Ref. Ares(2019)18727 - 03/01/2019

DOCUMENT UNIQUE

« Cerise des coteaux du Ventoux »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DÉNOMINATION DE L'IGP

« Cerise des coteaux du Ventoux »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1-6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La "Cerise des coteaux du Ventoux" est une cerise de bouche de couleur rouge provenant des variétés (cultivars) issues du *Prunus Avium L.*, du *Prunus Cerasus L.* ou de leurs hybrides, destinée à être livrée à l'état frais aux consommateurs qui possède les caractéristiques suivantes:

- Un calibre minimum de 24 mm. Une tolérance de 5 % en nombre de fruits dont le calibre est < à 24 mm dans un plateau est acceptée, mais aucun fruit ne doit être inférieur ou égal à 22 mm.
- Une maturité optimale (bonne fermeté/taux de sucre élevé)
- Une couleur homogène de chaque contenant

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

-

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 production, de récolte, de tri et de calibrage.

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

Les cerises IGP sont conditionnées dans des emballages dont le contenant est inférieur ou égal à 6 Kg. Pour les conditionnements en barquettes le poids du plateau qui les regroupe peut être supérieur, sans excéder 10 kg, chaque barquette ayant un poids maximal de 3 kg.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Cerise des coteaux du Ventoux » s'étend sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud dans le département de Vaucluse. Elle reflète la réalité de l'espace utilisé pour la production et la transformation de la « Cerise des coteaux du Ventoux ».

L'aire géographique s'étend sur les communes suivantes du département de Vaucluse :

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation de la « Cerise des coteaux du Ventoux » et sur une qualité spécifique provenant notamment des conditions de climat et du savoir-faire au sein de l'aire. Les cerisiers sont cultivés dans une aire de production où la cerise rouge dite « de table » est une culture traditionnelle et séculaire qui a fondé la réputation du produit. Les fruits présentent un équilibre optimal de maturité dû aux facteurs naturels de l'aire géographique particulièrement favorables et un calibre important lié au savoir-faire de la taille des arbres.

Dans ce bassin de production, la cerise est une culture traditionnelle et séculaire (les premières traces écrites de son importance sur la zone remontent au 17ème siècle). A l'époque, elle est destinée essentiellement à la consommation familiale. Les arbres sont dans les jardins familiaux, mais aussi clairsemés au milieu des champs de

céréales et sur les talus. C'est une région traditionnelle de la cerise rouge dite « de table ».

L'aire géographique de la Cerise des coteaux du Ventoux englobe un environnement exceptionnel accroché au Mont Ventoux et aux coteaux des monts de Vaucluse et du Luberon avec une variation d'altitude de 50 à 600 mètres. Cette aire est sous l'influence du climat méditerranéen caractérisé par un fort ensoleillement (2760 heures par an), et par l'action du Mistral (fort vent du nord) mais celui-ci s'atténue en se rapprochant des reliefs du Mont Ventoux. Elle bénéficie également d'une amplitude thermique entre le jour et la nuit liée à des masses d'air froid qui coulent depuis le sommet du mont Ventoux (1912 mètres).

La véritable implantation de la culture à des fins commerciales remonte au XIX^{ème} siècle. A la fin de ce siècle, la crise du phylloxera ravage le vignoble vauclusien et entraîne la réorganisation de l'agriculture par la recherche d'autres débouchés. Présentant des perspectives commerciales intéressantes, le cerisier se développe et s'impose rapidement sur les coteaux où se localise plus de 80 % de la production. Le développement du chemin de fer vient également offrir de nouvelles perspectives aux cerises vauclusiennes. La production de cerise continue sa croissance et prend encore plus d'ampleur après la deuxième guerre mondiale.

De nos jours, l'aire géographique demeure un leader national en cerises de table En France, une cerise sur trois est produite sur les coteaux du Mont Ventoux.

Au fil du temps, s'est mis en place un savoir-faire particulier de conduite du verger dit « verger piéton », afin de faciliter les opérations culturales au verger (taille notamment) et l'accès aux fruits par les ramasseurs. Ces vergers sont tous taillés chaque année afin de garantir une régularité de production mais surtout pour favoriser la production de cerise de beaux calibres.

La récolte des cerises est exclusivement manuelle. Elle se fait par des ramasseurs expérimentés et formés à l'utilisation du code couleur de la cerise édité par le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). En se référant à ce code couleur variétal, le cueilleur sélectionne des fruits dont le rapport sucre acidité est optimal. En effet pour chaque variété nouvelle ou ancienne, les techniciens du CTIFL ont mis en parallèle la couleur des fruits et les indices sucre/acidité. Ainsi, pour chaque variété les techniciens du CTIFL ont retenu comme couleur optimale celle qui correspondait au meilleur taux du rapport « sucre/acidité » du fruit.

Le tri ainsi que le calibrage au champ sont toujours privilégiés, même si l'arrivée de calibreuses spécifiques pour la cerise au début des années 2000 a quelquefois modifié l'organisation avec la relocalisation des chantiers de calibrage en station. Que la technique de calibrage soit manuelle ou mécanique, le savoir-faire des opérateurs est déterminant pour respecter la fragilité des fruits et préserver leur qualité. Ces pratiques permettent de mettre sur le marché des lots de fruits très homogènes au niveau des calibres et de la couleur.

Ces vergers sont constitués des variétés de cerisiers sélectionnés pour leur capacité à produire des cerises à gros calibre, fermes, brillantes et savoureuses. Les arbres sont tous taillés chaque année pour garantir une régularité de production mais surtout pour favoriser un calibre important du fruit.

La réputation de la « Cerise des coteaux du Ventoux » s'est forgée grâce à son calibre important mais aussi grâce à sa présence sur le marché des premiers jours de mai jusqu'à mi-juillet. Cette présence de plus de 2 mois sur les marchés s'explique

notamment par l'étagement en altitude des vergers, décrit dans les facteurs naturels, mais également par l'implantation de variétés dont la maturité est échelonnée.

De nombreux marchés aux cerises se sont développés, attestant de l'importance économique de la production, le plus ancien est celui de la Tour d'Aigues créé en 1902, d'autres se sont créés dans les communes voisines. Ils se tenaient journellement, les expéditeurs venant acheter les cerises aux producteurs suivant la relation « de gré à gré ».

Devant l'ampleur de la production, les communes du Ventoux se sont regroupées pour créer un marché sur la commune de Saint Didier en 1960.

Trois Marchés d'Intérêt Nationaux (Avignon, Chateaurenard et Cavaillon) et le marché-gare de Carpentras se sont ouverts à partir des années 1960. Ils permettent une transparence de l'offre et de la demande et une meilleure connaissance des prix.

La « Cerise des coteaux du Ventoux » est une cerise de bouche destinée à être livrée à l'état frais. Elle se caractérise par sa couleur rouge et son gros calibre, par sa forte sucrosité et sa bonne fermeté. Dans leur contenant, les cerises sont homogènes en calibre et en couleur.

La « Cerise des coteaux du Ventoux » se caractérise :

- par des fruits à l'équilibre gustatif optimal,

- par l'homogénéité des calibres avec un minimum de 24 mm possible grâce au savoir-faire des responsables du chantier de calibrage (manuel ou mécanisé),

- par l'homogénéité de la couleur avec l'utilisation du « code couleur » qui permet de sélectionner pour chaque variété un indice de maturité reconnu.

La « Cerise des coteaux du Ventoux » est un produit qui se caractérise par des qualités spécifiques mais repose également sur un savoir faire des producteurs et une réputation historique.

Sur l'aire de production résident des conditions climatiques exceptionnelles avec la présence d'un fort ensoleillement et du vent du nord (le Mistral). Ces conditions limitent le développement des « maladies » et favorise la production précoce de fruits dans les situations abritées et plus tardive lorsque l'altitude s'élève.

La situation géographique se caractérise par une amplitude thermique « jour/nuit » marquée qui favorise la production de fruits mûrs, colorés et fermes, cette adaptation de la culture du cerisier est attestée par la position prépondérante de la production au niveau national.

Les techniques culturales pertinentes comme la taille régulière des vergers, la conduite en verger piéton sont autant d'atouts qui permettent d'obtenir régulièrement une production homogène de fruits à maturité optimale et de calibre important.

La maîtrise des opérations de « tri – calibrage » repose sur une expérience liée à un savoir-faire historique de plusieurs générations de producteurs. Elle garantit une présentation homogène des lots tant au niveau des calibres que de la coloration des fruits.

La fragilité de la cerise impose un tri/calibrage rapide (dans les 48 heures qui suivent la récolte) et dans des contenants à la capacité limitée pour éviter l'écrasement des fruits.

La réputation de la « Cerise des coteaux du Ventoux » s'est forgée grâce à sa présence sur le marché dès les premiers jours de mai jusqu'à mi-juillet. La localisation géographique des premiers vergers situés dans le Comtat, au pied du Mont Ventoux, à une altitude de 50 mètres et les cerisiers de coteaux accrochés aux piémonts du Ventoux à plus de 400 mètres favorise un décalage des maturités. Celui-ci est accentué par le choix de variétés à maturité échelonnée qui contribuent à un étalement de la cueillette et une présence sur les marchés de la « Cerise des coteaux du Ventoux » sur une période de plus de 2 mois. L'importance de cette durée de présence commerciale s'est traduite par la mise en place de 3 marchés régionaux de grossiste et par la première place de production au niveau national.

6. RÉFÉRENCE À LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3bc9d566-6f88-4384-991b-160545c0cf40