C/2023/1484

8.12.2023

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/1484)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Abricot des Baronnies »

N° UE: PGI-FR- 02866 – 9.9.2022

AOP ( ) IGP (x)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Abricot des Baronnies»

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*

L'« Abricot des Baronnies » est un fruit frais entier de l'espèce Prunus armeniaca L. cultivé dans les contreforts des Alpes.

Il est particulièrement sucré : les fruits ont une teneur en sucre supérieure ou égale à 12 degrés Brix, à l'expédition, à l'exception de la variété traditionnelle Bergeron pour laquelle le seuil est fixé à 11,5° Brix.

Il peut être de type orangé, bicolore, rouge ou blanc. Il est cueilli à maturité optimale : Les fruits ont une coloration de fond qui correspond au minimum à la classe de couleur définie par le Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) pour un stade optimal de récolte, par variété. Dans chaque lot, à l'expédition, il est toléré un maximum de 20 % de fruits de la classe de couleur immédiatement inférieure.

Enfin, l'Abricot des Baronnies est caractérisé par une surimpression rouge qui doit représenter au moins 15 % de la surface totale de l'épiderme sur au moins 50 % des fruits.

Les fruits destinés à la commercialisation en frais aux consommateurs répondent aux critères des catégories I et Extra de la Norme CEE ONU concernant la commercialisation des abricots.

Ces abricots présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm de diamètre pour le marché du frais et 35 mm pour les fruits destinés à la transformation. Il est accepté un maximum de 10 % de fruits de calibres inférieurs.

Le conditionnement est réalisé dans des contenants à fond et côtés rigides de 10 kilogrammes maximum pour le marché du frais et avec une hauteur de fruits limitée à 60 cm pour les fruits destinés à la transformation.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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*

Toutes les étapes allant de la plantation à la récolte

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

Le conditionnement est réalisé dans des contenants à fond et côtés rigides, de 10 kilogrammes maximum pour le marché du frais et avec une hauteur de fruits limitée à 60 cm pour les fruits destinés à la transformation.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque conditionnement unitaire comporte les indications suivantes :

— Le nom de l'Indication Géographique protégée « Abricot des Baronnies »

— Le « symbole " IGP " de l'Union européenne dans le même champ visuel et à proximité du nom de l'IGP.

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

L'aire géographique s'étend sur le territoire des 87 communes suivantes. Cette liste a été réalisée en conformité avec le code officiel géographique de février 2021.

Département de la Drôme (69 communes) :

Arnayon, Arpavon, Aubres, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lemps, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teyssières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres.

Département des Hautes-Alpes (3 communes) :

Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule.

Département du Vaucluse (15 communes) :

Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechaux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L' " Abricot des Baronnies " tire son taux de sucre élevé et sa coloration des caractéristiques naturelles de son aire géographique, et du savoir-faire des producteurs, ce qui lui a permis d'acquérir une réputation.

5.1. *– Spécificité de l'aire géographique*

Située dans le sud-est de la France, principalement dans le sud du département de la Drôme, avec des communes limitrophes des départements du Vaucluse et des Hautes-Alpes, l'aire géographique de production de l'IGP " Abricot des Baronnies " a été définie en prenant en compte des critères historiques, géographiques et géomorphologiques caractéristiques du territoire des Baronnies. Cette aire s'appuie aussi sur la zone de développement historique de la production d'abricots des Baronnies. Toutes les étapes allant de la plantation à la récolte sont réalisées dans cette aire qui s'étend sur le territoire de 87 communes.

Historiquement, la zone des Baronnies est avant tout une entité médiévale rattachée à la zone d'influence des Barons de Mévouillon qui régnaient sur la région du 13ème au 15ème siècles.

Sur le plan géographique, les Baronnies désignent la partie méridionale des Préalpes, c'est à dire les bassins versants de l'Eygues et de l'Ouvèze. Cette petite région géographique forme la partie septentrionale de la Provence. Elle est enclavée entre le Pays de Bouvière et le Diois au Nord et le Rosanais à l'Est. Son extension est arrêtée au sud par les montagnes du Ventoux et de Lure. Enfin, ses limites ouest correspondent à la bordure du massif préalpin, la plaine rhodanienne en étant exclue.

L'aire géographique est à cheval entre une zone de moyenne montagne et une zone ouest au relief collinaire, sans retenir les plaines de la vallée du Rhône. Les altitudes sont variées et peuvent aller jusqu'à 1 600m. Le massif des Baronnies provençales appartient aux chaînes alpines méridionales.

Au niveau géomorphologie, les Baronnies provençales sont constituées essentiellement de reliefs marno-calcaires et dans l'extrême frange ouest de collines. Son histoire géologique est essentiellement relative au Crétacé et aux dépôts sédimentaires du bassin vocontien (marnes et calcaires), complétée par des safres du Miocène sur la frange ouest.

Cette zone au relief marqué possède des caractéristiques propres en termes de climat et principalement de température et d'ensoleillement. Le climat des Baronnies est Méditerranéen sous influence montagnarde : il est caractérisé par des amplitudes thermiques journalières élevées. Elles sont en moyenne d'environ 10 °C à Nyons et de 13,5°C à Saint-Auban-sur-Ouvèze. Les étés y sont chauds et secs et il y a fréquemment du Mistral (vent du nord, sec). L'ensoleillement y est en outre très élevé. A Nyons, il est d'environ 2 500 heures/an. La luminosité est forte car elle est amplifiée par la réverbération des montagnes.

Les Baronnies ont été depuis longtemps un territoire voué à l'arboriculture. Le savoir-faire des arboriculteurs dans ce bassin découle de cette antériorité. Avant 1880, l'abricotier est cultivé dans les Baronnies, mais les débouchés restent souvent locaux. Ensuite l'arrivée du chemin de fer marque un grand tournant dans la commercialisation des fruits. Des ateliers de transformation s'installent à Nyons. La production du bassin est même multipliée par 10 entre les années 1950 et les années 1970-80, remplaçant d'autres productions arboricoles et progressant vers l'est de la zone. L'abricot devient alors la principale production du bassin et occupe 8 % de la Surface Agricole Utile. A partir des années 1980, on peut même parler de monoculture pour certaines exploitations. Très vite les Baronnies deviennent le plus gros centre producteur d'abricots de la Drôme. En 1988, le bassin représente, en surface, 72 % du verger d'abricotier drômois (source : Recensement Général Agricole).

Dans les années 1990, le verger se diversifie sur le plan variétal et montre que l'effet du territoire sur les caractéristiques du produit, taux de sucre et coloration, se retrouve sur les variétés plus récentes (Orangered, Bergarouge…), qui rejoignent les variétés plus anciennes comme l'Orangé de Provence, le Bergeron, ou de façon plus limitée le Rosé de Provence.

Grâce à une tradition fruitière et plus particulièrement une tradition de production d'abricots sur ce territoire au relief marqué, les producteurs ont su adapter leur mode de production :

— choix de variétés qualitatives adaptées aux conditions locales grâce à un protocole de sélection strict basé sur la coloration des fruits et leur teneur en sucre,

— utilisation de densités de plantation limitées, adaptées aux potentialités du milieu,

— conduite des vergers en adéquation avec leur environnement, avec une couverture végétale hivernale des sols, l'interdiction du désherbage chimique total, et le fractionnement et la limitation des apports en fertilisants minéraux, dans des exploitations où plus de 10 % des surfaces agricoles sont occupés par des infrastructures agro écologiques,

— taille annuelle des arbres,

— rendements limités à 25 tonnes / hectare,

— choix du stade de récolte en se basant sur la maturité optimale des fruits, définie par le niveau de coloration de fond,

— transport des fruits dans des contenants de taille limitée,

— maîtrise des conditions de conservation des abricots avant expédition : si les fruits ne sont pas destinés à une commercialisation rapide, mise en chambre froide au maximum 12 h après la récolte. Le délai entre la récolte et l'expédition finale depuis la station de tri / calibrage/ conditionnement des fruits ne dépasse pas 14 jours.

Ceci se traduit par des " Abricots des Baronnies " qui sont identifiés par les acheteurs comme étant d'une qualité particulière.

5.2. – *Spécificité du produit*

L' " Abricot des Baronnies " se caractérise principalement par :

— Un taux de sucre élevé, au moins égal à 12° Brix, sauf pour la variété traditionnelle Bergeron (11.5°Brix minimum),

— Une coloration de fond privilégiée, qui doit correspondre au stade de récolte optimal pour chacune des variétés,

— Une " surimpression " sur une partie des fruits.

5.3. – *Lien causal*

Les caractéristiques de l'"Abricot des Baronnies" sont la résultante de l'interaction entre les exigences agronomiques et climatiques de l'abricotier (qui conditionnent la croissance, la fructification et la qualité de ces fruits), les conditions naturelles de l'aire géographique et les savoir-faire mis en œuvre par les producteurs.

L'"Abricot des Baronnies" bénéficie d'un fort ensoleillement (durée, luminosité), ainsi que d'amplitudes thermiques importantes, liés aux caractéristiques de l'aire. La forte luminosité correspond aux besoins des variétés retenues afin de permettre une bonne induction florale et une bonne coloration des fruits pendant la phase maturation. Cette pénétration de la lumière est favorisée et recherchée par l'arboriculteur lors des tailles de fructification annuelles. Les amplitudes thermiques journalières importantes participent à cette coloration des fruits et à la surimpression rouge de ceux-ci.

Il est produit sur des sols situés en dehors des zones très fertiles des plaines fluviales. Les potentiels de niveau de production sont donc plus faibles, ce qui est une des causes (avec l'ensoleillement et les techniques de production visant à limiter le nombre de fruits) des taux de sucres importants obtenus. Les mesures de stations expérimentales du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) ont permis d'observer cette différence de taux de sucre, ainsi qu'une coloration et notamment une surimpression plus importante pour les " Abricots des Baronnies " par rapport à ceux issus des zones de plaine.

Ce lien du produit avec son territoire est préservé par les pratiques des producteurs. En effet, la sélection de variétés qualitatives permet d'obtenir des fruits avec une coloration privilégiée et un taux de sucre important ainsi qu'une qualité organoleptique reconnue. La culture en vergers à densité limitée et la réalisation d'une taille annuelle garantissent un bon éclairement des fruits et leur alimentation. La limitation des rendements et la récolte des abricots à un stade optimum sont favorables au taux de sucre et à la coloration des fruits, et enfin des conditions définies et un temps limité de stockage, lorsque celui-ci s'impose, préservent leurs caractéristiques organoleptiques.

L'» Abricot des Baronnies» a commencé à acquérir sa réputation à partir des années 1950 avec le développement des surfaces en production et les moyens d'acheminement qui ont permis une commercialisation au moins régionale. Dès cette époque se développent le marché aux abricots de Buis les Baronnies, des metteurs en marché orientés sur l'abricot et des entreprises de transformation à Nyons.

Depuis le début des années 1980, des groupements de producteurs locaux décident de communiquer de façon collective sous le nom « Abricot des Baronnies ». Ce nom est toujours utilisé actuellement par des producteurs expéditeurs, des metteurs en marché et des coopératives. Cette réputation de l' « Abricot des Baronnies » est attestée dans la presse, auprès des acheteurs de ces abricots et dans les documents touristiques de la Drôme Provençale. Régulièrement les « Abricots des Baronnies » se distinguent des autres abricots par leur qualité reconnue. Par exemple, une comparaison de lots d'abricots de toutes origines dégustés par un panel de consommateurs a permis de classer les lots d' « Abricot des Baronnies » parmi les abricots préférés des dégustateurs (source : projet MICMAC CTIFL, 2020).

L' « Abricot des Baronnies » est apprécié à l'état frais mais aussi sous forme de nectars, de confitures, de compotes, voire de produits de beauté, ce qui permet d'en profiter toute l'année.

Référence à la publication du cahier des charges

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Abricot-Baronnies-08022022v3.pdf