

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 296/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«FRAISES DE NÎMES»****N° CE: FR-PGI-0005-0809-02.06.2010****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Fraises de Nîmes»

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:

Les «Fraises de Nîmes» se présentent sous la forme fraîche.

Le fruit est sain, non déformé, brillant et exempt de souillure. Les fruits doivent respecter un taux de sucre minimum de 7,5 % Brix, et doivent présenter à la récolte une couleur homogène.

Le fruit comporte obligatoirement un pédoncule et un calice frais et verts.

Les fruits commercialisés sont lités (ordonnés) quel que soit le type de conditionnement utilisé (barquette, plateau).

Les «Fraises de Nîmes» sont obligatoirement commercialisées dans la catégorie Extra ou I.

Le calibre d'un lot est uniforme, et ne peut être inférieur à 18 mm.

Les «Fraises de Nîmes» sont issues de variétés référencées par le groupement demandeur.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le groupement a choisi à ce jour, en collaboration avec le Centre technique interprofessionnel de fruits et légumes de Balandran, 2 variétés:

- Ciflorette,
- Gariguette.

Les producteurs ont l'obligation d'utiliser des plants certifiés.

L'amélioration des plantes et la sélection variétale doit permettre de créer de nouvelles variétés de fraises ayant des qualités gustatives surpassant les variétés actuelles. Aussi, une procédure d'introduction de nouvelles variétés éligibles à l'IGP «Fraises de Nîmes» a été établie.

Le choix des variétés se fait selon les critères suivants:

- variétés précoces,
- qualités gustatives à travers notamment le taux de sucre,
- forme oblongue,
- qualité de conservation,
- résistance aux maladies, en particulier à l'oïdium,
- variété dont la somme d'heures de froid nécessaires à la levée de dormance des bourgeons est sensiblement la même (entre 700 et 900 heures).

La récolte a lieu un jour sur deux en début de campagne puis tous les jours.

Les «Fraises de Nîmes» sont livrées au plus tard le lendemain de la récolte.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Non concerné

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Non concerné

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

La culture et la récolte de «Fraises de Nîmes» doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le conditionnement se fait en barquette ou en plateau et les fraises doivent toujours être ordonnées (litées).

Les fraises sont cueillies et mises directement dans l'unité consommateur (barquette ou plateau de 2 kg IGP «Fraises de Nîmes») en bord de champ afin de limiter leur manipulation.

L'emballage des fruits consiste en la vérification du poids des unités consommateurs, la pose d'étiquette, la mise en plateau et la mise en place de la traçabilité.

Les fraises doivent être conditionnées et emballées dans l'aire géographique définie, de manière à limiter les manipulations sur un produit fragile, qui nuiraient à sa qualité et à sa conservation.

Le producteur est aussi l'emballer, cette pratique permet une manipulation minimale des fraises.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les étiquettes apposées sur les unités consommateur comportent obligatoirement:

- Les mentions minimales d'étiquetage légales.
- La dénomination de l'Indication géographique protégée: «Fraises de Nîmes».

— Un encart comportant le nom et l'adresse de l'organisme certificateur (Qualité-France), précédée de la mention «Certifié par».

Le logo IGP de l'Union européenne est obligatoire sur les barquettes et les plateaux.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de l'IGP «Fraises de Nîmes» se situe dans le département du Gard en Languedoc-Roussillon.

Elle est principalement caractérisée par l'unité géologique que forme le Plateau des Costières de Nîmes.

L'aire géographique a été délimitée sur la base d'une unité géologique bien caractérisée, séparée de la garrigue nîmoise, au nord et à l'ouest, par la vallée du Vistre. Il s'agit d'un plateau sub-horizontalement surélevé, situé entre 20 et 147 mètres d'altitude, qui se compose de collines formées d'un lit de galets.

Elle est formée de 28 communes situées sur la zone géographique des Costières de Nîmes. Les fraises sont exclusivement produites, conditionnées et emballées dans cette zone.

Les communes concernées sont:

Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Comps, Garons, Générac, Jonquières-saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Marguerites, Meynes, Milhaud, Montfrin, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert et Vestric-et-Candiac.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

5.1.1. Facteurs pédo-climatiques

L'aire de production des «Fraises de Nîmes» fait partie d'un territoire géologique et géographique situé entre Meynes, Vauvert, Saint-Gilles et Beaucaire, au sud-est de Nîmes et au nord de la Camargue, à la jonction de l'Occitanie et de la Provence et que l'on appelle le «Plateau des Costières». Il s'agit d'une unité géologique bien caractérisée, séparée de la garrigue nîmoise, au nord et à l'ouest, par la vallée du Vistre. Ses frontières naturelles sont au nord-est la vallée du Gardon, et à l'est, la plaine basse du Petit Rhône. Son versant sud s'incline dans un moutonnement de collines pour prendre fin dans les marais de la Petite Camargue.

Ce plateau comporte des alluvions anciennes qui sont essentiellement représentées par de vastes épandages de graves et galets d'âge plio-quadernaire (villafranchien) apportés par le Rhône et la Durance entre Avignon et Montpellier. Ces cailloutis villafranchiens comprennent une forte proportion de galets, sur 5 à 10 mètres de profondeur, dans une matrice argilo-sablo-limoneuse à sablo-limono-argileuse, dont la couleur varie du jaune clair au rouge foncé, de laquelle ont disparu les éléments calcaires les plus tendres. Ces galets restituent pendant la nuit la chaleur du soleil emmagasinée pendant la journée.

Ce type de sol à la fois chaud et drainant est favorable à la culture du fraisier (enracinement limité, sols peu calcaires à tendance acide), et favorise la précocité des fruits.

Le climat de la zone comporte trois caractéristiques essentielles: le vent, le régime des pluies et les périodes très importantes d'ensoleillement. Les périodes d'ensoleillement importantes concourent à la précocité des fruits (plus de 2 500 heures d'ensoleillement par an, soit plus de 250 jours). Le régime des pluies permet de ne pas irriguer en automne — hiver (période où les abris sont ouverts) car les pluies sont alors abondantes et l'eau est bien drainée grâce à la présence des galets dans les sols. Au printemps, les périodes de pluies, sont intenses mais de courtes durées, et l'humidité ambiante est rapidement diminuée par la présence du vent: ainsi, le vent participe à l'assainissement de la culture puisque les producteurs peuvent ouvrir les tunnels quand l'humidité est forte, et inversement les refermer en cas de brouillard.

5.1.2. Facteurs humains

Traditionnellement, la culture de la fraise dans le Gard et sur l'aire IGP était une production marginale de faibles volumes.

Dès le début des années soixante, sur l'aire IGP, «le fraisier a été considéré comme l'une des cultures susceptibles de s'adapter à cette région après l'aménagement hydraulique». Rapidement les capacités de la zone en termes de quantité et de précocité des fraises sont démontrées. Les zones de production sont alors le plateau des Costières, avec la variété précoce «Surprise des Halles», et les Cévennes, avec la variété peu précoce «Madame Moutot». La production de fraise dans le Gard est à son apogée à la fin des années 1970 avec 70 ha cultivés pour 145 exploitants.

On constate un usage systématique de tunnels ou abris sous bâche plastique sur le territoire. Ces tunnels protègent les fraises du vent puissant et destructeur qu'est le Mistral, qui abîme feuilles et fruits des fraisiers, et permettent d'accentuer la précocité de la production.

Les producteurs ont su maîtriser la production sous abris, l'irrigation et la fertilisation azotée, pour une production de fraise de qualité, cueillie à maturité. Ils maîtrisent le conditionnement de ce fruit délicat en réalisant la mise en barquette en bord de champ.

Sur l'aire IGP, on observe très vite une plus grande précocité, d'environ 15 jours, sur les fraises du bassin de Carpentras. Les qualités gustatives de la production sont reconnues par de nombreux professionnels (grossistes, distributeurs...) et les circuits de commercialisation sont courts pour une production haut de gamme vendue sur la Côte d'Azur, Paris, Strasbourg... Aujourd'hui cette fraise bénéficie d'une réputation, établie récemment, auprès des restaurateurs locaux tels que les frères POURCEL du «Jardin des sens» à Montpellier et auprès des chefs Philippe FAURE-BRAC du Bistrot des Sommeliers à Paris et Pierre INFANTE de la Confrérie des restaurateurs de métier du Gard. Un événement bisannuel grand public est également créé: «la Fraise de Nîmes fait son cinéma». Cet événement a pour objectif de faire déguster aux nîmois ce fruit du printemps dans des lieux choisis de la ville, tels que cinémas, restaurants, pâtisseries, office de tourisme...

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est fondée sur la précocité des «Fraises de Nîmes».

Les «Fraises de Nîmes» sont les seules fraises produites en France en pleine terre et disponibles sur les marchés début mars pour se terminer au plus tard à la fin du mois de mai avec l'apparition des premiers fruits à noyau.

Cette caractéristique est directement liée aux sols (notamment la présence de galets), mais aussi au climat et au fait qu'elles soient produites sous abris.

Les producteurs de «Fraises de Nîmes» développent une technicité de production précoce qui permet à ce fruit d'être le premier de l'année cultivé en pleine terre.

La culture se pratique en partie sous abris, l'obligation de fermeture des tunnels n'intervenant qu'à partir du 15 février. En effet, avant cette date, il s'agit de garantir une somme d'heures de froid suffisante pour lever la dormance des bourgeons (entre 700 et 900 heures). Après cette date, les tunnels sont fermés car il s'agit de favoriser la reprise végétative de la plante, et garantir la précocité du produit. La fermeture des abris suppose de tenir compte des conditions climatiques pour, par exemple, réagir pour évacuer une trop forte humidité qui pourrait conduire à l'apparition de maladies cryptogamiques sur les plants de fraisiers, en ouvrant partiellement les tunnels quelques heures.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La précocité, caractéristique essentielle du produit, permise grâce au climat et au mode de culture développé par les producteurs.

La production de fraise s'est implantée sur l'aire IGP, du fait de conditions climatiques et pédologiques favorables, et a perduré car elle s'intègre particulièrement bien au calendrier des producteurs, qui sont avant tout des arboriculteurs.

C'est la combinaison de facteurs pédoclimatiques, variétales et de savoir-faire qui permettent l'obtention de fruits précoces:

- les variétés utilisées (la Gariguette et la Ciflorette sont des variétés précoces),
- le milieu naturel dans lequel elles sont cultivées [un sol de galets (présence d'au moins 20 % de galets) qui se réchauffe vite et qui restitue la nuit la chaleur du soleil emmagasinée pendant la journée, un ensoleillement généreux, mais un froid hivernal suffisant pour favoriser la levée de dormance des bourgeons],
- les pratiques culturales des agriculteurs [culture sous abri pour favoriser un démarrage précoce du fait du gain thermique et protéger le fraisier des vents desséchants et froids qui arrachent notamment les feuilles), en pleine terre pour utiliser les qualités du sol (bon drainage, réchauffement facilité par la présence de galets].

Le mode de production des «Fraises de Nîmes» cultivées en pleine terre, récoltées sous abris, permet d'obtenir un fruit propre, brillant, avec un taux de sucre minimum de 7,5 % Brix.

La fraise sur ce territoire est une constante de l'histoire de la fraise dans le Gard et aujourd'hui, à elle seule, l'aire IGP abrite plus de 50 % des surfaces du Gard cultivées en fraise. C'est une culture en parfaite adéquation avec son milieu et elle complète judicieusement, par son calendrier cultural, la palette de production de cette zone agricole, lorsque les producteurs de fraises sont également des arboriculteurs.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPFraisesDeNimesV2.pdf>
