C/2026/4964

24.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4964)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Thym de Provence»

Numéro de référence UE: PGI-FR-01364-AM01 — 1.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Thym de Provence»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Thym de Provence» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Partie introductive

Description

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est mise à jour avec les coordonnées de l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) en tant que service compétent de l'Etat membre, conformément au règlement (UE) n°2024/1143.

La rubrique «Composition» est mise à jour pour décrire la composition des opérateurs impliqués dans la production de l'IGP «Thym de Provence».

La rubrique «Type de produit» est supprimée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

La rubrique «description du produit» est modifiée aux points suivants:

— «Les différents modes de présentation»: ajout du mode de présentation «feuilles sèches broyées».

— «Principales caractéristiques physico-chimiques»: la Date de durabilité Minimale (DDM) n'étant pas une caractéristique physico-chimique, elle est supprimée du tableau de présentation du produit. Modification du taux de tiges de 4 à 3 % et ajout du mode de présentation «feuilles sèches broyées».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La rubrique «Délimitation de l'aire géographique» a été modifiée dans sa rédaction mais l'aire géographique reste inchangée. La liste des communes a été mise à jour suite à des fusions de communes. La carte de l'aire géographique est retirée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

La rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» est modifiée. Le tableau de traçabilité est mis à jour en intégrant le broyage ainsi qu'en remplaçant le terme «pré-agréage» par le terme «agréage». Est ajouté un nouveau mode de présentation«feuilles sèches broyées». La composition de la fiche de culture est mise à jour avec la suppression des analyses chromatographiques. Le schéma de traçabilité est mis à jour avec le nouveau mode de présentation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Méthode de d'obtention du produit

Description

La rubrique «Méthode de d'obtention du produit» est modifiée sur les points suivants:

— «Parcelles de culture»

La disposition «non soumises aux températures hivernales extrêmes» dans le choix des parcelles est supprimée, car cette obligation n'est pas objectivée.

— «Variétés»

Ajout de deux nouvelles variétés sélectionnées et suppression des références au protocole de validation des variétés qui a été retiré de l'annexe du cahier des charges.

— «Culture»

La valeur cible pour l'irrigation est modifiée, passant de 3 500 à 3 000m3 par hectare. Sont ajoutées des valeurs cibles maximales de 150 unités d'azote, 100 unités de potassium et 100 unités de phosphore et un fractionnement des apports en 3 passages minimum. Il est également ajouté une période de rotation culturale ou de jachère de 2 ans au minimum avant toute nouvelle implantation de thym.

— «Récolte»

L'obligation de la réalisation d'analyses chromatographiques lors de la première récolte sur une parcelle est désormais limitée aux parcelles de thym sauvage. Le stade phénologique permettant le déclenchement des analyses chromatographiques est supprimé.

— «Branches fraîches»

Un ajustement du délai de transport au lendemain de la journée de récolte est ajouté afin de prendre en compte les horaires de récolte en fin de journée. La durée de conservation de 12 jours est remplacée par une durée totale du stockage avant transformation ne pouvant excéder 16 jours. La recoupe des branches fraîches devient facultative. Enfin, le délai de 4 jours après récolte et avant recoupe est supprimé. Le bouquetage facultatif réalisé sur machine semi-automatique est ajouté au paragraphe. Enfin, il est précisé que l'orientation des branches fraîches vers le séchage peut être réalisé au plus tard 16 jours après la récolte.

— «Branches séchées»

La phrase introductive est supprimée, les dispositions étant reprises dans la suite du paragraphe. Le délai entre mise en séchoir et récolte passe de 4 à 5 jours et la durée de conservation au frais diminue de 12 à 11 jours. Une précision de la température de conservation au frais est ajoutée entre 1 °C et 5 °C). Le délai de conservation avant conditionnement est porté de 7 à 13 mois, avec une possibilité de stockage en vrac. La référence imprécise aux cartons fermés comme contenants de stockage est supprimée ainsi que la notion de pré-agréage qui est remplacée par agréage dans l'ensemble du document. La recoupe facultative des tiges est intégrée, selon les mêmes modalités que la recoupe des branches fraîches.

Le délai de confection des bouquets de 7 mois après séchage est supprimé, car sans influence sur la qualité du produit.

Il est ajouté une DDM de 36 mois à compter de la date de récolte et l'interdiction de traitement par ionisation.

— «Feuilles séchées»

La valeur cible sur l'hygrométrie de l'air pour déclencher un apport de chaleur est supprimée. La rubrique pré-agréage et renommée «agréage» et les modalités d'agréage sont clarifiées dans leur rédaction. La partie est scindée en deux afin d'intégrer le nouveau mode de présentation «feuilles séchées broyées».

— Partie «feuilles séchées entières»

Le taux de tiges est porté de 4 % à 3 %, en cohérence avec le tableau de la rubrique «principales caractéristiques physico-chimiques». Les dispositions relatives au tamisage et au triage sont supprimées, du fait de l'amélioration technique des machines employées.

La possibilité de réaliser un mélange de lots provenant de plusieurs parcelles différentes est également ajoutée, dans un objectif de simplification de la logistique pour les transformateurs.

Un délai de transformation de 2 ans à partir de la date de récolte est ajouté ainsi qu'une DDM de 26 mois à compter de la date de mélange du lot de feuilles entières. L'interdiction de tout traitement pas ionisation est également introduite.

— Partie «feuilles séchées broyées»

Le produit est obtenu par broyage mécanique. Un délai de transformation de 2 ans à partir de la date de récolte est ajouté ainsi qu'une DDM de 26 mois à compter de la date de mélange du lot de feuilles entières. L'interdiction de tout traitement par ionisation est également introduite.

— Feuilles surgelées

La DDM de 4 ans à compter de la date de récolte est ajoutée ainsi que l'interdiction de traitement par ionisation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements justifiant le lien avec l'aire géographique

Description

La phrase «Le lien avec l'aire géographique du "Thym de Provence" repose sur sa qualité déterminée et liée au territoire et à sa réputation.» est ajoutée.

Par ailleurs, sont supprimées du cahier des charges les références à des sociétés en activité (restaurants et hôtels).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les coordonnées des structures de contrôle sont mises à jour. Les références à la réglementation européenne sont également mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements spécifiques de l'étiquetage

Description

L'obligation de faire figurer la DDM sur l'étiquetage est retirée du paragraphe, celle-ci pouvant être déposée directement sur le conditionnement.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler est mis à jour en cohérence avec les différentes modifications apportées au cahier des charges et décrites dans les rubriques précédentes. La DDM est retirée de ce tableau.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Annexe - Procédure d'agrément de nouvelles variétés

Description

La procédure d'agrément de nouvelles variétés est supprimée de l'annexe du cahier des charges. Cette procédure hors cahier des charges reste mise en œuvre pour faire évoluer la liste de variétés autorisées au sein de celui-ci.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Thym de Provence»

Numéro de référence UE: PGI-FR-01364-AM01 — 1.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Thym de Provence»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0910 99 - autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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, variété Carvaro, variété Aramis.

Toute nouvelle variété ajoutée à cette liste respectera les 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.

Le «Thym de Provence» est présenté en feuilles, sèches entières ou broyées, 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 entières: un taux d'humidité maximal de 12 %, un taux de tige maximal de 3 %, et un taux de fines maximal de 2 %,

— pour les feuilles sèches broyées: un taux d'humidité maximal de 12 %,

— pour les feuilles surgelées: un taux de tige maximal de 3 %, et un taux de fines maximal de 2 %.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit 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.

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

-

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

Les étiquettes apposées sur les unités consommateur «Thym de Provence» doivent mentionner, outre les mentions obligatoires conformes à la législation en vigueur, un encart comportant le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de «certifié par».

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Département du Vaucluse: toutes les communes

Département des Bouches du Rhône: Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Aureille, Auriol, Aurons, Barbentane, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Étang, Bouc-Bel-Air, Boulbon, Cabannes, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, Châteaurenard, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, Éguilles, Ensuès-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Grans, Graveson, Gréasque, Istres, Jouques, La Barben, La Bouilladisse, La Ciotat, La Destrousse, La Fare-les-Oliviers, La Penne-sur-Huveaune, La Roque-d'Anthéron, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Le Rove, Le Tholonet, Les Baux-de-Provence, Les Pennes-Mirabeau, Maillane, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-

Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Plan-d'Orgon, Port-de-Bouc, Puyloubier, Rognac, Rognes, Rognonas, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Andiol, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Étienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Salon-de-Provence, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Tarascon, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Verquières, Vitrolles

Département du Gard:

Aigaliers, Aiguèze, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagnols-sur-Cèze, Barjac, Baron, Beaucaire, Belvézet, Bezouce, Blauzac, Bouquet, Bourdic, Cabrières, Carsan, Castelnau-Valence, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Collorgues, Comps, Connaux, Cornillon, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fournès, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Pin, Lédenon, Les Angles, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Méjannes-le-Clap, Meynes, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tavel, Tharaux, Théziers, Tresques, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon

Département des Alpes de Haute Provence:

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Bevons, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste-en-Luberon, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curel, Dauphin, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, La Rochegiron, Lardiers, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Les Mées, Les Omergues, L'Escale, L'Hospitalet, Limans, Lurs, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Sainte-Tulle, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Vachères, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx

Département de l'Ardèche:

Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Labastide-de-Virac, Larnas, Le Teil, Orgnac-l'Aven, Rochemaure, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Valvignères, Viviers

Département du Var;

Aiguines, Ampus, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Callas, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Châteaudouble, Châteauvert, Correns, Cotignac, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, La Cadière-

d'Azur, La Celle, La Crau, La Farlède, La Garde, La Motte, La Roquebrussanne, La Seyne-sur-Mer, La Valette-du-Var, La Verdière, Le Beausset, Le Cannet-des-Maures, Le Castellet, Le Luc, Le Pradet, Le Revest-les-Eaux, Le Thoronet, Le Val, Les Arcs, Les Mayons, Les Salles-sur-Verdon, Lorgues, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montferrat, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Puget-Ville, Régusse, Rians, Riboux, Rocbaron, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Salernes, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Taradeau, Tavernes, Toulon, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Varages, Vérignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy

Département des Hautes Alpes:

Barret-sur-Méouge, Chanousse, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Bersac, Le Poët, L'Épine, Méreuil, Monêtier-Allemont, Montclus, Montjay, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Ribiers, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Savournon, Serres, Sorbiers, Trescléoux, Upaix, Val Büech-Méouge, Valdoule, Ventavon

Département de la Drôme:

Aleyrac, Allan, Ancône, Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bonlieu-sur-Roubion, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Charols, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-du-Rhône, Chauvac-Laux-Montaux, Clansayes, Cléon-d'Andran, Colonzelle, Condillac, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Dieulefit, Donzère, Espeluche, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Eyzahut, Ferrassières, Grignan, Izon-la-Bruisse, La Bâtie-Rolland, La Baume-de-Transit, La Bégude-de-Mazenc, La Charce, La Garde-Adhémar, La Laupie, La Motte-Chalancon, La Penne-sur-l'Ouvèze, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, La Touche, Laborel, Lachau, Le Pègue, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Laval, Le Poët-Sigillat, Lemps, Les Granges-Gontardes, Les Pilles, Malataverne, Manas, Marsanne, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montélimar, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montjoyer, Montréal-les-Sources, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Pelonne, Piégon, Pierrelatte, Pierrelongue, Plaisians, Pommerol, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Propiac, Puygiron, Puy-Saint-Martin, Réauville, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Rottier, Roussas, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Roynac, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Salettes, Salles-sous-Bois, Sauzet, Savasse, Séderon, Solérieux, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, Tulette, Valaurie, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Vinsobres

6. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien avec l'aire géographique du «Thym de Provence» repose sur sa qualité déterminée et liée au territoire et à sa réputation.

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 thyms 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 thyms, 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 thyms à l'état sauvage, les cueilleurs évaluent savamment 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 puissant caractéristiques: chaud et piquant.

Il se distingue des autres thyms qui sont très majoritairement des thyms dits «doux» ou thyms maraîchers à chémotype thymol pur et à puissance aromatique plus faible, ainsi que, dans une moindre mesure des thyms 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 1er 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 électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-698abd45-45dd-44a6-b675-62e212899f0c