Le collectif « **Entre Alpilles, Crau et Camargue** », créé en 2019, est la seule association, en Région Sud, à réunir plusieurs filières labellisées par un Signe officiel de qualité (SIQO) : **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, **Indication Géographique Protégée (IGP)** et **Label Rouge (LR)**. Il a pour mission de **valoriser ces six filières emblématiques du terroir** dont les productions se situent dans les Alpilles, en Crau et en Camargue :

les Huiles et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

le Riz de Camargue IGP

l'Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge

le Foin de Crau AOP

les Vins les Baux-de-Provence AOP

le Taureau de Camargue AOP

Ces produits traduisent **le savoir-faire de 2 000 femmes et hommes** qui cultivent ou élèvent avec passion dans le but de proposer des **produits de qualité, ancrés dans la culture locale**.

**Trois territoires remarquables** : Le Parc naturel régional des Alpilles, la Réserve naturelle de la Crau et le Parc naturel régional de Camargue ; sont **façonnés et maintenus** par ces productions.

## LE CONSTAT...

L'offre alimentaire n'a jamais été aussi haute, avec des produits importés faisant concurrence aux productions françaises. Les étiquettes débordent d'informations. Les consommateurs se perdent dans toute cette information entre lobbying, greenwashing et stratégies de marketing trompeuses. Nous pensons indispensable d'apporter de la pédagogie et de clarifier auprès du grand public, des professionnels et des futurs professionnels les enjeux et les garanties conférées par les Signes de Qualité.

## Nos volontés

**Définir une communication commune** pour représenter la richesse de ces territoires.

**Sensibiliser** les professionnels et le grand public aux Signes officiels de qualité.

**Favoriser** la consommation de produits locaux et labellisés Signes officiels de qualité.

## UNE DÉMARCHE COLLECTIVE...

De façon collective, nous menons différentes actions selon le public ciblé.

Animations pédagogiques pour les enfants et les adultes ; intervention en milieu scolaire ou professionnel ; sensibilisation aux SIQO ; événements culinaires ; Développement de supports de communication collective; etc.

En parallèle de ces travaux de valorisation et vulgarisation, l'association « Entre Alpilles, Crau et Camargue » existe pour créer un lien entre les Organismes de Défenses et Gestion des filières labellisées qu'ils valorisent. Nous avons pour objectif de développer une force territoriale en favorisant l'entre aide et la création de projets en commun. Nous menons donc des travaux collectifs, dans le but de mutualiser nos moyens et de nous organiser à notre échelle : formations collectives, études de problématiques communes, etc.

## Association Entre Alpilles Crau et Camargue

- Contact : Morgane VIALLE - Animatrice
- [entrealpillescrauetcamargue@gmail.com](mailto:entrealpillescrauetcamargue@gmail.com) • 07.61.71.43.81

[www.entrealpillescrauetcamargue.com](http://www.entrealpillescrauetcamargue.com)



# LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

## Qu'est ce que ?

Les **signes officiels de qualité** dépendent des **pouvoirs publics** et apportent des garanties spécifiques selon les labels. Pour l'ensemble des signes officiels de qualité, un cahier des charges doit être rédigé pour énumérer les pratiques agricoles à respecter pour fonder la filière, dont une attention particulière est accordée au bien-être animal et au respect environnemental.

La validation d'un tel dossier, auprès des commissions Nationales et Européennes, dure en moyenne **10ans**. Une certaine détermination doit donc émaner du groupement de producteurs souhaitant la reconnaissance d'un signe officiel de qualité.

Pour chaque label, une protection (française ou européenne) est mise en place par les instances judiciaires pour protéger les dénominations des produits. Réglementairement et pour soutenir ces agriculteurs engagés, il est **primordial de respecter l'intégralité les noms des produits** labellisés par un Signe de Qualité. Cela permet également de lutter contre les usurpations, voulant profiter de la renommée des productions.

Notre **patrimoine agro-alimentaire français**, notre terroir, est préservé au travers des labels **AOP** et **IGP**. Deux protections européennes qui sauvegardent nos traditions culturelles et nos savoir-faire propres aux aires géographiques de production délimitées. Ce sont des labels "d'origine" reconnus à l'**échelle européenne**.



**L'AOP** est réputée pour être le label le plus exigeant des Signes de Qualité. Un lourd travail de recherche d'archives historiques est demandé, ainsi qu'une démonstration du lien inimitable entre la production et le territoire donné. La qualité doit être constatée en réalisant le profil sensoriel du produit fini. L'entièreté des étapes de productions doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée pour la filière.



**L'IGP**, aussi très exigeant, impose au moins une étape de production dans l'aire géographique délimitée par la filière. Néanmoins, les filières peuvent être plus pointilleuses : l'IGP Riz de Camargue n'autorise que le conditionnement en dehors de son aire, de même pour le pâturage des troupeaux avec IGP Agneau de Sisteron. La présentation d'un savoir-faire historique est indispensable pour démontrer le rattachement au terroir.



Le **Label Rouge**, signe de qualité français, se concentre sur le niveau de qualité supérieure du produit. Des tests hédoniques sont réalisés pour valider cette qualité : un jury de consommateurs non-experts déguste, à l'aveugle, le produit labellisé et un produit similaire standard. Par un système de notation la qualité du produit Label Rouge doit se démarquer nettement. En revanche, la notion de territoire n'est pas évoquée par ce label, ce qui le rend d'autant plus intéressant lorsqu'il est associé à une IGP, comme pour la filière Agneau de Sisteron.





## AOP HUILES & OLIVES VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE



C'est dans les Alpilles, ce terroir légendaire d'oliviers, que plus de 1200 oléiculteurs, 16 moulins et 5 confiseries travaillent ensemble pour produire des olives cassées au goût subtil de fenouil sauvage; des olives noires piquées au sel charnues et goûteuses; des huiles d'olive aux arômes d'artichaut cru pour le "fruité vert" ou de tapenade pour le "fruité olives mûrées". C'est ensemble qu'ils ont créé l'AOP Vallée des Baux de Provence en 1997 afin de protéger leur savoir-faire ancestral et la goût unique de leurs trésors oléicoles. Les huiles et les olives de la Vallée des Baux-de-Provence AOP sont réputées pour leur puissance aromatique et leur qualité d'exception garanties par une dégustation exhaustive de tous les produits avant leur commercialisation. Seules les huiles et les olives jugées sans défaut et présentant un caractère typique à notre cahier des charges rigoureux obtiendront ce précieux label de qualité.

[WWW.HUILES-OLIVES-BAUXDEPROVENCE.COM](http://WWW.HUILES-OLIVES-BAUXDEPROVENCE.COM)

FILM - NOTRE MÉTIER, OLÉICULTEUR

Elise ROUANET  
04 90 54 38 42  
[INFO@SIOVB.COM](mailto:INFO@SIOVB.COM)



## IGP & LABEL ROUGE AGNEAU DE SISTERON



**Seule viande ovine labellisée par un Signe de Qualité en Région PACA.** Les deux labels attribués à l'Agneau de Sisteron permettent de renforcer les garanties autour de l'origine et de la qualité. Depuis 2007, l'IGP délimite la zone de production (l'agneau doit y être né et élevé) qui comprend la Région PACA et la Drôme Provençale, où historiquement les conduites d'élevage sont semblables. La filière préserve trois races ovines rustiques et locales, dont les aptitudes de marche sont indispensables pour la transhumance d'été, des plaines de Provence vers la fraîcheur des Alpes. La transhumance est une pratique traditionnelle du territoire Provençale. Ces élevages contribuent à l'entretien des espaces naturels grâce au Pastoralisme. Le Label Rouge obtenu en 1995 récompense une viande de qualité supérieure, à la chair claire, tendre et juteuse. Elle est tout particulièrement appréciée des gourmets pour sa finesse et la douceur de son goût.

[WWW.AGNEAUDESISTERON.FR](http://WWW.AGNEAUDESISTERON.FR)

FILM - NOTRE MÉTIER, ELEVEUR

Cécile RICHAUD  
04 92 34 82 14  
[ODG@AGNEAUDESISTERON.FR](mailto:ODG@AGNEAUDESISTERON.FR)



## AOP FOIN DE CRAU



Sur l'ancien delta de la Durance, la filière Foin de Crau AOP comprend 260 exploitations agricoles sur 10 300 ha de prairie naturelle. Une reconnaissance de qualité est obtenue dès 1948, puis suivie de l'AOP en 1997, **le seul fourrage labellisé à ce jour**. Cette culture témoigne d'un terroir bien particulier et d'un savoir-faire unique grâce à l'irrigation gravitaire par submersion. Une méthode d'irrigation qui contribue à l'équilibre du territoire en assurant 70% de la recharge en eau de la nappe phréatique locale. Ses premiers adeptes sont les chevaux de sport et les troupeaux laitiers, avec sa forte appétence ainsi que ses hautes valeurs nutritionnelles et minérales apportées par l'eau de la Durance. Le Foin de Crau AOP se récline également en cuisine. Grâce à sa richesse végétale, il confère un parfum particulièrement floral lorsqu'il est infusé dans des préparations.

[WWW.FOINDECRAU.COM](http://WWW.FOINDECRAU.COM)



FILM - NOTRE MÉTIER, PRODUCTEUR DE FOIN DE CRAU

Didier TRONC  
04 90 17 06 60

[COMITE@FOINDECRAU.COM](mailto:COMITE@FOINDECRAU.COM)



## AOP TAUREAU DE CAMARGUE



**Première viande bovine française à bénéficier d'une AOC en 1996**, le Taureau de Camargue devient une AOP en 2001. L'appellation préserve deux races de bovins sauvages emblématiques du territoire. Ils pâturent sur de grands espaces avec au minimum 6 mois dans la zone humide. Étant un bovin de petit gabarit, il est adapté aux sols fragiles de Camargue, ce qui le rend indispensable pour l'entretien des milieux naturels et au maintien de la biodiversité. Ces troupeaux sont élevés, selon les traditions camarguaises, en semi-liberté pour conserver le caractère sauvage des animaux. Ces bovins sont avant tout des sportifs, ils n'ont donc pas de phase d'engraissement. Grâce à ce modèle d'élevage, on obtient ainsi une viande avec un rouge soutenue, maigre, avec peu de matière grasse et riche en oméga3.

[WWW.AOPTAUREAUDECAMARGUE.COM](http://WWW.AOPTAUREAUDECAMARGUE.COM)



FILM - NOTRE MÉTIER, MANADIER

Claire MAILHAN  
04 90 97 93 96

[INFO@AOPTAUREAUDECAMARGUE.COM](mailto:INFO@AOPTAUREAUDECAMARGUE.COM)



## AOP VINS LES BAUX-DE-PROVENCE



**Première AOP conduite à 100% en Agriculture Biologique en Provence.** Du nord au sud des Alpilles, le vignoble des Baux-de-Provence s'étend sur 243 ha. L'appellation AOP, obtenue en 1995 pour ses rouges et rosés puis en 2010 pour ses vins blancs, récompense les efforts de ses douze vignerons pour conserver leur terroir. Pour préserver le savoir-faire local, la filière impose aux producteurs de cultiver, vinifier et mettre en bouteille dans l'aire géographique de production. Leurs vins évoquent la générosité, le soleil de Provence et les doux parfums de fruit et de garrigue. Le terroir des Alpilles, avec ses sols caillouteux et son climat, est propice aux Rouges offrant des millésimes d'exception.

[WWW.LESVINSDESBAUX.COM](http://WWW.LESVINSDESBAUX.COM)



FILM - NOTRE MÉTIER, VIGNERON

Caroline MISSOFFE

04 90 54 32 24

[ALPILLES.SECRETARIA@WANADOO.FR](mailto:ALPILLES.SECRETARIA@WANADOO.FR)



## IGP RIZ DE CAMARGUE



Depuis 2000, le label IGP récompense la volonté des riziculteurs camarguais à produire des riz de haute qualité dans le respect de l'environnement. **Il s'agit de la première céréale labellisée par un Signe de Qualité.** La production de riz intervient dans le maintien de l'écosystème camarguais en dessalant les sols. L'eau, amenée par pompage pour les cultures de riz, remplace celle des crues du Rhône (endigué en 1860). Étape et refuge de millions d'oiseaux, la Camargue serait un désert salé sans l'apport d'eau douce. Sa culture est calquée sur des savoir-faire historiques adaptés au territoire. Les analyses permettent d'assurer une qualité premium de riz : taux d'humidité au stockage, zéro résidu pesticide... La filière invite à découvrir sa large gamme de riz : du complet noir, rouge, du blanc, du rond ou même du spécial risotto. Il y en a pour tout les goûts !

[WWW.RIZDECAMARGUE.COM](http://WWW.RIZDECAMARGUE.COM)



FILM - NOTRE MÉTIER, RIZICULTEUR

Sébastien ABONNEAU

04 90 49 82 00

[SRFF@RIZICULTURE.FR](mailto:SRFF@RIZICULTURE.FR)

&



# BUFFET

*aux six saveurs*



## Salé

Tartare de Taureau de Camargue AOP au couteau, émincé d'Olives noires et Huile d'olive vallée des Baux-de-Provence AOP olives mûrées.

Brochette Tataki de Taureau de Camargue AOP aux sésames.

Hamburger de Taureau de Camargue AOP.

Ceviche d'Agneau de Sisteron IGP LR façon Saintes-Maries-de-la-Mer et Huile d'olive vallée des Baux-de-Provence AOP - Fruité vert.

Boulette d'Agneau de Sisteron IGP LR étuvée à l'essence de Foin de Crau AOP.

Émincé d'Agneau de Sisteron IGP LR aux épices, Olives cassées et Huile d'olive vallée des Baux-de-Provence AOP - Fruité vert.

Fougasse aux Olives cassées vallée des Baux-de-Provence AOP.

Ecrasé de pomme de terre à l'Huile d'olive vallée des Baux-de-Provence AOP - Olives mûrées.

Poêlée de Riz de Camargue IGP Rouge, Chou-Fleur, Champignon et Huile d'olive vallée des Baux-de-Provence AOP - Olives mûrées.

Poêlée de Riz de Camargue IGP Noir, Poireau et Huile d'olive vallée des Baux-de-Provence AOP - Fruité vert.

## Sucré

Verrine de Riz de Camargue IGP rond au lait et caramel de beurre salé.

Choux à la chantilly parfumée au Foin de Crau AOP.



&



# BAR

*aux six saveurs*



Soft

## HAY SOFT

Sirop infusé au Foin de Crau AOP  
Jus de citron  
Jus d'ananas  
Nectar de Poire  
Jus de pommes

Alcoolisé

## LE SALADELLE

Sirop infusé au Foin de Crau AOP  
Jus de citron  
Gin  
Liqueur de mûre

## VINS LES BAUX-DE-PROVENCE AOP

Mas Sainte Berthe  
*La Chapelle*

Domaine Dalméran  
*Château*

Rouge  
Blanc  
Rosé

Rouge  
Rosé



# LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

*Qu'es acò ? \**

Pour vous garantir toutes ces exigences, identifiez l'un de ces logos sur les produits du commerce.

## AOP

Appellation d'Origine Protégée



**PROTECTION EUROPÉENNE**  
du produit et du Nom



**UN CAHIER DES CHARGES**  
spécifique



**TOUTES LES ÉTAPES**  
sur la zone géographique délimitée



**DES SAVOIR-FAIRE**  
emblématiques du terroir



**UN LIEN INIMITABLE**  
entre production et territoire



**UNE QUALITÉ CONTRÔLÉE**  
des pratiques jusqu'au produit fini

## IGP

Indication Géographique Protégée



**PROTECTION EUROPÉENNE**  
du produit et du Nom



**UN CAHIER DES CHARGES**  
spécifique



**AU MOINS UNE ÉTAPE**  
sur la zone géographique délimitée



**DES SAVOIR-FAIRE**  
emblématiques du terroir



**UNE QUALITÉ CONTRÔLÉE**  
par les pratiques appliquées

## LABEL ROUGE



**PROTECTION FRANÇAISE**  
du produit et du Nom



**UN CAHIER DES CHARGES**  
spécifique



**SANS LIMITE GÉOGRAPHIQUE**  
de production



**UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE**  
confirmée par des analyses sensorielles



**UNE QUALITÉ CONTRÔLÉE**  
des pratiques jusqu'au goût

\*Qu'es acò (provençal) : qu'est ce

Les **Signes de Qualité** (SIQO) sont des démarches volontaires, reconnues par les **pouvoirs publics**, répondant à des exigences précises. Chaque étape de production est contrôlée par un organisme indépendant pour **garantir** chacune des lignes du cahier des charges.

À la différence d'une **marque commerciale**, dont la démarche est privée et développée selon des critères internes, qui n'a pas d'**obligation** de contrôles par un organisme habilité.