

**Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2021/C 61/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«**Cerise des coteaux du Ventoux**»

N° UE: PGI-FR-02446 — 3.1.2019

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«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 inférieur à 24 mm dans un plateau est acceptée, mais aucun fruit ne doit être inférieur ou égal à 22 mm.
- Une maturité optimale déterminée par trois fourchettes de coloration et un taux de sucre minimum pour la récolte, en fonction des variétés.

Variétés	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Couleur (selon code CTIFL)	3 à 4	4 à 5	5 à 6
Taux de sucre minimum	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

- Une couleur homogène de chaque contenant comportant la même variété.

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

—

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### 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, Vauzines, 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 XVII<sup>e</sup> siècle). À 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 (2 760 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 (1 912 mètres).

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 journalièrement, 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, Chateaufort 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 est récoltée à maturité optimale en respectant les fourchettes de coloration du code couleur CTIFL et un taux de sucre minimum selon les variétés. Elle se distingue notamment par l'importance de son calibre d'un minimum de 24 mm. Grâce au savoir-faire des opérateurs lors du tri et du calibrage les contenants sont homogènes en calibre et en couleur.

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.

Depuis plus de 25 ans, les actions de communication du syndicat des producteurs ont contribué à forger la réputation de la «Cerise des coteaux du Ventoux». Cette excellente réputation du produit a abouti à sa présentation lors de l'inauguration du pavillon France par le président de la République à l'Exposition Universelle de Milan le 21 juin 2015 où dans: «[...] les produits de grande qualité [...] les fruits français [mis à l'honneur intégraient la présence de] la Cerise des coteaux du Ventoux [...]» (*O & Q Hebdo*, 21 juin 2015). Plusieurs reportages de France Télévisions mettent en avant les caractéristiques spécifiques du produit, comme celui diffusé au journal télévisé de 13 heures du 4 juin 2019 sur la chaîne France 2, et disponible sur le site Internet [francetvinfo.fr](http://francetvinfo.fr), où il est montré le travail des opérateurs de la filière dans une exploitation arboricole au Nord de Carpentras en expliquant que: «Seules les plus belles cerises seront vendues [...] [et] le tri se fait à la main sur le calibre (plus de 24 mm) et la couleur du fruit.» D'autres magazines de la presse écrite spécialisée tels que le *Rungis Actualités* de mai 2019 citent également ces principales caractéristiques de la «Cerise des coteaux du Ventoux», à savoir: «[...] la maturité des fruits et leur calibre, qui doit être supérieur à 24 mm, [...] [associées à] des méthodes de tri, soit manuelles, soit mécanisées».

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

---