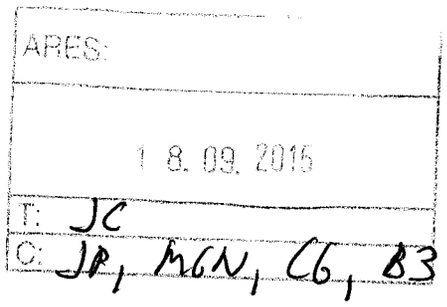
Ref. Ares(2015)3872101 - 18/09/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-917914/DPh/MS
AGRAP-RP/724/15

Bruxelles, le 16 septembre 2015



Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Thym de Provence » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :

michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Thym de Provence » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Thym de Provence » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- de l'arrêté portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Thym de Provence ».

Le groupement demandeur est l'association interprofessionnelle des Herbes de Provence (AIHP). Il s'agit d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle regroupe actuellement des producteurs, des transformateurs, des conditionneurs, des premiers acheteurs non metteurs en marché et des membres associés.

DOCUMENT UNIQUE

N° UE:

« Thym de Provence »

☒ IGP ☐ AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP

« Thym de Provence »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.8 : autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.).

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Thym de Provence » est une plante aromatique appartenant à l'espèce *Thymus vulgaris* L., de la famille des Lamiacées. C'est un sous-arbrisseau de 10 à 30 cm, aromatique, rameux, à tiges ligneuses inférieurement, habituellement dressées, en touffes ou en petits buissons très denses.

Les feuilles persistantes, gris ou vert selon la saison, ainsi que les jeunes tiges et les calices, sont ponctués de glandes remplies d'huile essentielle. Cette huile essentielle est de type phénolique, ses composés majoritaires sont le carvacrol (avec un minimum de 15%), le thymol, ainsi que le para-cymène (leur précurseur).

Plante vivace, le « Thym de Provence » est cultivé en plein champ ou cueilli dans le milieu naturel.

Le « Thym de Provence » est issu des variétés suivantes : VP 83 (thym de population), variété Carvalia, variété Thymlia.

La liste des variétés autorisées est révisable sur la base d'un protocole de révision qui vise à s'assurer du respect des caractéristiques suivantes :

- profil phénolé (taux de carvacrol + thymol + para-cymène > 50 %)

- taux de carvacrol supérieur ou égal à 15 %,

- port de la plante droit et ligneux.

Cette liste est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Le « Thym de Provence » est présenté en feuilles, sèches ou surgelées, ou en branches fraîches ou séchées. Ces branches peuvent être commercialisées en vrac ou en bouquet.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations devant se dérouler dans l'aire géographique sont les opérations de récolte, de transformation (séchage/battage, tri, surgélation) et de mise en bouquet. La transformation doit s'effectuer dans l'aire géographique pour des raisons de fraîcheur du produit et de temps de transport (le produit est transporté dans des camions non-frigorifiques). De plus, la transformation est liée à un savoir-faire ainsi qu'à la mise en œuvre de machines bien spécifiques (évaluation visuelle du produit frais, procédés de tri spécifique par lot, mise en bouquets...).

Pour le thym séché en feuilles, les premières opérations de transformation sont le séchage et le battage. Elles sont effectuées chez les producteurs sur la plante fraîche. La propreté de la parcelle récoltée, la rapidité de mise sur le séchoir, puis le soin apporté au battage vont avoir un impact sur la propreté finale du produit (obtenu après tri), sa couleur, ainsi que sa qualité sanitaire.

Lorsque la plante doit être surgelée, elle doit être transportée très rapidement sur le lieu de surgélation car le thym y est transporté frais, en vrac (non emballé). La proximité du lieu de surgélation assure également une meilleure traçabilité.

Enfin, la longue expérience des opérateurs dans l'aire et notamment la capacité rapide à évaluer visuellement la qualité du produit fraîchement récolté, offre les bases nécessaires à l'obtention du produit fini attendu.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Sans objet.

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les étiquettes apposées sur les unités consommateur « Thym de Provence » doivent mentionner, outre les mentions obligatoires conformes à la législation en vigueur, la DLUO ainsi qu'un encart comportant nom et adresse :

-de l'organisme certificateur précédé de « certifié par » ;

-du groupement demandeur.

4. DELIMITATION SUCCINCTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Thym de Provence » se situe dans le sud de la France, et est principalement caractérisée par un climat de type méditerranéen. Elle reflète aussi la réalité de l'espace utilisé pour la production et la transformation du « Thym de Provence ».

4.1. Liste des communes par département :

Département du Vaucluse : toutes les communes

Département des Bouches du Rhône :

Cantons en intégralité : Aix-en-Provence (1 et 2), Allauch, Aubagne, Berre-l'Étang, Châteaurenard, Ciotat, Gardanne, Marignane, Marseille (1 à 10), Martigues, Pélissanne, Salon-de-Provence (1 et 2), Trets, Vitrolles

Canton d'Istres à l'exception de la commune de Fos-sur-Mer

Département du Gard :

Cantons en intégralité : Bagnols-sur-Cèze, Pont-Saint-Esprit, Redessan, Roquemaure, Uzès, Villeneuve-lès-Avignon

Canton de Alès-2 : communes de Belvézet, Bouquet, Fons-sur-Lussan, Lussan, Seynes, Vallérargues

Canton de Alès-3 : commune de Castelnau-Valence

Canton de Beaucaire à l'exception des communes de Bellegarde, Fourques

Canton de Marguerittes : les communes de Manduel, Marguerittes, Poulx

Canton de Rousson : les communes de Barjac, Méjannes-le-Clap, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos, Tharaux

Département des Alpes de Haute Provence :

Cantons en intégralité : Château-Arnoux-Saint-Auban, Forcalquier, Manosque (1 à 3), Oraison, Reillanne, Valensole

Canton de Digne-les-Bains-2 à l'exception des communes de Champtercier, Digne-les-Bains

Canton de Sisteron à l'exception des communes d'Authon, Saint-Geniez

Canton de Riez : les communes de Bras-d'Asse, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Entrevennes, Estoublon, Mézel, Moustiers-Sainte-Marie, Puimichel, Puimoisson, Riez, Roumoules, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs

Canton de Seyne : les communes de Claret, Melve, Sigoyer, Thèze, Valernes, Vaumeilh

Département de l'Ardèche :

Canton de Bourg-Saint-Andéol en intégralité

Canton de Pouzin : la commune de Rochemaure

Canton de Teil : les communes d'Alba-la-Romaine, Aubignas, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignères

Canton de Vallon-Pont-d'Arc : les communes de Labastide-de-Virac, Orgnac-l'Aven, Saint-Remèze

Département du Var ;

Cantons en intégralité : Brignoles, Draguignan, Garde, Garéoult, Hyères, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Seyne-sur-Mer (1 et 2), Solliès-Pont, Toulon (1 à 4)

Canton de La Crau : les communes d'Hyères, La Crau

Canton de Flayosc à l'exception des communes de Bargème, Bargemon, Brenon, Châteauvieux, Claviers, Comps-sur-Artuby, La Bastide, Le Bourguet, La Martre, La Roque-Esclapon, Trigance

Canton du Luc à l'exception des communes de Collobrières, La Garde-Freinet

Canton de Vidauban à l'exception de la commune : Le Muy

Département des Hautes Alpes :

Canton de Laragne-Montéglin en intégralité

Canton de Serres : les communes de Le Bersac, Bruis, Chanousse, L'Épine, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saléon, Savournon, Serres, Sorbiers, Trescléoux

Département de la Drôme :

Cantons en intégralité : Grignan, Tricastin, Montélimar-2

Canton de Dieulefit à l'exception des communes de Bézaudun-sur-Bîne, Bourdeaux, Bouvières, Comps, Crupies, Félines-sur-Rimandoule, Francillon-sur-Roubion, Mornans, Le Poët-Célard, Les Tonils, Orcinas, Rochebaudin, Saou, Soyans, Truinas

Canton de Nyons et Baronnies à l'exception de la commune de Chaudebonne

Canton de Diois : les communes de La Motte-Chalancon, Rottier

Canton de Montélimar-1 : les communes d'Ancône, Montélimar, Savasse

5. LIEN A L'ORIGINE

Spécificité de l'aire

L'aire géographique du « Thym de Provence » fait partie d'un territoire communément désigné sous le terme de Provence et situé dans le sud-est de la France.

Les types de sols les plus fréquents sont des sols argilo-calcaires de compacités diverses. Ils permettent à la pluie de s'infiltrer ou de ruisseler et de disparaître avec facilité. Ils sont très souvent caillouteux. Ces milieux ouverts, calcaires, secs et ensoleillés, appelés « garrigues » sont typiques de la Provence.

L'aire géographique se caractérise également par un climat méditerranéen, marqué par des étés chauds et secs, et des hivers doux. Les périodes d'ensoleillement sont importantes et longues, avec un vent de Nord / Nord-Ouest (le Mistral) parfois fréquent et durable qui maintient un taux d'hygrométrie faible. Les hivers provençaux sont marqués par de rares périodes de gelées généralement courtes, et peu fortes.

L'aire géographique se caractérise enfin par une forte densité de pousse spontanée de thym phénolé, comportant une proportion marquée de carvacrol, constituant des populations quasi pures, qui s'élargissent en tâches plus ou moins circulaires.

A l'issue d'une longue tradition de cueillette du thym sauvage, qui est toujours pratiquée, et de procédés anciens de séchage, triage, ou confection de bouquets de thym, les producteurs de l'aire géographique ont développé un savoir-faire spécifique.

Les producteurs de « Thym de Provence » ont veillé à ce que le thym de population poussant spontanément à l'état naturel dans la zone, soit reproduit par le biais d'une sélection variétale de thyms phénolés, dont l'huile essentielle contient plus de 15% de carvacrol.

De plus, pour les parcelles cultivées, les producteurs limitent les apports d'eau assurant ainsi un mode de production se rapprochant des conditions naturelles.

L'exploitation des parcelles cultivées est limitée car au-delà d'un certain âge des thyms, les tiges deviennent trop grosses et la proportion de feuilles par rapport au poids de bois (grosses tiges) devient insuffisante. En ce qui concerne les thyms à l'état sauvage, les cueilleurs évaluent savamment la taille des plantes pouvant être cueillies, afin de garantir le même résultat.

Par ailleurs, les producteurs apportent toute leur attention au stade optimum de récolte, ainsi qu'au stockage ventilé du thym, avant transformation ou séchage, s'appuyant sur le climat sec de l'aire géographique.

S'agissant de la transformation, le savoir-faire des opérateurs réside notamment dans la mise en œuvre rapide de la transformation après la récolte (séchage pour le thym en feuilles séché et surgélation pour la présentation surgelée).

Le séchage est aussi une phase importante servant à maîtriser le taux d'humidité et permettant par la suite la manipulation du produit sans courir le risque de le dégrader : insuffisamment sec, le « Thym de Provence » ne pourra être mondé correctement (les tiges ne se détacheront pas des feuilles), et trop sec des brisures de tiges en trop grand nombre seront générées lors du battage. La phase de séchage est menée en tenant compte des conditions climatiques extérieures, et conditionne l'aspect du produit et sa tenue dans le temps.

Le travail de mise en bouquets mobilise également un savoir-faire particulier des producteurs, lesquels estiment le niveau d'humidité de leur produit afin de limiter les pertes de feuilles et les dégradations qualitatives.

Les opérateurs provençaux mettent en œuvre, grâce à leur matériel spécifique et à leur expérience, des méthodes de tri particulièrement efficaces et rigoureuses. Leur connaissance du produit leur permet de déterminer les outils nécessaires garantissant un tri optimal du thym, en éliminant au maximum les particules indésirables.

Spécificité du produit

Le « Thym de Provence » se caractérise par un arôme et un goût puissant caractéristiques : chaud et piquant.

Il se distingue des autres thyms qui sont très majoritairement des thyms dits « doux » ou thyms maraîchers à chémotype thymol pur et à puissance aromatique plus faible, ainsi que, dans une moindre mesure des thyms à cinéol (Thymus mastichina L. cineolifera).

Les autres caractères distinctifs du « Thym de Provence » sont : la propreté, l'homogénéité des feuilles, l'absence quasi totale d'impuretés (pour le thym en feuilles).

Lorsque commercialisé en bouquets, ceux-ci sont réguliers, bien formés et bien fournis en feuilles.

Ces spécificités confèrent au « Thym de Provence » une solide réputation.

Lien causal

Les caractéristiques des sols bien drainants dans l'aire géographique, associées au régime des températures, favorisent la pousse spontanée du « Thym de Provence » et sa culture. Pour croître dans de bonnes conditions et développer sa puissance aromatique, le « Thym de Provence » a besoin de la chaleur et de l'ensoleillement offerts par le climat présent dans l'aire géographique.

Les variétés traditionnelles sélectionnées, spécifiques à ce climat, favorisent la sécrétion d'une huile essentielle très typée, riche en carvacrol, qui accentue les arômes chauds et piquants, caractéristiques du « Thym de Provence ». La présence significative de carvacrol dans l'huile essentielle des feuilles est un caractère secondaire de l'adaptation de la plante à son environnement, caractérisé notamment par une forte sécheresse estivale.

L'irrigation contrôlée permet de limiter l'enherbement (incidence sur la propreté du produit fini) et de maintenir des conditions peu humides proches des conditions naturelles.

La récolte effectuée au stade optimum par les producteurs a une incidence sur la meilleure expression des arômes, mais également de la propreté du « Thym de Provence ».

Les pratiques de séchage ou mise en surgélation rapide après récolte, ainsi que stockage ventilé, garantissent l'obtention d'un thym de couleur homogène, et concourent à la fixation des arômes.

La propreté du « Thym de Provence » est garantie par le savoir faire lié aux étapes de mondage et de tri, qui jouent un rôle important dans l'élimination de la plus grosse partie de tiges, et la limitation de brisures.

Le « Thym de Provence » en bouquets réguliers, bien formés et fournis en feuilles, bénéficie du savoir-faire qui s'exprime par l'élimination des grosses tiges, et l'évaluation de l'humidité, avec le choix du bon moment pour effectuer cette opération.

La présence du thym en Provence, et les particularités aromatiques et gustatives du « Thym de Provence » sont souvent citées dans la littérature.

En 1917, dans leur étude « *Culture et industrie des plantes aromatiques et des plantes médicinales de montagne* » Lamotte et Gattefossé notent : « On a méconnu jusqu'à ce jour en France la valeur de cette ressource inattendue des zones ensoleillées. Voilà pourquoi on laisse la frigoulèto (*ndlr : thym*) sans soin. Les ménagères, (..) encore en usent-elles avec parcimonie, sauf dans la belle Provence où la cuisine est si relevée, si appétissante. »

« Sur les collines de Provence, (...) Tout le paysage (y) participait (…) l'odeur du thym, le tintement d'une clochette. » Les Bucoliques, Marcel Pagnol, préface - Paris, Grasset, 1958.

Le « Thym de Provence » est encore aujourd'hui reconnu comme partie intégrante du territoire de la Provence. Il représente par sa présence remarquable dans la flore, grâce à son arôme puissant, une part importante de l'attrait qu'exercent la région et ses paysages :

« (…) ces herbes, quelles sont-elles ? A tout seigneur, tout honneur, le thym, que l'on nomme chez nous la farigoule. Toute la saveur des collines est concentrée dans cette petite plante (...) qui (recouvre) si souvent les sols de notre terroir. » (Le Petit Futé Provence 2009/2010, p 55).

Le « Thym de Provence » est un pilier du patrimoine gastronomique: on trouve nombre d'hôtels ou de restaurants provençaux qui en évoquent le nom (Au brin de Thym (Arles), Fleur de Thym (Cassis), Fleur de thym (Mougins), le Mas Thym de Provence (Flassans sur Issole), restaurant Thym te voilà (Apt), restaurant « Du thym à l'ail (Bandol), « La fleur de thym » (Maussane-les-Alpilles), etc.).

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du présent règlement]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e61a99e7-4d9f-4f50-8d40-518e35462fe9