

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2017/C 92/06)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«THYM DE PROVENCE»

N° UE: FR-PGI-0005-01364 — 18.9.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Thym de Provence»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée 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 sur une parcelle agréée 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.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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.

Il présente les caractéristiques suivantes:

- pour toutes les formes de présentation, une teneur en carvacrol de 15 % minimum contenu dans l'huile essentielle,

en outre, selon les formes de présentation:

- pour les branches fraîches: une longueur de tige maximale de 16 cm,
- pour les branches sèches: une longueur de tige maximale de 16 cm et un taux d'humidité maximal de 12 %,
- pour les feuilles sèches: un taux d'humidité maximal de 12 %, un taux de tiges maximal de 4 %, et un taux de fines maximal de 2 %,
- pour les feuilles surgelées: un taux de tiges maximal de 4 % et un taux de fines maximal de 2 %.

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 récolte, de transformation (séchage/battage, tri, surgélation) et de mise en bouquet.

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

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'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 DDM (Date de Durabilité Minimale) ainsi qu'un encart comportant le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de «certifié par».

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

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, Tharoux.

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-Célar, 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 à 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 thym 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 thym, 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 thym à l'état sauvage, les cueilleurs évaluent sagement 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. Elle est liée à un véritable savoir-faire ainsi qu'à la mise en œuvre de machines bien spécifiques (évaluation visuelle du produit frais, procédé de tri spécifique par lot...).

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. Ce savoir-faire offre les bases nécessaires à l'obtention du produit fini attendu.

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 puissants caractéristiques: chaud et piquant.

Il se distingue des autres thym qui sont très majoritairement des thym dits «doux» ou thym maraîchers à chémotype thymol pur et à puissance aromatique plus faible, ainsi que, dans une moindre mesure des thym 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. Ces étapes cruciales bénéficient de l'expérience des opérateurs dans l'aire et notamment la capacité rapide à évaluer visuellement la qualité du produit fraîchement récolté.

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 bouquet 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. Depuis Pline l'Ancien au 1^{er} siècle jusqu'à des auteurs contemporains tels que, par exemple, Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958). Le «Thym de Provence» est un pilier du patrimoine gastronomique de la Provence largement commercialisé sous des formes diverses.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ThymdeProvence.pdf>
