

*Le Reflet Doré d'un Territoire Brillant*

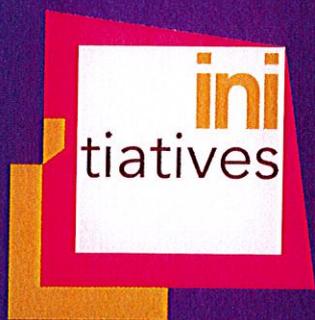
# MONTPELLIER CAMARGUE ALPILLES



# LOR®

## MAGAZINE

#14



*Sans doute nées  
d'un «coup de coeur»  
entre le Riz  
et le Taureau de Camargue ...*

**AOP-IGP**

Alpilles  
Crau  
Camargue

Bertrand MAZEL, Président du Syndicat des Riziculteurs, à présenté dernièrement la mise en place d'un collectif de signes de qualité fortement représentés en Pays d'Arles, puisque le territoire en possède la plus forte concentration. Un collectif actif qui a décidé de mobiliser l'ensemble de la filière, de sensibiliser les professionnels et les consommateurs, de se mobiliser pour valoriser leur production.

**AOP - AOC - IGP - BIO - LABEL ROUGE**

Témoins d'un Territoire Agricole à Hautes Valeurs Ajoutées

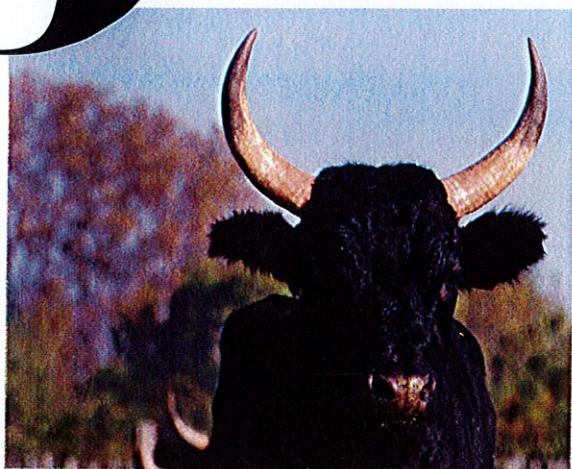
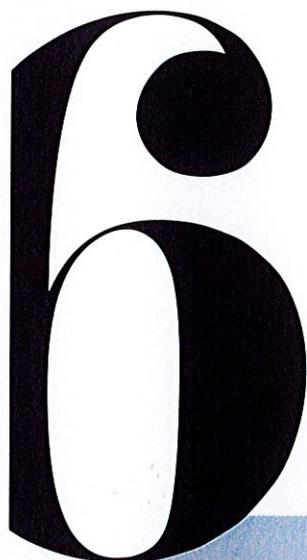
Les 6 Organisations de Défense et de Gestion (ODG), réunies en collectif, décident :  
*Ensemble, d'aller à la rencontre du public dans les foires et salons, ensemble, de proposer aux consommateurs des paniers de leurs produits, ensemble, de mobiliser restaurateurs et commerçants pour mettre ces produits sur leurs cartes et étals, ensemble, de sensibiliser enfants, parents et enseignants aux produits sous signe de qualité.*

## Le Riz de Camargue IGP

La Camargue une incroyable Terre de Riz.

Un label obtenu en juin 2000 ; une distinction qui récompense la volonté des riziculteurs camarguais soucieux 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 AOC Taureau de Camargue : première viande bovine française à bénéficier d'une AOC en 1996.

En 2011, le Taureau de Camargue devient une AOP. Elle impose le même cahier des charges qui porte notamment sur le respect du taux de chargement extensif pour les animaux dans l'aire géographique : pâturages sur de grands espaces dont au minimum 6 mois dans la zone humide. L'appellation est réservée à deux races de bovins sauvages que l'on trouve en Camargue : la Raço di Biòu et la race Brave.

Les taureaux en Camargue ont un rôle majeur dans l'entretien des milieux naturels et le maintien de la biodiversité. La spécificité des herbages confère à la viande des critères de qualité reconnus : peu de matière grasse et présence soutenue d'oméga

## Foin de Crau AOP

La particularité de l'Appellation d'Origine Protégée Foin de Crau est qu'elle n'est pas destinée à l'alimentation humaine. Avec l'Huile Essentielle de Lavande de Haute Provence, ce sont les deux seules AOP non alimentaires pour le moment. Le Foin de Crau bénéficiait d'un Label de Qualité obtenu le 28 juin 1948 par arrêté ministériel. Ce label s'est transformé en Appellation d'Origine Juridique en 1958 pour enfin obtenir une AOP en 1997.

Aujourd'hui, l'AOP Foin de Crau représente 257 exploitations agricoles pour une surface de 10 000 ha de prairies.

Ces caractéristiques sont liées à un terroir bien particulier qui est la Crau (ancien Delta fossile de la Durance), un climat Méditerranéen et un savoir-faire au travers de l'irrigation gravitaire par submersion avec une eau de la Durance qui confère au Foin de Crau de très bonnes valeurs minérales.





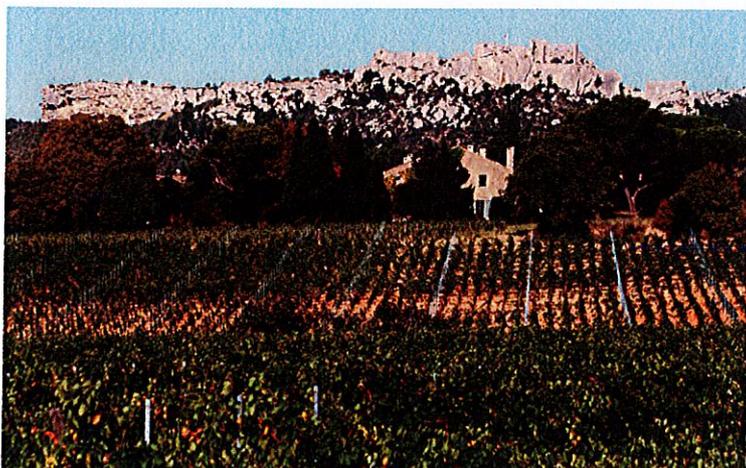
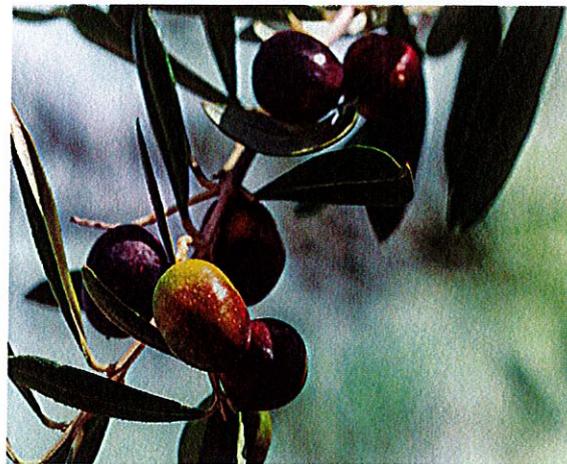
## Huile d'Olive Olive Cassée Olive Noire

De la Vallée des  
Baux de Provence.

Vallée des Baux, Vallée de l'Olive

En 1997, ce sont trois appellations d'origine protégées qui étaient reconnues, valorisant ainsi le savoir-faire d'hommes et de femmes, oléiculteurs, moulinières et confiseurs de la Vallée des Baux de Provence.

Aujourd'hui, plus de 20 ans après, 1 200 producteurs cultivent avec passion les 2 000 hectares d'oliviers de l'aire d'Appellation, pour, chaque année proposer 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 (fruité vert), ou de tapenade et d'olives confites (olives mûrées).



## Vins des Baux de Provence AOP

AOP depuis 1995 pour ses rouges et rosés puis en 2010 pour ses vins blancs, le vignoble des Baux-de-Provence s'étend sur 243 ha du nord au sud des Alpilles.

Les vignerons au nombre de onze s'efforcent de conserver dans l'état le plus naturel possible les terres qui les font vivre.

L'AOP a la fierté de compter 100% de sa surface cultivée en agriculture biologique, raisonnée ou biodynamique.

La répartition des couleurs est 50% rouge, 43% de rosé et 7% de blanc. Les vins des Baux-de-Provence sont à l'image de leur terroir, singuliers. Ils évoquent la générosité, le soleil de Provence et les doux parfums de fruit et de garrigue.

Des rouges de garde, des rosés de fourchette et des blancs aromatiques font la richesse de ce terroir.

## Agneaux de Sisteron IGP

L'Agneau de Sisteron bénéficie d'un Label Rouge 09-95 obtenu en 1995 et d'une IGP 01-02 obtenue en 2007 qui garantit sa qualité supérieure. 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.

Il se marie avec délicatesse aux arômes de l'huile d'olive, à la saveur des petits légumes confits qui font le charme de la cuisine provençale, de la nouvelle année aux fêtes pascales jusqu'au cœur des chaudes journées estivales

C'est ainsi qu'actuellement la majorité des troupeaux d'éleveurs d'Agneaux de Sisteron sont composés de la fameuse brebis Mérinos d'Arles !

