

## Les Signes de qualité dans le département, garantie de préservation du terroir

Thym de Provence, Brousse du Rove, Riz de Camargue... les Bouches-du-Rhône affichent 44 produits sous signe d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO), dont 12 produits agricoles alimentaires et 32 viticoles.



Les partenaires du Salon des Agricultures de Provence, lors de la conférence de presse à Arles du jeudi 3 mai. Le territoire dispose d'une large gamme de produits de qualité qui s'appuient sur une image d'excellence et une forte empreinte provençale : l'Agneau de Sisteron, le Foin de Crau, le Miel de Provence, le Taureau de Camargue, etc. Les signes officiels de qualité et de l'origine, AOP, AOC, IGP, Bio, Label Rouge, permettent de garantir cette authenticité. Etablissement public du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'Inao, l'Institut national de l'origine et de la qualité, assure la reconnaissance et le suivi des produits. Parmi eux, l'IGP (Indication géographique protégée) Thym de Provence a été validée le 28 février. Cultivé plein champ ou en milieu naturel dans le terroir provençal par la coopérative Les Aromates de Provence basée à Trets, il se caractérise par un arôme et un goût puissant et piquant comparé aux autres thym, dits doux. La mise en place de cet IGP permet ainsi aux producteurs de se démarquer, grâce à un produit identifié selon sa zone de production.

A l'instar de la Brousse du Rove, dont l'AOC a été validée le 23 mars. « *Nous sommes sept exploitants, il s'agit de la plus petite AOC européenne*, explique François Borel, éleveur à La Roque d'Anthéron. *La chèvre du Rove était en voie d'extinction, alors que la race existe depuis 2000 ans et que 60 à 70% des produits estampillés « Brousse du Rove » était de la contrefaçon. L'AOC protège le produit et permet de lutter contre la fraude.* » L'AOC est ainsi la première étape vers l'obtention du signe européen AOP (Appellation d'origine protégée). L'aire d'appellation de la Brousse du Rove comprend 131 communes de la région, dont 97 dans le département. Trois autres produits sont en cours d'instruction IGP : l'agneau de La Crau, le calisson d'Aix et le melon de Cavaillon.



Les produits sous signes officiels de qualité et de l'origine seront mis à l'honneur lors du Salon des Agricultures de Provence du 1 au 3 juin.

### Un nouveau collectif pour valoriser les produits du terroir

Le territoire du Pays d'Arles bénéficie de la plus forte concentration de Signes de qualité au niveau national. Pour valoriser davantage leurs produits, les organismes de gestion et de défense du territoire ont choisi de se regrouper en un nouveau collectif : « Entre Alpilles, Crau et Camargue ». Le projet regroupe l'IGP Riz de Camargue, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Olives et Huiles d'olives de la Vallée des Baux, l'AOP Vins des Baux de Provence, l'AOP Foin de Crau et l'IGP-Label Rouge Agneau de Sisteron. *« Ces signes de qualité font écho à un engouement fort de la part des consommateurs pour les produits issus du terroir, explique Bertrand Mazel, président du Syndicat des Riziculteurs de France. Mais ils souffrent d'une certaine méconnaissance auprès du grand public. Notre volonté est ainsi de mutualiser nos actions pour aller plus loin. »*

Les objectifs sont donc de mieux identifier les produits AOP/IGP et échanger des bonnes pratiques afin de monter en compétence sur les aspects commerciaux et numériques. *« Nous souhaitons expérimenter une offre de paniers de produits sous signes de qualité qui pourraient par exemple être vendus dans les hôtels, offices du tourisme ou commerces de proximité », poursuit Bertrand Mazel. Plus largement, nous voulons travailler avec les artisans, les commerçants et tout le circuit de restauration de notre territoire. Par exemple, mettre en place des corners de produits locaux dans les commerces ou développer avec des chefs des menus mettant à l'honneur nos produits. »* Cette expérimentation, si elle porte ses fruits, pourrait ouvrir la porte à des actions plus importantes et le collectif pourrait s'ouvrir pour accueillir de nouveaux membres.



# Gomet' 16 MAI 2018

## Les Signes de qualité dans le département, garantie de préservation du terroir

De [Caroline Albenois](#) Publié le 16 mai 2018 7 h 35 min Dernière modification le 16 mai 2018 9 h 25 min

Thym de Provence, Brousse du Rove, Riz de Camargue... les Bouches-du-Rhône affichent 44 produits sous signe d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO), dont 12 produits agricoles alimentaires et 32 viticoles.

- Les partenaires du Salon des Agricultures de Provence, lors de la conférence de presse à Arles du jeudi 3 mai.

-  
Le territoire dispose d'une large gamme de produits de qualité qui s'appuient sur une image d'excellence et une forte empreinte provençale : l'Agneau de Sisteron, le Foin de Crau, le Miel de Provence, le Taureau de Camargue, etc. Les signes officiels de qualité et de l'origine, AOP, AOC, IGP, Bio, Label Rouge, permettent de garantir cette authenticité. Etablissement public du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'Inao, l'Institut national de l'origine et de la qualité, assure la reconnaissance et le suivi des produits. Parmi eux, l'IGP (Indication géographique protégée) Thym de Provence a été validée le 28 février. Cultivé plein champ ou en milieu naturel dans le terroir provençal par la coopérative Les Aromates de Provence basée à Trets, il se caractérise par un arôme et un goût puissant et piquant comparé aux autres thyms, dits doux. La mise en place de cet IGP permet ainsi aux producteurs de se démarquer, grâce à un produit identifié selon sa zone de production.

A l'instar de la Brousse du Rove, dont l'AOC a été validée le 23 mars. « *Nous sommes sept exploitants, il s'agit de la plus petite AOC européenne*, explique François Borel, éleveur à La Roque d'Anthéron. *La chèvre du Rove était en voie d'extinction, alors que la race existe depuis 2000 ans et que 60 à 70% des produits estampillés « Brousse du Rove » était de la contrefaçon. L'AOC protège le produit et permet de lutter contre la fraude.* » L'AOC est ainsi la première étape vers l'obtention du signe européen AOP (Appellation d'origine protégée). L'aire d'appellation de la Brousse du Rove comprend 131 communes de la région, dont 97 dans le département. Trois autres produits sont en cours d'instruction IGP : l'agneau de La Crau, le calisson d'Aix et le melon de Cavaillon.

Les produits sous signes officiels de qualité et de l'origine seront mis à l'honneur lors du Salon des Agricultures de Provence du 1 au 3 juin.

### Un nouveau collectif pour valoriser les produits du terroir

Le territoire du Pays d'Arles bénéficie de la plus forte concentration de Signes de qualité au niveau national. Pour valoriser davantage leurs produits, les organismes de gestion et de défense du territoire ont choisi de se regrouper en un nouveau collectif : « Entre Alpilles, Crau et Camargue ». Le projet regroupe l'IGP Riz de Camargue, l'AOP Taureau de Camargue, l'AOP Olives et Huiles

d'olives de la Vallée des Baux, l'AOP Vins des Baux de Provence, l'AOP Foin de Crau et l'IGP-Label Rouge Agneau de Sisteron. *« Ces signes de qualité font écho à un engouement fort de la part des consommateurs pour les produits issus du terroir; explique Bertrand Mazel, président du Syndicat des Riziculteurs de France. Mais ils souffrent d'une certaine méconnaissance auprès du grand public. Notre volonté est ainsi de mutualiser nos actions pour aller plus loin. »*

Les objectifs sont donc de mieux identifier les produits AOP/IGP et échanger des bonnes pratiques afin de monter en compétence sur les aspects commerciaux et numériques. *« Nous souhaitons expérimenter une offre de paniers de produits sous signes de qualité qui pourraient par exemple être vendus dans les hôtels, offices du tourisme ou commerces de proximité, poursuit Bertrand Mazel. Plus largement, nous voulons travailler avec les artisans, les commerçants et tout le circuit de restauration de notre territoire. Par exemple, mettre en place des corners de produits locaux dans les commerces ou développer avec des chefs des menus mettant à l'honneur nos produits. »* Cette expérimentation, si elle porte ses fruits, pourrait ouvrir la porte à des actions plus importantes et le collectif pourrait s'ouvrir pour accueillir de nouveaux membres.