



# BLÉ DUR DE PROVENCE

2021-2022 : Poursuite de l'étude de faisabilité

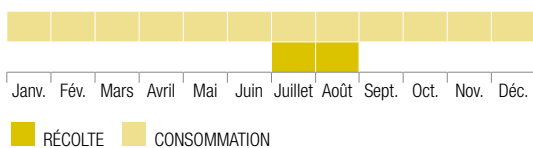
## ACTEURS DU PROJET

Le Syndicat des blés de qualité du Sud-Est est à l'origine du projet.  
Le Syndicat des blés de qualité du Sud-Est travaille sur celui-ci.

## COMMERCIALISATION

IAA  
À définir avec les potentiels partenaires aval.

## SAISONNALITÉ



## Association des blés de qualité du Sud-Est

📍 198 Chemin des Entrages,  
13300 SALON-DE-PROVENCE  
✉ sregaldo@sud.lacoopagri.coop

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir :** Conditions pédo-climatiques à caractériser. Mais le pourtour méditerranéen et plus particulièrement la Provence est une zone de production historique du blé dur.

Travail à consolider mais quelques pistes : Au niveau de l'itinéraire technique car peu d'intrants comparé au reste de la production française.

**L'aire géographique de production :** La réflexion porte sur tout le pourtour méditerranéen et plus particulièrement la Provence.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Maintenir et mieux valoriser la production régionale de blé dur, historique dans le Sud-Est. Cependant elle connaît de grandes difficultés actuellement avec des surfaces qui diminuent fortement depuis ces dernières années, notamment liées à la trop faible rémunération des producteurs.

## PROCHAINE ÉTAPE

Contactez l'aval pour voir si une production de blé dur sous SIQO les intéresse. Mener l'étude historique et géographique.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.



# TOMME DU CHAMPSAUR

2021 : rédaction du dossier de reconnaissance

## ACTEURS DU PROJET

Un petit groupe d'agriculteurs est à l'origine du projet.  
Des éleveurs, des fromagers, et la Chambre d'Agriculture travaillent sur celui-ci.

## COMMERCIALISATION

Épiceries, restaurants, GMS  
Local, régional

## SAISONNALITÉ



■ CONSOMMATION

Association Champsaur Lait (accompagnée par Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes)

LES PELLOUX,  
BÉNÉVENT-ET-CHARBILLAC  
champsaurlait@gmail.com

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir :** Fromage produit en zone de montagne et/ou haute montagne avec des pratiques d'élevage extensif.

**La Tomme du Champsaur** est un fromage au lait de vache, fruité et doux, pâte cuite, pressée.

**L'aire géographique de production :** Vallée du Champsaur, Embrunnais, Queyras, Briançonnais.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

A l'heure actuelle aucun SIQO sur les filières phares à l'échelle des départements des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes.

## PROCHAINE ÉTAPE

Rédaction du dossier de reconnaissance fin 2021.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.



# BLEU DU QUEYRAS

Fin 2021 : Dépôt d'une demande officielle

## ACTEURS DU PROJET

Un groupe d'éleveurs et de fromagers est à l'origine du projet.  
Des éleveurs, des fromagers, et la Chambre d'Agriculture travaillent sur le projet.

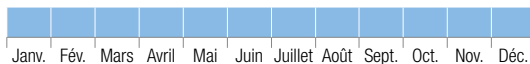
## CHIFFRES CLÉS

✓ 70 t produit/an

## COMMERCIALISATION

Épiceries, restaurants, GMS, marché de gros.  
Local, régional et international.

## SAISONNALITÉ



■ CONSOMMATION

Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras (accompagnée par Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes)

📍 Maison du Parc  
05350 ARVIEUX  
✉ bleuduqueyras@gmail.com

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Fromage produit en zone de montagne et/ou haute montagne avec des pratiques d'élevage extensif.

**Le Bleu du Queyras** est un fromage au lait de vache persillé, doux et crémeux, fromage à pâte persillée, non pressée, non cuite et salée.

**L'aire géographique de production** : Vallée du Champsaur, Embrunnais, Queyras, Briançonnais.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

A l'heure actuelle aucun SIQO sur les filières phares à l'échelle des départements des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes.

## PROCHAINE ÉTAPE

Dépôt d'une demande officielle de reconnaissance fin 2021.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.





# MELON DE CAVAILLON

2021 : dossier de reconnaissance en cours

## ACTEURS DU PROJET

50 adhérents (40 producteurs et 10 metteurs en marché) travaillent sur le projet.

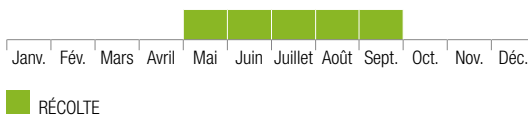
## CHIFFRES CLÉS

- ✓ **2200 t** commercialisées en 2020
- ✓ **+ de 600 ha** de production (pas encore de SIQO)

## COMMERCIALISATION

GMS, réseaux grossistes, restaurateurs, primeurs...  
Internationale : dans toute la France et dans les pays limitrophes tel que la Belgique, le Luxembourg, la Suisse et l'Allemagne.

## SAISONNALITÉ



## Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon

- 📍 15 avenue Pierre Grand, MIN 108  
84300 CAVAILLON
- ✉ contact@melondecavaillon.com
- 🌐 www.melondecavaillon.com
- 📘 melondecavaillon
- 📷 melondecavaillon
- 👤 company/49161043/admin

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Le Melon de Cavaillon bénéficie de facteurs naturels et humains propices : le climat (ensoleillement, températures, mistral), le réseau hydrique de la Durance et du Rhône et des sols adaptés auxquels s'ajoutent le savoir-faire ancestral des opérateurs dans la production et la sélection des melons.

**Le Melon de Cavaillon** se caractérise par une chaire orangée soutenue avec une texture ferme et juteuse à la fois. Il est récolté à maturité de manière à optimiser la teneur en sucre et à exprimer au maximum son potentiel aromatique. Le Melon de Cavaillon existe en conventionnel et en Bio.

**Le cahier des charges** : Aire géographique délimitée, sélection variétale, agréage station (taux de sucre, visuel, gustatif), conditionnement spécifique. Contrôles producteurs et stations réalisés par le Syndicat.

**L'aire géographique de production** : Le Vaucluse, les Alpes de Haute-Provence avec comme limite à l'Est la vallée de la Durance et les Bouches-du-Rhône sur sa partie Nord et Ouest jusqu'au Rhône.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

- Les premières traces écrites de melon dans la région datent de 1495.
- Le Syndicat et la marque "Melon de Cavaillon" ont été créés en 1999.
- Un dossier d'obtention d'IGP est en cours depuis 2018.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.



FRUITS



FILIÈRE EN ÉMERGENCE\*

# FRAISE DE CARPENTRAS

2021 : travaille actuellement  
avec la marque INPI

## ACTEURS DU PROJET

Confrérie de la fraise de Carpentras couplée  
au Syndicat de Défense de la fraise de Carpentras.

## CHIFFRES CLÉS

✓ **6 000 à 7 000 t** produites par an

## COMMERCIALISATION

Tous au niveau local, national et frontalier.

## SAISONNALITÉ



■ DÉGUSTATION

## Syndicat de défense de la Fraise de Carpentras et Confrérie de la fraise de Carpentras

- 📍 Chez Maison des AOC Ventoux  
338 allée Jean Jaurès - CS20S16  
84206 CARPENTRAS
- ✉ [syndicat@fraisedecarpentras.fr](mailto:syndicat@fraisedecarpentras.fr)
- 📌 [ConfrerieFraiseseCarpentras](https://www.facebook.com/ConfrerieFraiseseCarpentras)

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : conditions géographique et climatique particulières  
(cuvette du Ventoux, mistral, heures d'ensoleillement supérieures).

**L'aire géographique de production** : département du Vaucluse.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Se démarquer, pérenniser la filière, valoriser la production et avoir  
du poids face à la Grande Distribution.

## PROCHAINES ÉTAPES

- Finaliser l'organisation du syndicat
- Certifier l'ensemble de la filière et obtenir un SIQO sous 5 ans

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.



# PRUNE DE BRIGNOLES

2021 : Poursuite des études avant de se lancer officiellement dans la procédure SIQO

## ACTEURS DU PROJET

L'association de la Prune de Brignoles, les vignerons locaux et les élus locaux sont à l'origine du projet.

Viticulteurs, Pépiniéristes, INRAe, Secteur privé de la restauration et Élus travaillent sur celui-ci.

## COMMERCIALISATION

Restaurants, épicerie fines, marchés locaux. Local et national.

## SAISONNALITÉ



■ DÉGUSTATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS  
NB : LA PRUNE DE BRIGNOLES NE SE DÉGUSTE PAS EN FRAIS.

## Conservatoire Méditerranéen Partagé

- 📍 1161 route de Cogolin  
83310 LA MOLE
- ✉ c.mignet@conservatoire-partage.org
- 🌐 www.conservatoire-partage.org
- 🌐 prunedebrignoles.fr

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Aire historique de sa culture (Brignoles en Provence Verte et Dignes-les-Bains / Castellane).

**La prune séchée de Brignoles** est une variété unique avec spécificités gustatives encore à caractériser pour sa différenciation / Produit transformé à haut potentiel de valorisation : LA PISTOLE.

**L'aire géographique de production** : Zone de Brignoles / Provence Verte.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Reconnaissance de cette variété et toute l'histoire locale associée qui a connu une reconnaissance nationale via notamment la PISTOLE. (cf étude historique réalisée cette année 2021)

## PROCHAINES ÉTAPES

- Appui technique pour la caractérisation aromatique - gustative de la prune séchée et de la pistole
- Détermination des exigences techniques et des coûts associés pour les étapes de transformation, notamment de la pistole
- Définition de la gamme de produits

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.





# CHÂTAIGNES ET MARRONS DU VAR

2021 : réflexion en cours en vue de s'engager dans une démarche de reconnaissance

## ACTEURS DU PROJET

Une centaine d'adhérents (une quinzaine d'agriculteurs producteurs / transformateurs, une cinquantaine de pluri-actifs, une cinquantaine de particuliers, 1 négociant, 1 transformateur industriel) travaillent sur le projet.

## CHIFFRES CLÉS

- ✓ Entre **50 et 100 t** produites par an
- ✓ **500 ha** de surface totale, châtaigneraies du Var productives ou entretenues (pas encore de SIQO)

## COMMERCIALISATION

Vente directe lors de foires ou de marchés, vente à la Confiserie Azuréenne, quelques magasins bio locaux et GMS  
Local et régional

## SAISONNALITÉ



## Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var

- 📍 Maison du Châtaignier, 1 place Frabosa Sottana, 83610 COLLOBRIERES
- ✉ spcv@orange.fr
- 🌐 www.chataigneduvar.fr
- 📘 SPCVar

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Le massif des Maures et quelques communes alentours forment une enclave cristalline au sein de la Provence calcaire. Ce qui permet la présence de châtaigniers pluri-centenaires, qui sont des variétés locales et traditionnelles caractéristiques au département du Var.

**Châtaignes et marrons du Var**, dont la plus emblématique variété est la Marrouge (aussi appelé Marron du Var, Marron du Luc, Marron de Collobrières) reconnue pour ses qualités gustatives et son goût naturellement sucré. À déguster fraîches, grillées, bouillies, en confiture ou en crème.

**Le cahier des charges** : Pas sous SIQO mais marque collective : "Châtaignes et Marrons du Pays des Maures - Producteurs du Var" dont le cahier des charges a été construit sur la base d'une future potentielle IGP : Traçabilité et origine des fruits, tri manuel, stockage et conservation...

**L'aire géographique de production** : Massif des Maures essentiellement + Quelques communes comme Camps-la-Source, Rocbaron, Pays de Fayence... Terres acides.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Premiers châtaigniers sélectionnés pour leurs fruits dans le Var estimés au XI / XII<sup>ème</sup> siècle. Création du Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var en 2001 pour la relance de la filière suite à l'abandon progressif des châtaigneraies post 2<sup>nde</sup> guerre mondiale.

## PROCHAINES ÉTAPES

Volonté de structurer dans un premier temps la marque collective. "Châtaignes et Marrons du Pays des Maures - Producteurs du Var" dont le cahier des charges est largement inspiré du cahier des charges IGP INAO.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.



Le Roy René - Juliette Treillet



# PISTACHE EN PROVENCE

2023 : travail sur le cahier des charges

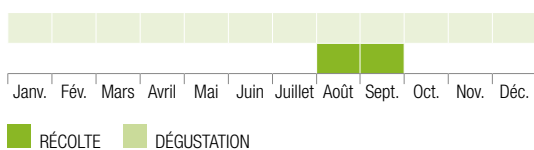
## ACTEURS DU PROJET

Le Syndicat France Pistache en partenariat avec l'Association Pistache en Provence sont à l'origine du projet, avec l'accompagnement de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Une dizaine de personnes travaillent sur celui-ci.

## COMMERCIALISATION

Construction d'une filière dédiée autour d'un produit à Haute Valeur Ajoutée  
Vente directe, IAA, ...  
National.

## SAISONNALITÉ



## Syndicat de Producteurs FRANCE PISTACHE

- s/c Chambre d'Agriculture du Vaucluse  
Antenne de Gargas - 26 chemin de la Machotte  
Quartier des Moulins - 84400 GARGAS
- ✉ emilie.francepistache@orange.fr

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Le pistachier apprécie les sols légers. C'est une espèce rustique qui s'implante bien dans les sols de coteaux ou les sols de plaine sableux. Les étés chauds et longs de Provence permettent le bon développement des fruits.

**La Pistache de Provence** : Production locale agroécologique : itinéraire technique spécifique. L'objectif est de proposer une pistache de haut niveau qualitatif pour le marché du snacking et/ou marché de la transformation (2<sup>e</sup> piste à privilégier probablement), microneche pouvant se démarquer dans un marché mondialisé hyperconcurrentiel et "dicté" par la Californie.

**L'aire géographique de production** : La réflexion porte sur tout le pourtour méditerranéen.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

- Trouver la bonne place de la production de la pistache française sur le marché français dominé par la pistache californienne, turque et iranienne.
- Protéger et valoriser l'origine locale et le mode de production agro-écologique.

## PROCHAINES ÉTAPES

- Démarrer une réflexion avec les professionnels sur le choix du SIQO.
- Enquête qualitative auprès des artisans transformateurs.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.





# AIL DE PIOLENC

2019 : Dépôt 1<sup>er</sup> dossier demande AOP

## ACTEURS DU PROJET

8 adhérents, tous producteurs, travaillent sur le projet.

## CHIFFRES CLÉS

- ✓ **500 t / an** (pas encore sous SIQO)
- ✓ **72 ha** de production (pas encore sous SIQO)

## COMMERCIALISATION

Principalement en GMS (80%) mais aussi en circuits-courts, vente à la ferme et marchés provençaux.

Principalement régional (50% dans un rayon de 100 km), national (45%) et international (Suisse, Belgique : 5%).

## SAISONNALITÉ



■ RÉCOLTE / DÉGUSTATION

## Association des Producteurs d'Ail de Piolenc

- 📍 Mairie de Piolenc - 6 rue Jean Moulin  
84420 PIOLENC
- ✉ [apa.piolenc@gmail.com](mailto:apa.piolenc@gmail.com)
- 📌 [ailpiolenc](https://www.facebook.com/ailpiolenc)

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Production dans une plaine alluvioniale limono-argileuse entre Aygues et Rhône, sur des sols meubles et fertiles. Terroir ensoleillé et dominé par l'influence du Mistral, assainissant pour la culture d'ail par son effet séchant.

**L'Ail de Piolenc** est reconnaissable par son calibre important, supérieur à 60 mm, sa couleur violette marquée, son goût prononcé et persistant, fort et parfumé. Il est autant commercialisé en frais, dès sa récolte, qu'en sec.

**Le cahier des charges** : Plantation à l'automne, culture sous-couverture et au goutte-à-goutte, utilisation de variétés violettes adaptées au terroir, absence de traitement post-récolte et calibre supérieur à 60 mm.

**L'aire géographique de production** : Bassin alluvionnaire à l'intersection de l'Aygues et du Rhône, autour de la commune de Piolenc.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

- 1969 : 1<sup>ère</sup> Fête de l'Ail
- 2016 : Création de l'Association des Producteurs d'Ail de Piolenc
- 2018 : Premier I Love Tr'Ail / Fête de l'Ail Nouveau
- 2019 : Début des travaux de démarches vers l'AOP

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances française ou européenne.

COLLECTIF D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE D'EXPERTISES ŒUVRANT AU RENFORCEMENT DES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE.





# TRUFFE DE PROVENCE

2021 : Début du projet

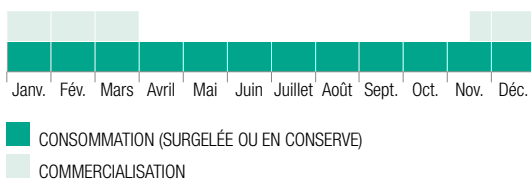
## ACTEURS DU PROJET

Environ 700 adhérents au niveau régional dont 3% de professionnels travaillent sur le projet.

## COMMERCIALISATION

Les principaux marchés de gros français se situent dans le Vaucluse (Richerenches et Carpentras).  
La vente directe à la ferme, sur internet, et sur les marchés de détails se développent fortement. La restauration est un canal majeur. Le marché est international.

## SAISONNALITÉ



## Fédération Régionale des Trufficulteurs PACA

📍 Hotel de ville  
84210 ST DIDIER  
✉ jf.tourrette@orange.fr  
🌐 www.fft-truffes.fr

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Les truffes noires (*T. melanosporum*) et blanches (*T. aestivum*) se développent sur des sols argilo-calcaires pauvres du climat méditerranéen marqué jusqu'au climat subalpin des Alpes. La production, 100% « sauvage » en 1800 est en cours de domestication, et de nos jours, 95% de la production est issue de plantations.

**La truffe noire** est un champignon dont la taille oscille entre celle d'une noix (20g) et celle d'un pamplemousse (800g). Sa chair ferme est noire veinée de blanc et possède une odeur très puissante et subtile qui lui est propre. Elle est relativement rare et prisée, ce qui explique son prix.

**L'aire géographique de production** : L'ensemble de la région hormis quelques zones d'exclusion (Camargue, Maures et Esterel, Tanneron, ainsi que les sommets alpins au delà de 1200 m).

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Les truffes sont naturellement présentes dans la région où la trufficulture fut conceptualisée en 1810. Après des productions colossales en 1890, la production n'a cessé de chuter jusque dans les années 1960.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.



CONDIMENT



FILIÈRE EN ÉMERGENCE\*

# SEL ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

2022 : objectif d'obtention de l'IGP

## ACTEURS DU PROJET

Association Camargue

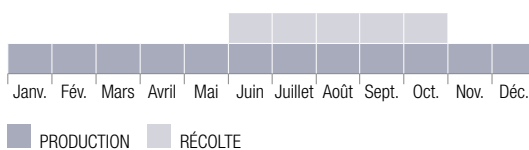
## CHIFFRES CLÉS

- ✓ **6 500 t / an** de sel récolté
- ✓ **8 500 ha** de production

## COMMERCIALISATION

GMS, épicerie fine, IAA.  
National et export.

## SAISONNALITÉ



## Association Camargue

- 📍 Route du Grau du Roi  
30220 AIGUES-MORTES
- ✉ [associationcamargue@salins.com](mailto:associationcamargue@salins.com)

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : climat méditerranéen au vent du nord et nord-ouest avec un fort ensoleillement et un sol sablonneux.

**Sel** de mer naturellement blanc, récolté sur les salins de Camargue.

**Le cahier des charges** : altitude, zone géographique, référentiel chromatographique.

**L'aire géographique de production** : Camargue.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Faire reconnaître un produit spécifique de la Camargue.

## PROCHAINES ÉTAPES

- Finaliser la phase d'instruction européenne.

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.





© Pivabay

# CALISSON D'AIX ET CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

**2021** : En cours d'instruction par l'INAO avant un passage en commission européenne

## ACTEURS DU PROJET

UFCA.

## CHIFFRES CLÉS

✓ **500 t** produits par an

## COMMERCIALISATION

GMS, épicerie fine, marchés, export, IAA..  
Local. Régional. National.

## SAISONNALITÉ



■ CONSOMMATION

## Union des Fabricants du Calisson d'Aix-en-Provence

📍 Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1  
✉ contact@aixcalisson.fr

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir** : Aix-en-Provence fut la capitale mondiale de l'amande du XVII<sup>ème</sup> au XIX<sup>ème</sup> siècle, offrant aux calissonniers la matière première agricole nécessaire à la confection de leurs confiseries.

**Le calisson** est une confiserie provençale emblématique, fabriquée à Aix depuis 500 ans, selon une recette ancestrale inchangée, intégrant des amandes de Provence et de Méditerranée, des melons provençaux confits et du sirop de sucre.

**L'aire géographique de production** : Pays d'Aix.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Protéger le savoir-faire pluri centenaire en précisant les limites d'un territoire (le Pays d'Aix), les matières premières de qualité entrant dans la recette et une façon de faire unique et reconnue.

## PROCHAINES ÉTAPES

En attente de la validation au niveau européen.

*\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.*



© DR

# NOUGAT BLANC ET NOUGAT NOIR DE PROVENCE

1<sup>er</sup> trimestre 2022 : objectif d'obtention du signe

## ACTEURS DU PROJET

Philippe POLGE PDG de la Compagnie d'Ancône est à l'origine du projet.

Trois entreprises (nougatiers) et l'ODG Produits Alimentaires de Qualité (PAQ) travaillent sur celui-ci.

## CHIFFRES CLÉS

✓ Environ **10 t** produites par an

## COMMERCIALISATION

Épiceries fines, magasins en propre, circuits premium (restaurants étoilés).  
National.

## SAISONNALITÉ



■ CONSOMMATION

## La Compagnie d'Ancône

📍 L'Amandoria - 40 rue Henri Lacroix  
26740 MONTBOUCHER-SUR-JABRON  
✉ philippepolge@lacompaniedancone.com  
🌐 www.lacompaniedancone.com

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Les Nougats blancs et Nougats noirs de Provence utilisent exclusivement du miel de lavande de Provence IGP ou Label Rouge et des amandes naturelles descendant des variétés Aï et Ardéchoise.

L'aire géographique de production : Provence et quart Sud Est.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Protection d'un savoir faire dans l'optique d'une transmission de l'entreprise.

## PROCHAINES ÉTAPES

Octobre 2021 : validation par commission permanente INAO avant délai d'opposition

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.

# FLEURS DU VAR

2021 : étude engagée en vue d'obtenir un SIQO

## ACTEURS DU PROJET

220 producteurs, environ 20 négociants assurant la première commercialisation en IGP.  
10 membres administrateurs travaillent sur le projet.

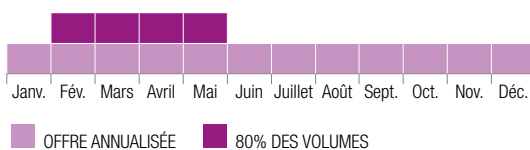
## CHIFFRES CLÉS

- ✓ **35 millions** de tiges/an susceptibles d'entrer en certification
- ✓ **206 ha** de production (pas encore de SIQO)

## COMMERCIALISATION

SICA Marché aux Fleurs, réseaux de grossistes et expéditeurs locaux vers les fleuristes.  
La production locale est essentiellement vendue sur le régional et le national, mais les espèces concernées par le futur SIQO font partie de celles qui s'exportent le plus, notamment la pivoine.

## SAISONNALITÉ



## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Les « **Fleurs du Var** » désignent des fleurs coupées issues des 9 espèces suivantes : Anémone, Arum, Immortelle, Mimosa, Muffier, Pivoine, Renoncule, Strelitzia et Tulipe.

**L'aire géographique de production** : L'aire géographique (en cours de validation) correspond au territoire de 160 communes sur le Var avec quelques rattachements de communes limitrophes sur les départements des Alpes-de-Haute-Provence et des Alpes-Maritimes.

## PRINCIPALES MOTIVATIONS À DÉVELOPPER UN SIQO

Démarche visant à accentuer la valorisation du savoir-faire des producteurs varois et de la typicité liée au climat : calendrier de production précoce / tardif / à contre saison et une haute qualité...

- 2007 : Charte Qualité Fleurs
- 2015 : Fleurs De France
- 2017 : Démarche Global Gap (Bonnes pratiques agricoles)

## Association Hyères Hortipole

📍 1202 vieux chemin de Toulon  
83400 HYÈRES

✉ contact@florisud.fr

🌐 www.florisud.fr

📘 VarTerreDesFleurs

🌐 www.hortisud.fr

📘 hortisud.les.fleurs.du.var

📷 hortisud.les.fleurs.du.var

\* Une filière en émergence est une filière qui travaille à la constitution d'un dossier de candidature pour la reconnaissance de son produit en Signe d'Identification de Qualité ou de l'Origine (AOP, IGP, Label Rouge) par les instances françaises ou européennes.