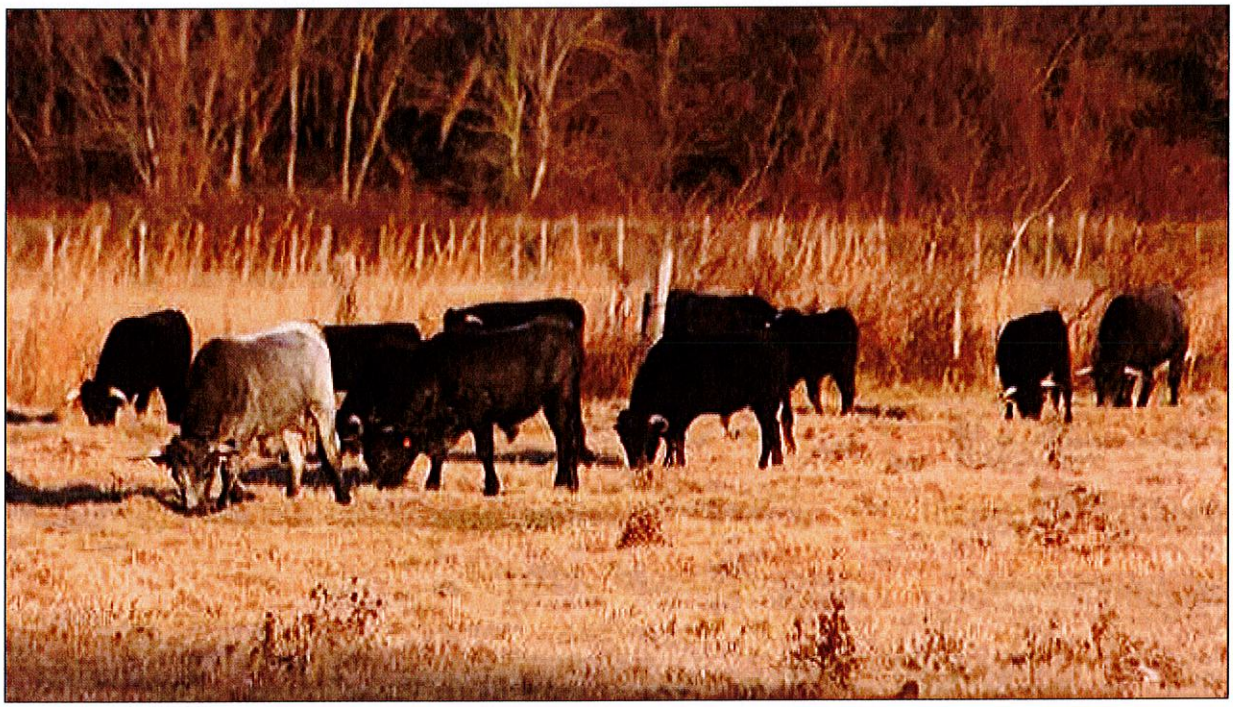
bleu tomate Le Mag
#provencetransition

Plusieurs AOP et IGP de Provence jouent collectif

Juin 25, 2018



Trente cinq « signes de qualité » sont recensés dans les Bouches-du-Rhône. Six d'entre eux, du territoire Alpilles-Crau-Camargue, viennent de se fédérer en collectif. Objectif : mieux travailler ensemble et promouvoir la qualité des produits auprès du grand public.

Les spécialistes savent que le département est agricole et pas seulement urbain et touristique. Loin encore d'être converti au tout bio, il dispose néanmoins de produits de terroir à forte identité. Des produits plébiscités par un public sensible aux aliments sourcés.

De quoi convaincre tous ceux qui les cultivent d'ajouter demain l'estampille « organic » à l'origine certifiée ? Nous n'en sommes pas encore là !

Le foin de la Crau

Pour l'heure, place à la mutualisation de six « signes de qualité », pour *« mettre en valeur ces appellations. C'est une démarche collégiale importante afin de promouvoir ces produits et le territoire »*, indique Bertrand Mazel, président du syndicat français des riziculteurs, porte-parole de cette initiative.

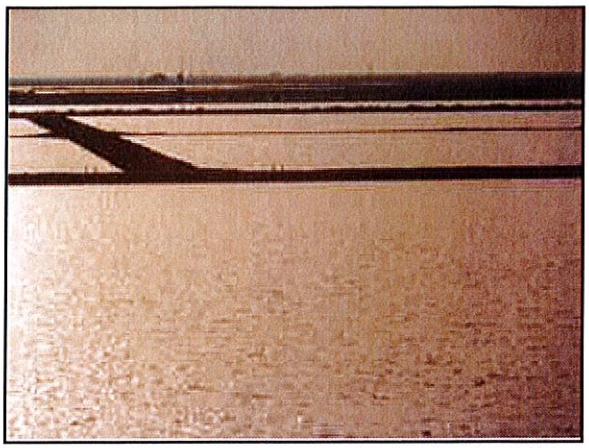
6 signes, 3 territoires, 1 collectif

Trois territoires sont concernés, les Alpilles, la Crau et la Camargue. Six appellations participent au collectif : le riz de Camargue, la viande de taureau de Camargue, le vin des Baux de Provence, les huiles d'olive et olives cassées de la Vallée des Baux, le Foin de Crau et l'agneau de Sisteron – ce dernier transhume dans la Crau. Selon Bertrand Mazel, *« ces six marques représentent 40% du nombre de producteurs agricoles des Bouches du Rhône versés dans les « signes de qualité ». Mais si les appellations en vins sont connues, ce n'est pas encore le cas des autres »*, observe le président.

En instaurant ce collectif entre *« des gens qui ne se connaissaient pas bien et défendaient jusque là leur pré carré »*, les agriculteurs concernés veulent mener des opérations communes. Plaquette dédiée, communication web, stand partagé sur le dernier salon des agricultures de Provence à Salon. Mais aussi actions auprès des pouvoirs publics locaux pour *« sensibiliser à la restauration collective, aux produits de proximité et faire de la pédagogie auprès des enseignants et des enfants »*... bref, ce collectif semble prendre en marche le train de la mutation alimentaire, déjà bien engagée par ailleurs.

Une démarche à encourager

Pour financer ses actions, le collectif pourra miser sur un budget d'Etat de 60 000 € . Celui du FNADT (Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire). Il imagine déjà de l'étendre à d'autres appellations, *« le sel de Camargue et pourquoi pas le thym, qui vient justement d'obtenir une AOP »*. Le modèle semble être celui de la région Occitanie. « *Ils ont réussi à monter là-bas un collectif avec tous les signes de qualité.* On voudrait tendre nous aussi à une action régionale », assure Bertrand Mazel.



Celui qui reconnait l'engouement pour le bio – *« 18% des riziculteurs le sont déjà et au moins un quart des producteurs de viande de taureau aussi »* – mais peine à trouver au secteur des vertus définitives – *« la limite sont les espèces invasives, les produits de synthèse ont des bons et des mauvais côtés »* – admet aussi « *qu'il faut sortir du système standardisé agro-industriel pour valoriser les productions de terroir* ». Une inclination du discours encourageante de la part d'un responsable agricole issu du « milieu traditionnel ».

Philippe Bourget
0 commentaire