



## ARLES

# À Provence Prestige, Alpilles, Crau et Camargue dans un même panier

Deux mille agriculteurs locaux, prenant grand soin à produire de la qualité, sont en train, entre Alpilles, Crau et Camargue, d'innover en matière de mutualisation et de communication. Salle Gauguin et espace Miricille, dans le cadre de **Provence Prestige**, le Collectif des signes de qualité, avance uni pour aborder avec la même passion et la même expertise les IGP agneau de Sisteron et riz de Camargue ainsi que les AOP huile et olives cassées de la Vallée des Baux, vins de la Vallée des Baux, foin de Crau et taureau de Camargue. Ils sont six organismes de défense et de gestion à marcher main dans la main depuis mars dernier, avec une reconnaissance officielle par le Fonds national d'aménagement et de développement du territoire le 27 juillet.

Le galop d'essai a été au Merle pour le salon des agricultures, le test grandeur nature a lieu à Arles ce week-end et c'est à Paris pour le salon de l'agriculture que les intervenants espèrent bien frapper un grand coup.

### Un panier à 35 €

C'est qu'ensemble, avec l'aide de l'État et du PEIR du pays d'Arles, ils ont créé un collectif avec, à la clef, ce haut du panier concrétisé par un assemblage de tous leurs produits. "Le panier que nous avons élaboré ensemble (35€, NDLR) peut être mis à disposition dans les hôtels, les restaurants, les offices de tourisme qui le souhaitent... Les gens n'ont pas vraiment conscience qu'il existe autant de produits de qualité sur un même territoire", expliquent les acteurs.

Hier Jean-Pierre Lombrage, du syndicat de l'huile d'olive de la Vallée des Baux et Bertrand Mazel, son homologue pour le riz, étaient



Réparti sur deux stands le Collectif des signes de qualité vend ses produits et se fait connaître.

/PHOTO VALÉRIE SUAU

convaincus de la pertinence de la démarche. "La mutualisation qui s'est faite entre nous séduit le Département et la Région. Il y a tout intérêt à promouvoir ces signes de qualité."

L'exemple développé entre Alpilles, Crau et Camargue pourrait donc faire école. Il repose sur une mutualisation des compétences, des coûts, des énergies, de la communication en partageant la même

passion pour le territoire.

Sur **Provence Prestige** cela passe par des démonstrations d'extraction de l'huile, un moulin pour le riz, et la vente de certains produits. "Plutôt que de rester chacun dans notre coin on a préféré s'unir pour se faire connaître en s'entraidant..."

La fleur de sel pourrait rejoindre, comme la brousse du Rove ou le thym de Provence.

J.Z.



# Alpilles, Crau et Camargue dans un même panier

Les 2000 agriculteurs des deux IGP et quatre AOP du territoire unissent leurs efforts pour une sensibilisation tout en haut du panier

**D**eux mille agriculteurs locaux, prenant grand soin à produire de la qualité, sont en train, entre Alpilles, Crau et Camargue, d'innover en matière de mutualisation et de communication. Salle Gauguin et espace Mireille, dans le cadre de Provence Prestige, le Collectif des signes de qualité, avance uni pour aborder avec la même passion et la même expertise les IGP agneau de Sisteron et riz de Camargue ainsi que les AOP huile et olives cassées de la Vallée des Baux, vins de la Vallée des Baux, foin de Crau et taureau de Camargue. Ils sont six organismes de défense et de gestion à marcher main dans la main depuis mars dernier, avec une reconnaissance officielle par le Fonds national d'aménagement et de développement du territoire le 27 juillet. Le galop d'essai a été au Merle pour le salon des agricultures, le test grandeur nature a lieu à Arles ce week-end et c'est à Paris pour le salon de l'agriculture que les intervenants espèrent bien frapper un grand coup.

C'est qu'ensemble, avec l'aide de l'État et du PETR du pays d'Arles, ils ont créé un collectif avec, à la clef, ce haut du panier concrétisé par un assemblage de tous leurs produits. "Le panier que nous avons élaboré ensemble (35€, NDLR) peut être mis à disposition dans les hôtels, les restaurants, les offices de tourisme qui le souhaitent... Les gens n'ont pas vraiment conscience qu'il existe autant de produits de qualité sur un même territoire" expliquent les acteurs.

Hier Jean-Pierre Lombrage du syndicat de l'huile d'olive de la Vallée des Baux et Bertrand Mazel, son homologue pour le riz, étaient convaincus de la pertinence de la démarche. "La mutualisation qui s'est faite entre nous séduit le Département et la Région. Il y a tout intérêt à promouvoir ces signes de qualité." L'exemple développé entre Alpilles, Crau et Camargue pourrait donc faire école. Il repose sur une mutualisation des compétences, des coûts, des énergies, de la communication en partageant la même passion pour le territoire. Sur Provence Prestige cela passe par des dé-



Réparti sur deux stands le Collectif des signes de qualité vend ses produits et se fait connaître. /PHOTOS VALÉRIE SUAU ET J.Z.

monstrations d'extraction de l'huile, un moulin pour le riz, et la vente de certains produits. "Plutôt que de rester chacun dans notre coin on a préféré s'unir pour se faire connaître en s'entraidant..." La fleur de sel pourrait rejoindre, comme la brousse du Rive ou le thym de Provence. J.Z.



## LA FLEUR DE SEL ET LE SEL DE CAMARGUE EN IGP

Bientôt les 6 produits du panier du Collectif des signes de qualité pourraient être rejoints par la fleur de sel. L'IGP fleur de sel et sel de Camargue a été reconnue par arrêté fin mai dernier et selon la procédure, tout est actuellement entre les mains du ministère de tutelle pour finalisation. Hier Gérard Barral, "jeune retraité de la Cie des Salins du Midi" a dit à Bertrand Mazel son enthousiasme. Le travail pour cette reconnaissance avait débuté en 2012.

