

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

#### Décret n° 2011-1275 du 11 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence »

NOR : AGRT1113849D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 13 avril 2011,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et peut être consulté à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

**Art. 2.** – Le décret n° 2009-357 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est abrogé.

**Art. 3.** – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, la ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 11 octobre 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,  
de la pêche, de la ruralité  
et de l'aménagement du territoire,*

BRUNO LE MAIRE

*Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,*  
FRANÇOIS BAROIN

*La ministre du budget, des comptes publics  
et de la réforme de l'Etat,  
porte-parole du Gouvernement,*

VALÉRIE PÉCRESSE

*Le secrétaire d'Etat  
auprès du ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services,  
des professions libérales et de la consommation,*  
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée**  
**« COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE »**  
**homologué par le décret n° 2011-1275 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Etang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvieille, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues ;
- Dans le département du Var : Artigues, Rians.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 juin 1985.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Beaurecueil, Bouc-Bel-Air, Cabriès, Carry-le-Rouet, Eyragues, Fos-sur-Mer, Gardanne, Grans, Maillane, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Noves, Orgon, Les Pennes-Mirabeau, La Roque-d'Anthéron, Marignane, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-les-Durance, Sausset-les-Pins, Sénas, Tarascon, Le Tholonet, Vitrolles ;

Dans le département du Var : Esparron, Ollières.

## **V. - Encépagement**

### *1°- Encépagement*

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N et carignan N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : vermentino B ;
- cépages complémentaires : clairette B, grenache B, sauvignon B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B et sémillon B.

### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins rouges et rosés :

- Deux au moins des cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1° b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

## **VI. - Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat).
- Chaque pied porte au maximum 8 coursons à un ou 2 yeux francs.
- Les cépages cabernet-sauvignon N, sauvignon B, sémillon B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot avec 8 yeux francs au plus par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois la distance entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

- Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

- Les vignes présentent un état sanitaire satisfaisant tout au long du cycle végétatif.

- L'enherbement est autorisé mais est maîtrisé.

## 2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

### 1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des contenants dont le revêtement est en bon état et conforme aux normes alimentaires en vigueur.

### 2 - Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

| COULEURS DES VINS    | RICHELLE MINIMALE EN<br>SUCRE DES RAISINS<br>(grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE<br>VOLUMIQUE NATUREL<br>MINIMUM |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Vins blancs et rosés | 180                                                                      | 11 %                                                |
| Vins rouges          | 190                                                                      | 11 %.                                               |

## **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## **IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

#### a) - Réception et pressurage.

- La réception de vendange permet une séparation correcte des différentes catégories de raisin ;
- La pression exercée lors de l'utilisation de presseoirs pneumatiques est inférieure ou égale à 2 bars.

#### b) - Assemblage des cépages.

- Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ;
- La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

#### c) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent, au conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### d) - Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins rouges, blancs et rosés, après fermentation, est inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

#### e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

f) - Matériel interdit.

Les érafloirs centrifuges, les pressoirs continus, les vinificateurs continus, les cuves à recyclage des marcs ainsi que les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres sont interdits.

g) - Capacité de cuverie.

- La capacité globale de cuverie est au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié dans le cas d'une première récolte et de 1,6 fois à partir de la deuxième récolte ;
- Les cuves en fer et en ciment présentent un revêtement en bon état et conforme à l'usage œnologique.

h) - Entretien global du chai et du matériel .

- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

i) - Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification est doté d'un outil de maîtrise des températures.

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins rouges sont obtenus soit par vinification classique comportant l'éraflage préalable des grappes, sauf en cas de vendange mécanique, soit par la mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers ;

- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins blancs et rosés peuvent être élaborés par macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct ;

- La proportion de vins rosés issus de saignée ou de macération pelliculaire est supérieure ou égale à 30 % du volume total des vins rosés ;
- Le débordage des moûts destinés à la production de vins blancs et rosés est obligatoire.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Le conditionnement est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène avec le matériel adapté au volume conditionné.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

- L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés ;

- Un moyen de maîtrise thermique suffisant, protégeant les vins de toute élévation de température excessive, est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

*5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

| COULEUR DES VINS     | DATE                                                                                            |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vins blancs et rosés | Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime             |
| Vins rouges          | A l'issue de la période d'élevage, à partir du 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte |

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

| COULEUR DES VINS     | DATE                                           |
|----------------------|------------------------------------------------|
| Vins blancs et rosés | 15 novembre de l'année de récolte              |
| Vins rouges          | 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de récolte |

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond essentiellement à la partie occidentale de la basse Provence calcaire et s'étend de la Durance, au nord, à la mer Méditerranée, au sud, et de la vallée du Rhône, à l'ouest, à la montagne Sainte-Victoire, à l'est.

Elle est précisément délimitée au sein de 47 communes du département des Bouches-du-Rhône et de 2 communes du département du Var.

Trois chaînes montagneuses, érodées, s'allongent d'est en ouest : la chaîne de la Nerthe (ou de l'Estaque), au sud de l'étang de Berre, la chaîne de la Fare, au centre, le chaînon des Costes et son prolongement, le horst de Vernegues, au nord.

Entre ces chaînes s'étendent des bassins sédimentaires : le bassin de Vitrolles, le bassin de La Touloubre et enfin celui de la basse Durance, au nord, de Pelissanne à Rognes.

Enfin les chaînons calcaires marneux de la Trevaresse et celui d'Eguilles résultent de la surrection d'une ancienne dépression nord-sud, de la ville d'Aix-en-Provence jusqu'à la Durance.

La zone géographique bénéficie d'un bel ensoleillement annuel de 2900 heures au sein d'un climat de type méditerranéen. Elle est également soumise aux effets du Mistral, vent froid et sec, particulièrement fréquent au mois d'avril.

La pluviométrie annuelle, qui oscille entre 550 millimètres et 680 millimètres, est répartie de façon irrégulière sur l'année, essentiellement concentrée sur le printemps et l'automne.

L'activité viticole se localise, soit sur des formations marno-calcaires donnant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse, soit sur des formations de molasse et de grés avec des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux.

Malgré son étagement du littoral au nord de la montagne Sainte-Victoire, le paysage possède une unité d'ensemble, liée à sa morphologie caractéristique faite d'une succession de petits massifs et de zones dépressionnaires où se distribuent des formations lithologiques et des sols comparables. Les massifs de calcaire compact présentent de larges affleurements rocheux mêlés de sols très caillouteux et peu profonds, domaine des taillis, des garrigues et de boisements de résineux.

## b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme pour l'ensemble provençal, la culture de la vigne dans la zone géographique est vieille de plus de 2000 ans. Il semble que le vignoble aixois soit déjà très étendu dès le I<sup>er</sup> siècle avant J.C.

Les Grecs, qui fondent *Massilia* (Marseille), introduisent, outre certains cépages comme l'ugni blanc B, la pratique de la taille de la vigne et du pressurage des raisins dans les environs de la cité phocéenne et permettent ainsi le développement d'une économie associée.

La vigne entre alors dans la trilogie agraire méditerranéenne, au côté de l'olivier et du blé.

Dès l'an 102 avant JC, PLUTARQUE écrit que les vins d'Aix-en-Provence rendent la tâche de MARIUS plus ardue, car les Teutons « *avaient le corps appesanti par l'excès de chère, mais le vin qu'ils avaient bu, en leur donnant plus de gaieté, ne leur avait inspiré que plus d'audace* ».

La première phase de développement est liée à l'implantation romaine, l'organisation du commerce arrivant par la suite, au Moyen-Âge via les congrégations religieuses. L'influence du Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence, conduit à un important développement de la notoriété des vins et, de fait, des surfaces en culture dès le XV<sup>ème</sup> siècle.

Cette notoriété est confirmée dans le temps, comme en témoigne Roger DION qui cite, dans son « *Histoire de la Vigne et du Vin en France* », qu'en 1742, à l'occasion du passage de l'Infant Don PHILIPPE et d'un ambassadeur ottoman, le corps de la ville d'Aix-en-Provence décide de revenir à l'ancien usage d'offrir exclusivement en pareille circonstance des vins du cru : « *Ces vins devaient être de bonne qualité vu la réception d'hôtes de marque* ».

La vigne se maintient et connaît même une seconde étape importante de son développement, à partir du milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec l'accroissement des défrichements sur les pentes des collines.

Cette extension de la viticulture est également liée au développement des relations commerciales avec les Antilles, à partir du port de Marseille, et même de celui de La Ciotat. La politique de libre échange inaugurée par le second empire accentue cette tendance.

Le vignoble n'a cependant pas échappé à la crise du phylloxera mais, son histoire, sa notoriété, une communauté vigneronne forte, ont permis une reconquête rapide de l'outil de production et le maintien des usages anciens.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue le 23 janvier 1956.

Par décret du 24 décembre 1985, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » vient couronner les efforts qualitatifs et la persévérance des producteurs et de cette communauté.

Le vignoble, en 2009, couvre plus de 4100 hectares pour une production moyenne annuelle de 195000 hectolitres que se partagent 12 caves coopératives et 70 domaines particuliers.

## 2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges représentent 25 % de la production. Ce sont des vins équilibrés et fruités qui peuvent atteindre leur plénitude après 2 à 3 années d'élevage en bouteille. Ils présentent, au nez, des notes florales, comme la violette, ou végétales, rappelant le foin, le laurier ou le tabac, qui laissent ensuite la place à des nuances plus évoluées, comme la cannelle ou la fourrure. Les vins sont issus principalement des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, associés souvent aux cépages cabernet-sauvignon N et au carignan N.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent , en 2009, 70 % de la production. Ce sont des vins légers, souples, fruités et floraux, majoritairement consommés dans leur jeunesse. Ils sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsaut N et counoise N. Ils arborent une belle robe rose pâle aux reflets brillants

Les vins blancs représentent 5% de la production. Ils sont issus du cépage vermentino B, associé généralement aux cépages ugni blanc B et clairette B. Ce sont des vins frais, avec des notes florales et fruitées.

### 3°- Interactions causales

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse développés sur des marnes, et des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux développés sur des molasses et des grès.

La forte présence de cailloux constitue d'une part un écran de protection contre l'évaporation et d'autre part un élément indispensable au régime hydrique des pieds en favorisant le drainage.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille précisément définies.

Les parcelles présentant des sols développés sur marnes sont particulièrement propices à l'obtention de vins riches en alcool, avec du gras, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.

Les parcelles présentant des sols sableux développés sur molasses et grès sont plus aptes à l'obtention de vins moins riches en alcool, légers et fruités.

Le climat méditerranéen bénéficiant d'un bel ensoleillement, très chaud, et très ventilé sous les effets du Mistral, est particulièrement favorable au développement d'un encépagement exigeant, adapté au fil des générations, apportant qualité et identité aux vins. Ainsi, le cépage grenache N apporte richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N, une bonne aptitude au vieillissement des vins.

En 1782, l'abbé ROZIER parle ainsi du vignoble et de ses vins : « *Une terre composée de sable de graviers, de cailloux de roches (pourries) est excellente pour sa culture, la terre sablonneuse produit un vin fin, la graveuleuse un vin délicat, la roche brisée un vin fumeux, généreux et de qualité supérieure* ».

En 1864, le chanoine FISSIAUX, rapporteur du concours agricole d'Aix-en-Provence constate que : « *En parcourant ces campagnes actuellement désolées par une sécheresse persistante, nous avons rencontré des vignes bien tenues, à la végétation luxuriante étalant les splendeurs de leurs riches produits sur des coteaux naguère incultes* ».

En 1867, J.B. BAILLE, dans la revue « Le Sémaphore » écrit : « *...il existe près d'Aix, une grande ferme modèle dont les vins depuis une dizaine d'année ne le cèdent en rien aux meilleurs crus des Côtes du Rhône* ». Cette ferme, « La Montauronne », produit toujours, en 2009, des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime dans l'assemblage des vins issus des différentes situations et des différents cépages.

Ce savoir-faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vins rouges, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

## XI. - Mesures transitoires

### 1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage

La production issue des exploitations respectant les dispositions relatives à l'encépagement et aux règles de proportion à l'exploitation suivantes, peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2028 incluse :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

| ENCEPAGEMENT                                                                                                                                    | REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | REGLES D'ASSEMBLAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vins rouges et rosés                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages cinsaut N, cournoise N, mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages cabernet-sauvignon N et carignan N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.</li> </ul>                                                                                                | <p>Jusqu'à la récolte 2028 incluse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins un des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;</li> <li>- La proportion des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.</li> </ul>   |
| Vins blancs                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Les vins sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, sauvignon B, semillon B, ugni blanc B et vermentino B. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B et vermentino B, est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement;</li> <li>- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion des cépages sauvignon B et semillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jusqu'à la récolte 2018 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages ;</li> <li>- De la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins le cépage vermentino B, lequel est présent dans l'assemblage dans une proportion supérieure ou égale à 50 %.</li> </ul> |

## 2°- Modes de conduite

Les parcelles de vignes en place à la date du 30 mars 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2028 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

## XII. - Règles de présentation et étiquetage

### 1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que

dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

## *2°- Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Il doit mettre cette liste à jour, chaque année, avant cette même date.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *3. Déclaration préalable de transaction et de retrait*

- Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans les deux jours ouvrés qui suivent la transaction et au plus tard deux jours ouvrés avant la première retrait du lot ayant fait l'objet de la transaction.

- Si la retrait est effectuée au-delà d'un délai de six mois suivant la transaction, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retrait au moins sept jours ouvrés avant le retrait du produit.

#### *4. Déclaration préalable de conditionnement*

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour chaque lot au moins deux jours ouvrés avant le conditionnement aux fins de déclenchement du contrôle produit.

- Les opérateurs qui conditionnent au moins deux fois par an du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée.

- Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

#### *5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### 6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé quinze jours maximum après ce déclassement.

## II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX À CONTROLER                                                                                                                               | MÉTHODES D'ÉVALUATION                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.                                                                                         | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires). | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>A3</b> - Outil de récolte et contenants de transport de la vendange.                                                                                     | Contrôle sur site.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>A4</b> - Outil de transformation, élaboration, conditionnement et stockage.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Matériel interdit et capacité de cuverie.                                                                                                                   | Contrôle sur site.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Etat du chai et maîtrise thermique.                                                                                                                         | Contrôle sur site.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Outil de maîtrise des températures de vinification.                                                                                                         | Contrôle sur site.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Lieu de stockage justifié et maîtrisé thermiquement pour les produits conditionnés.                                                                         | Contrôle sur site.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>B1</b> - Conduite du vignoble.                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Potentiel revendicable.                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.</li> <li>- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain : conformité de l'encépagement.</li> <li>- Contrôle et gestion des pieds manquants</li> </ul> |
| Taille.                                                                                                                                                     | Comptage du nombre d'yeux francs par souches et description du mode de taille.                                                                                                                                                                                                                |
| Charge maximale moyenne à la parcelle.                                                                                                                      | Comptage de grappes et estimation de la charge.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Entretien général.                                                                                                                                          | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Irrigation.                                                                                                                        | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.                                                                                                                              |
| <b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin.                                                                              |                                                                                                                                                                                |
| Maturité du raisin.                                                                                                                | Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.                                                                                                     |
| <b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.                                                       |                                                                                                                                                                                |
| Gestion des apports.                                                                                                               | Vérification documentaire ou visites sur site (séparation des différentes catégories de raisins).                                                                              |
| Elimination des rafles pour les vins rouges.                                                                                       | Contrôle sur site.                                                                                                                                                             |
| Pratiques œnologiques et techniques de vinification.                                                                               | Contrôle documentaire et contrôle sur site.                                                                                                                                    |
| Conditionnement.                                                                                                                   | Contrôle sur site.                                                                                                                                                             |
| <b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.                                                                |                                                                                                                                                                                |
| Manquants.                                                                                                                         | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.                                                                                                                              |
| Rendement autorisé.                                                                                                                | Contrôle documentaire (contrôle des déclarations).                                                                                                                             |
| Déclaration de revendication.                                                                                                      | Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,...). Contrôle de la mise en circulation des produits. |
| <b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>                                                                                                  |                                                                                                                                                                                |
| Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur. | Examen organoleptique et examen analytique                                                                                                                                     |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.                                                       | Examen analytique et organoleptique de tous les lots.                                                                                                                          |

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

---

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

#### Décret n° 2014-1145 du 7 octobre 2014 relatif à l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

NOR : AGRT1410609D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-5 à L. 641-7 et R. 641-20-1 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 21 novembre 2013,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », tel que modifié sur proposition de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité, est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique>.

**Art. 2.** – Le décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est abrogé.

**Art. 3.** – Le présent décret est applicable à compter de la date d'entrée en vigueur du règlement d'exécution de la Commission européenne approuvant les modifications du cahier des charges de la dénomination « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » publié au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Cette date ainsi que le cahier des charges, sur lequel la Commission européenne aura fondé sa décision, seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

**Art. 4.** – Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 7 octobre 2014.

MANUEL VALLS

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture,  
de l'agroalimentaire et de la forêt,  
porte-parole du Gouvernement,*

STÉPHANE LE FOLL

*La secrétaire d'Etat  
chargée du commerce,  
de l'artisanat, de la consommation  
et de l'économie sociale et solidaire,*

CAROLE DELGA

*Le ministre de l'économie,  
de l'industrie et du numérique,*  
EMMANUEL MACRON

## **SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial - 12 rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 08 04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

## **GROUPEMENT DEMANDEUR**

Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence

Maison des Agriculteurs – 22 av. Avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 01

Tél : (33) (0)4 42 96 37 08

Fax : (33) (0)4 42 96 37 08

Courriel : [huileoliveaocaix@orange.fr](mailto:huileoliveaocaix@orange.fr)

**COMPOSITION** : producteurs et transformateurs

## **TYPE DE PRODUIT**

Classe 1-5 – Huile d'olive

## **I. NOM DU PRODUIT**

---

« Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

## **II. DESCRIPTION DU PRODUIT**

---

L'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » présente un nez caractérisé par l'herbe fraîche, l'artichaut cru et parfois des notes vanillées. En bouche, l'herbe fraîche et/ou l'artichaut cru sont aussi présents, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges. En fin de bouche, le poivré peut être présent. Avant la première commercialisation, le piquant (dénommé « ardenance » au sens du présent cahier des charges) et l'amertume varient

de 1 à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) dans les quatre premiers mois après trituration, puis s'atténuent progressivement pour se situer entre 1 et 3 à l'issue de cette période.

L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

L'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûrées » présente un nez assez intense, dominé par des sensations de pain grillé, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. En bouche, le pain au levain, l'olive noire, le cacao et l'artichaut cuit sont les arômes dominants. Cette huile est également caractérisée par une quasi-absence d'amertume et d'ardence. L'amertume et l'ardence sont inférieures ou égales à 2 sur l'échelle organoleptique du COI dans les quatre premiers mois après trituration puis s'atténuent progressivement pour rester inférieures à 1 à l'issue de cette période. L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

L'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence », suivie ou non de la mention « olives mûrées », est une huile d'olive à l'onctuosité élevée.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

### **III. AIRE GEOGRAPHIQUE**

---

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est localisée dans la portion sud-ouest de la basse Provence calcaire. Elle est délimitée au nord par la vallée de la Durance, à l'ouest par les Alpilles et la Crau, au sud par la mer Méditerranée et à l'est par le puissant massif jurassien de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire.

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé dans l'aire géographique délimitée, située sur les 70 communes du département des Bouches-du-Rhône et les 3 communes du département du Var suivantes :

#### **Département des Bouches-du-Rhône :**

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, LaBouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carry-Le-Rouet, Châteauneuf-Le-Rouge, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensues-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lambesc, Lançon-Provence, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Rognac, Rognes, Roquefort-La-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Sausset-les-Pins, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire en partie (dont sections cadastrales entre parenthèses) :

Berre-l'Etang (AH, AI, AX, AY, BN, BM, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BW, BX, BY, BZ, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, AWp, DEp, DIp),  
Châteauneuf-les-Martigues (A1 à A15, B1 à B4, C, D1 à D6, E8, E9, E10, F2 à F7, G),  
Grans (C1, C2, C3, D1, D2, D3, B2p, E1p, E6p, Fp), Istres (AB, AC, AD, AE, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AV, AW, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CH, CI, CL, CM, CN, CO, CP, CR,

CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, D3, D4, D5, DA, DB, DC, DD, DE, DH, DI, DK, DL, DM, DN, DO, E6, E7, E8, EB, G2, D2p, BOp, BAp, BBp, ATp),  
Martigues (AB, AC, AC, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, DE, DH, DI, DK, DL, DM, DN, DO, DP, DR, DS, DT, DV, DW, DX, DY, DZ, EH, EI, EK, EM), Marseille (13ème arrondissement : Château Gombert Ap, Dp, Mp, Les Médecins A, B, C, D, E, Palama A1, A2, B, C, Mouret A., B, C, D, Saint Mitre A, B. ; 14ème arrondissement : Le Merlan Ap, Bp, Cp, Sainte Marthe Ap, Saint Joseph Bp, Saint Joseph A ; 15ème arrondissement : Les Aygalades Ip, Borel Ap, Bp, Dp, Hp, Ip, Les Aygalades A, B, Borel C,  
Miramas (A1 à A11, B2 à B13, E1 à E9, B1p),  
Le Puy-Sainte-Réparate (A2, A5, B1, B2, B3, B4, C1 à C7, D1 à D3, E1 à E4, F1, F2, A1p, B5p, B6p, F3p),  
Port-de-Bouc (B1 à B6 et C1 à C11),  
Saint-Estève-Jason (A4, B1, B4, A3p, B3p, B5p),  
Salon-de-Provence (BR, BT, BV, BW, BX, BY, BZ, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CW).

Département du Var :

Communes comprises dans l'aire en totalité:  
Pourcieux, Pourrières, Saint- Zacharie.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie, les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production approuvées.-

Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie ci-dessus.-

L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles fixés par le Comité national en charge des appellations agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle en fait la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui précède celle de la première récolte et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation. L'enregistrement vaut identification de la ou les parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur. Toute parcelle pour laquelle l'engagement n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

#### **IV ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE**

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de garantir un suivi du produit, de la phase de production d'olives à celle de l'élaboration de l'huile.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Par « catégorie » d'huile, on entend les huiles bénéficiant ou non de la mention complémentaire « olives mûrées ».

#### Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Huile d'olive d'Aix-en-Provence" s'engage au respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation en établissant, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification effectuée, pour les producteurs d'olives, avant le 31 mars de l'année de première récolte en appellation et avant le 31 août de l'année de première revendication en appellation pour les transformateurs d'huile d'olive. On entend par transformateur tout opérateur qui triture ou fait triturer à façon les olives.

La déclaration d'identification comporte notamment :

-les références de l'opérateur ;

-les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production des huiles d'olive pour les transformateurs.

#### Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur d'olives peut effectuer, avant le 31 mars de l'année en cours, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

#### Cahier de culture :

Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles et leur date, notamment : taille et élimination des bois de taille, fin d'irrigation, récolte, poids récolté, maturité et état sanitaire des olives, livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

#### Registres de manipulation :

Tout transformateur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité, la destination des olives mises en œuvres et des huiles produites par catégorie, le destinataire.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

#### Déclaration annuelle de récolte d'olives :

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte effectuée avant le 31 mars qui suit la récolte précisant les superficies et quantités récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).

**Déclaration annuelle de fabrication :**

Tout transformateur qui triture les olives établit une déclaration de fabrication effectuée avant le 31 mars suivant la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives.
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

**Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle:**

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectuée, avant la première commercialisation de ces huiles ou avant leur première mise en circulation, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine par catégorie, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. Le transformateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire.

Le transformateur établit également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

**Déclaration de vente en vrac:**

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, effectuée auparavant, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités par catégorie commercialisées.

**Déclaration annuelle de stocks :**

Tout transformateur commercialisant de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 31 octobre de chaque année, précisant les quantités d'huile d'appellation d'origine par catégorie, détenues en stock.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique, réalisés par sondage, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédent.

---

**V DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

---

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

**5.1 Variétés**

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : aglandau, cayanne, salonenque, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 80 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : bouteillan, grossane, picholine, verdale-des-Bouches-du-Rhône, variétés locales anciennes notamment, ribier, sabine, saurine, sigoise, triparde.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre d'arbres du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Par les termes « variétés locales anciennes », il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

### **5.2 Densité de plantation**

Chaque arbre disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

### **5.3 Cultures intercalaires :**

Les cultures intercalaires sont interdites. Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est autorisée sans que leur nombre excède 5 % de nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.

### **5.4 Taille.**

Les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille sont éliminés du verger avant la récolte suivante.

### **5.5 Entretien du verger**

Les vergers sont entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.

### **5.6 Irrigation**

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'au 30 septembre.

### **5.7 Rendement de production**

Le rendement ne dépasse pas huit tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

### **5.8 Entrée en production des arbres**

Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est accordé aux huiles d'olives issues d'olives provenant d'arbres plantés sur la parcelle depuis au minimum 5 ans.

### **5.9 Récolte et livraison**

La date d'ouverture de la récolte est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition du groupement.

Les huiles proviennent d'olives récoltées avant complète maturité.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou récoltées par des procédés mécaniques. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles et font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives sont conservées et comptabilisées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les olives sont récoltées, stockées et livrées dans des caisses ou palox.-

Les olives qui ne sont pas destinées à produire l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûrées » sont obligatoirement récoltées, stockées et livrées dans des caisses, ou palox, à claire-voie.

### **5.10 Elaboration de l'huile d'olive**

Les olives mises en œuvre sont saines. Il est toutefois admis une proportion d'olives altérées (véreuses, picorées, gelées, grêlées, brunies) inférieure à 15% du nombre d'olives de chaque lot mis en œuvre.

Les lots d'olives mis en œuvre comprennent au minimum 40 % d'olives dites « tournantes » (passage du vert franc au jaune).

Le délai entre la cueillette et la livraison aux moulins des olives n'excède pas quatre jours dans le cas des olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûrées », et deux jours dans les autres cas.-

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est inférieure à 4 jours.

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûrées », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est comprise entre 4 et 10 jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles issues d'au moins deux variétés et d'au moins 60 % de variétés principales.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 30 °Celsius.

Les seuls procédés et traitements autorisés sont l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

### **5.11 Stockage des huiles**

Les huiles sont stockées dans des conditions optimales de conservation à l'abri de la lumière, de la chaleur et de toute variation importante de température.

## **VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

---

### **6.1. SPÉCIFICITÉ DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

#### **6.1.1 Les facteurs de lien au terroir**

##### **6.1.1.1 les facteurs naturels**

L'aire géographique de production de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est caractérisée par les éléments suivants :

##### ***a) La basse Provence calcaire :***

L'aire est délimitée :

- au nord, par la Durance, la chaîne des Côtes et l'ensemble collinaire de Roque-Rousse ;
- au sud, par les plateaux et chaînons calcaires séparant la Provence intérieure du littoral (chaîne de l'Etoile, massif de Carpiagne) ;
- à l'ouest, par la plaine caillouteuse de la Crau ;
- à l'est, avec le Concors, les terminaisons orientales de la chaîne de Sainte Victoire et de l'axe Regagnas - Olympe - Aurélien et la partie occidentale du massif de la Sainte-Baume.

Cet ensemble ainsi délimité, présente un relief tourmenté fait de collines et de chaînons calcaires orientés est-ouest (plissement pyrénéo-provençal) pouvant culminer à plus de 1000 m (Sainte-Victoire, Sainte-Baume). Les escarpements les plus marqués présentent de belles nuances adret/ubac. Ces secteurs montagneux individualisent trois bassins versants, drainés chacun par un fleuve côtier : la Touloubre, l'Arc et l'Huveaune, dont les altitudes moyennes sont davantage élevées en se déplaçant vers l'est.

##### ***b) Un climat provençal marqué par des coups de froids hivernaux :***

Comme l'ensemble de la basse Provence intérieure, le pays d'Aix est caractérisé par un climat méditerranéen, avec des étés secs et chauds mais aussi par des températures nocturnes hivernales parfois basses.

Les précipitations représentent 600 à 700 mm par an, les chaînons les plus élevés étant davantage arrosés. Les pluies tombent fréquemment sous forme de violentes averses, mais sont limitées dans le temps (autour de 70 jours/an). Le creux estival est encadré par deux maximum : un maximal principal automnal et un secondaire de printemps. L'ensoleillement important (autour de 2 700 heures de soleil par an en moyenne), tout comme la fréquence des vents d'ouest et de nord-ouest (Mistral et Tramontane) accentuent l'évaporation.

Les températures moyennes annuelles oscillent autour de 15 ° C. L'amplitude thermique augmente d'ouest en est du fait de la continentalité liée à la présence des barres rocheuses parallèles au littoral qui réduisent les effets adoucissants de la mer en hiver.

En hiver, les jours de gels ne sont pas absents ; autour de 20 jours sur les limites occidentales de l'aire, ils augmentent assez rapidement vers l'est pour atteindre 50 à 60 jours dans les parties orientales. Les communes où les risques de gel sont les plus accentués, notamment au nord-est du département des Bouches-du-Rhône, n'ont pas été de ce fait, retenues dans l'aire géographique de production.

**c) Des sols carbonatés et souvent riches en cailloutis :**

Ils se sont formés sur les collines calcaires et marneuses au rythme de l'érosion et du colluvionnement. Leur pH varie entre 8,1 et 8,3 et la part de calcaire total entre 20 et 38 %. Les sols ne sont pas riches en matières organiques, de 1,3 à 1,8 %, ce qui implique des apports dans les parcelles d'oliviers. La portion fine des sols est sablo-limoneuse. Dans les secteurs caillouteux, les sols sont peu évolués ; sur les portions les plus pentues, ils sont érodés comme en témoigne le déchaussement des mattes des vieux oliviers. La plupart des sols sont bien drainés ; ceux des basses terrasses et des bas-fonds hydromorphes ont été exclus de l'aire géographique de l'appellation.

**d) Les variétés présentes dans l'aire géographique :**

L'analyse des vergers anciens, les plus nombreux, montre que les oliveraies de ce bassin sont dominées par trois variétés : l'aglandau, la salonenque et la cayanne, variétés productrices d'une huile de qualité. Ces deux dernières variétés permettent en début de saison d'ôter le côté agressif en bouche de l'aglandau. Ces trois variétés sont inscrites depuis des siècles dans les terroirs de l'aire d'appellation d'origine de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » ; leur antériorité est donc incontestable.

Après le gel de 1956, dans le cadre de la reconstitution du potentiel oléicole national, d'autres variétés furent préconisées. La plantation de ces sujets provenant des pépinières italiennes par greffage sur des semis de noyaux amena dans les vergers la picholine, quelques grossanes et des variétés étrangères. Heureusement, les plantations réalisées par souquet<sup>1</sup> permirent de multiplier et de conserver les trois variétés anciennes dominantes.

Lors du plan de relance du milieu des années 1980, une nouvelle variété, la bouteillan, a été introduite dans quelques plantations, du fait d'une certaine résistance au gel.

Les vergers anciens présentent aussi des variétés locales anciennes connues et répertoriées par l'ingénieur agricole Joseph RUBY (Recherches morphologiques et biologiques sur l'olivier et sur les variétés cultivées en France, Paris, éd. Masson et C<sup>ie</sup>, 1918), dont les plus représentées sont la verdale des Bouches-du-Rhône et la triparde.

Parmi les autres variétés reconnues se trouvent la saurine autour d'Istres (synonyme de la picholine des Bouches-du-Rhône), le plant de Roquevaire (ou « longue violette ») dans le secteur d'Allauch-Roquevaire, la ribière dans les environs de Marseille et d'Allauch, ainsi que quelques variétés disséminées dans le verger comme pollinisatrices (cayon, sauzen...).

**6.1.1.2 les facteurs humains**

Les agriculteurs et mouliniers bénéficient d'une expérience transmise à travers les générations, portant aussi bien sur la conduite de vergers que sur le savoir faire de l'élaboration de l'huile. Ainsi aujourd'hui :

- les ateliers de transformation sont devenus de véritables acteurs de la filière,
- les oléiculteurs bénéficient des résultats de nombreuses recherches qui ont lieu grâce à l'activité soutenue et au développement de l'oléiculture sur ce secteur (amélioration des apports en matières organiques et minérales, technique d'irrigation, maîtrise des problèmes phytosanitaires...).

L'ensemble de ces facteurs permet d'assurer une plus grande régularité tant au niveau de la production qu'au niveau de la qualité du produit.

La région d'Aix-en-Provence a su développer la production de l'huile d'olive en associant tradition et nouvelles technologies. La qualité de l'huile d'olive obtenue grâce au savoir-faire des producteurs permet d'offrir sur les marchés intérieurs et extérieurs des huiles typiques appréciées.

---

<sup>1</sup> Souquet : morceau de souche (jeunes pousses ou « drageons ») prélevé à la base d'arbres adultes pour les multiplier.

Les volumes d'huile d'olive commercialisés varient selon les années entre 50 et 60 % du total de la production (l'autre partie étant récupérée par les oléiculteurs pour leur consommation familiale). Ces volumes tendent à augmenter depuis dix ans, grâce à une plus forte production, à une plus grande régularité et à une dynamique commerciale plus développée.

### **6.1.2 les éléments historiques concernant les facteurs de lien au terroir**

#### ***a) l'histoire de l'oléiculture dans la région d'Aix-en-Provence :***

La présence de l'olivier dans cette région est immémoriale. A proximité de Massalia, première terre d'accueil de l'olea Europaea en terre occidentale, l'arbre d'Athéna se diffusa lentement. L'historien latin Justin témoigna que, sous l'influence des Phocéens venus d'Asie Mineure vers 600 avant J.C., les autochtones Celto-Ligures s'habituerent à planter l'olivier. Les plus anciennes ruines d'huileries découvertes à ce jour datent du IV<sup>ème</sup> siècle avant J.C sur l'île de Martigues. Des éléments de pressoir ont également été retrouvés à : Roquefavour près de Ventabren, Beaumajour à Grans, Entremont près d'Aix-en-Provence.

Malgré l'ancienneté de la culture de l'olivier, associée à celle de la vigne et du blé, ce n'est qu'après les crises du XIV<sup>ème</sup> et du XV<sup>ème</sup> siècles (peste noire, guerre de cent ans) qu'elle connaît une nette progression. Des aides sont lancées par le pouvoir royal afin d'apporter un soutien technique aux producteurs. En déviant les eaux de la Durance, l'œuvre d'Adam de Craponne (canal du même nom) permet d'assurer l'arrosage des oliveraies et l'activation des moulins par la création d'un réseau complexe de canaux d'irrigation.

Le XVIII<sup>ème</sup> siècle est marqué par une généralisation de la culture de l'olivier dans toute la région d'Aix-en-Provence (Salon-de-Provence, Vitrolles et Aix-en-Provence en marquant les extrémités) accompagnée de progrès techniques et scientifiques. Le commerce de l'huile trouve de nouveaux débouchés dans l'industrie et la savonnerie.

Cependant, la seconde moitié du siècle voit plusieurs crises toucher ce verger étendu, en particulier les gels de 1768 et 1789.

Malgré ces crises qui ont fortement ébranlé la capacité oléicole de la région d'Aix-en-Provence avec la perte ou l'obligation de recéper les arbres meurtris, l'olivier est encore une culture fondamentale et rémunératrice. Son huile est consommée soit comme produit alimentaire de luxe, soit pour un usage industriel et se commercialise dans toute la France et à l'étranger. Les importations de graines oléagineuses (lin, sésame) et oléagineux exotiques (palme, arachide) sont essentiellement destinées à remédier à la pénurie d'huile d'olive nécessaire à la fabrication du savon de Marseille.

Avec les hivers rigoureux de 1870-1871 et 1879-1880 viennent les années de régression. Une désaffection générale commence avec le traité de libre échange conclu par Napoléon III avec l'Italie, avec la concurrence des oléagineux de remplacement (colza) et du beurre. La profonde mutation des campagnes tout au long XIX<sup>ème</sup> et du XX<sup>ème</sup> siècle entraîna un bouleversement de l'oléiculture avec arrachage des oliviers au profit de cultures plus rémunératrices comme la vigne et les arbres fruitiers. Ces événements ont pour conséquence directe une chute importante du nombre des moulins. C'est à cette époque que se développent les outils de transformation coopératifs (en 1900, création du moulin de Coudoux, en 1901, de celui de Berre).

Malgré les incitations et les primes (loi de 1932), la chute s'accélère. La désaffection des campagnes s'accroît au profit d'une urbanisation toujours croissante. La vague de froid de l'hiver 1956 aura des conséquences désastreuses pour l'économie oléicole. Le constat est terrible, le canton de Salon-de-Provence perd 54 % de ses arbres, celui de Berre, 60%.

Devant le découragement des exploitants face à l'ampleur et la répétition des dégâts causés par le gel, l'Etat en réactualisant la loi du 7 avril 1932 (suite au gel de 1929) par celle du 4 août 1956, encourage la reconstitution des oliveraies. C'est surtout l'aide communautaire à la production d'huile d'olive accordée en 1966 (règlement CEE

136/66) qui encourage de nombreux oléiculteurs à reprendre d'anciennes exploitations et à remettre en culture les arbres ayant survécu. L'année 1985 fut à nouveau marquée par un hiver rigoureux. Cependant, il semblerait que les politiques nationales et communautaires engagées aient entraîné une reprise de l'oléiculture avec inversion de la courbe d'évolution connue jusqu'alors.

Aujourd'hui, le département des Bouches-du-Rhône où se situe la région d'Aix-en-Provence est le premier département producteur français d'huile d'olive. Si l'on considère le nombre de pieds plantés, les communes oléicoles les plus importantes de la région d'Aix-en-Provence sont Lançon-de-Provence : 45 740 oliviers, Pélissanne : 27 912 oliviers, Aix-en-Provence : 22 524 oliviers, Eguilles : 17 679 oliviers, Velaux : 15 374 oliviers, la Fare-les-oliviers : 14 461 oliviers, Coudoux : 12 309 oliviers.

#### Les unités de transformations :

En 20 ans, la plupart des ateliers de transformations sont devenus de véritables partenaires économiques de la filière oléicole. Ils ont subi une double évolution : au niveau de leurs effectifs mais surtout au niveau de leur technicité. La régression des superficies plantées en oliviers a été bien évidemment accompagnée d'une chute considérable du nombre des moulins dans la région d'Aix-en-Provence, il n'en reste aujourd'hui que 13 contre 176 en 1883. L'activité globale de ces huileries a fluctué au cours de ces 20 dernières années. La production dans l'aire géographique de l'appellation d'origine est passée de 52 tonnes (campagne 1988-1989) à 410 tonnes d'huile d'olive en 2008/2009.

### ***b) Des savoir-faire qui donnent sens à la typicité de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »***

#### **▪ Choix des variétés**

Les variétés retenues dans le cahier des charges de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » se sont ainsi installées et ont été multipliées dans cette région où les caractères pédo-climatiques leur convenaient. La présence d'arbres âgés (centenaires ou multicentenaires) témoigne de l'adéquation de ces variétés avec le milieu géographique où ils ont été implantés et d'un lien au terroir incontestable.

Le patrimoine génétique majoritairement endémique et en conséquence original constitue la base de l'oliveraie aixoise. Il repose sur une réelle diversité et même si les trois variétés principales peuvent présenter entre elles des différences quant aux fruits produits et éventuellement à leur époque de maturité, il existe néanmoins une unité dans les usages et le savoir-faire qui se traduit par une typicité du produit élaboré.

#### **▪ Des choix culturels adaptés aux facteurs du milieu, révélant le savoir-faire des oléiculteurs**

Cette aire géographique située en limite climatique de la culture de l'olivier se traduit par des gels importants, comme décrit au point 6.1.1.1 b). Cela se traduit dans la physionomie des vergers. Les arbres sont fréquemment issus d'une régénération par recépage au ras du sol, avec un "élevage" de trois à cinq rejets constituant des touffes caractéristiques dont le diamètre des troncs varie actuellement de 10 cm à 20 cm, voir 30 cm selon les soins culturels. Les oliviers présentent donc un aspect plus arbustif qu'arboré.

De plus, le vent, notamment le mistral, refroidit et assainit l'air – apportant des conditions culturelles plus saines et propices à l'olivier- mais impose aux hommes une maîtrise du port bas des arbres et des tailles régulières.

Les formes rondes et basses que l'on observe dans le paysage sont un trait commun de l'oliveraie du « Pays d'Aix » et permettent une conduite de verger piéton ou semi-piéton.

Deux grands types de vergers se retrouvent sur l'ensemble de l'aire géographique.

Les plus nombreux sont les vergers antérieurs à 1956 (y compris ceux réhabilités récemment) dont la densité moyenne est de l'ordre de 150 arbres par hectare.

Les vergers plantés après le gel de 1956 sont "mono troncs" avec des densités supérieures, pouvant atteindre pour les plantations récentes autour de 400 arbres par hectare, avec irrigation obligatoire.

#### ▪ La récolte des olives

La cueillette des olives ou "l'olivade" se déroule traditionnellement de fin octobre à fin décembre. Les olives sont récoltées « tournantes », c'est-à-dire avant complète maturité.

#### ▪ Elaboration de l'huile

Deux savoir-faire peuvent être distingués au sein de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » : l'un basé sur le travail de l'olive fraîche et l'autre, sur celui de l'olive mûrifiée.

Ainsi l'on obtient deux espaces sensoriels distincts en fonction du process utilisé (stockage des olives entre la récolte et la trituration).

Dans son ouvrage consacré à « L'olivier et ses huiles dans le Pays d'Aix » (Edisud, 1995), Patrick Boulanger (Chargé du patrimoine culturel à la Chambre de commerce et d'industrie de Marseille en 1994), nous apprend qu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle :

*« Il n'était pas un village, pas un hameau où l'on ne rencontrait un moulin spécialisé dans le traitement des olives ; mais progressivement les délais pour faire détrier les récoltes s'allongèrent compte tenu des capacités de mouture restreintes, de la dispersion des olivettes et de l'habitude prise de laisser « s'échauffer » les stocks. Les paysans amoncelaient dans des celliers et des greniers leurs récoltes quatre ou cinq jours avant de les faire passer sous les meules. La température des tas s'élevait ; la pulpe végétale emprisonnant l'huile se ramollissait. Le travail de broyage en était facilité d'autant. Le volume à traiter diminuant naturellement, on économisait quelques peu sur les frais de la trituration, les olives étant alors portées blettes mais non gâtées....*

*Les producteurs du XVIII<sup>ème</sup> s. distinguaient, selon les pratiques qui avaient présidé à leur fabrication, plusieurs qualités et en premier lieu la vierge « surfine » extraite d'olives pressées dans les heures suivant la récolte sans attendre leur parfaite maturité. L'huile « de primeur » (le concept, il faut le remarquer, est ancien) se tirait des fruits commençant à changer de couleur, puis amoncelés à l'abri pendant quatre, cinq ou six jours. »*

Ainsi, les premières huiles obtenues présentaient un profil fruité assez « vert » axé sur l'artichaut cru et l'herbe fraîche, alors que les huiles produites ensuite étaient plus douces, non ardentes et non amères, avec des arômes d'olives noires, de pain grillé, de cacao et d'artichaut cuit. Les publicités de l'époque indiquent que les huiles d'olives d'Aix-en-Provence sont « au goût de fruit, au léger goût, ou sans goût ». Depuis, les techniques modernes de presse et de centrifugation ont permis de s'affranchir de l'étape de maturation préalable. Toutefois, certains moulins d'Aix-en-Provence, répondant à la demande d'une certaine clientèle éclairée et fidèle, n'ont jamais cessé d'utiliser la technique ancienne de maturation des olives avant trituration. La technique de maturation préalable des olives est une technique délicate qui fait appel au savoir-faire des mouliniers/transformateurs. En effet, mal conduite, elle peut conduire à une fermentation trop importante des olives et aboutir au développement de mauvais goûts tels que « chômé » ou « moisi ». Il est presque étonnant de constater que ce savoir-faire n'ait pas disparu du secteur d'Aix-en-Provence, au profit des nouvelles techniques. Environ 30 % du volume d'huile d'olive produit aujourd'hui est issu d'olives mûrifiées. Depuis de nombreuses années, cohabitent sur le marché des huiles d'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », des huiles issues d'olives mûrifiées et d'autres extraites d'olives triturées dans les 48 à 72 heures après récolte. La mention complémentaire obligatoire « olives mûrifiées » selon le type d'huile, permet de clarifier l'offre et de mieux faire connaître au grand public les spécificités des huiles d'olives d'Aix-en-Provence.

## **6.2. SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT**

### **6.2.1 Caractéristiques spécifiques du produit :**

La caractéristique majeure de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est basée sur le mélange des variétés locales dont les principales sont l'aglandau, la salonenque et la cayenne.

Combinée aux usages d'élaboration de l'huile qui font intervenir ou non une maturation des olives avant trituration, elle confère à « l'huile d'olive d'Aix-en-Provence » les spécificités suivantes :

- l'huile issue d'olives fraîchement triturées est caractérisée principalement par les arômes d'herbe fraîche, et d'artichaut cru. En fin de bouche, le poivré peut être présent. L'ardence et l'amertume sont présentes et plus ou moins prononcées.
- l'huile issue d'olives « mûrées » est caractérisée par un nez assez intense, et des arômes de pain grillé, pain au levain, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. La quasi absence d'ardence et d'amertume est également caractéristique. Le délai de conservation supplémentaire des olives avant trituration apporte une légère fermentation anaérobie des olives, permettant ainsi de produire une huile au profil aromatique plus large, aux arômes très complexes et très intenses.

#### **6.2.2 Antériorité de l'usage du nom et notoriété**

Les documents historiques montrent que « l'huile d'olive d'Aix-en-Provence » a de tout temps été fort prisée. D'après l'Abbé COUTURE, curé de Miramas (commune de l'aire géographique), dans son ouvrage intitulé « Traité de l'olivier » aux éditions A. DAVID publié en 1786, cette huile est : « la plus délicate, la plus estimée, la plus parfaite, la plus recherchée, la meilleure qu'on vende dans les quatre parties du monde ». La réputation est telle que déjà, en 1727, le bureau de police d'Aix contrôlant les marchandises rendit un règlement interdisant l'entrée d'olives « étrangères » au terroir pour éviter les mélanges avec les olives locales, témoignant d'une ferme volonté d'éviter tout risque de confusion quant à la véritable nature du produit distribué.

Plus près de nous le Félibre (écrivain poète) Frédéric MISTRAL écrivait dans « Lis'oulivado-Les olivades », éditions Ramon Bérenguier, 1912 : « l'huile d'Aix, la première du monde », en provençal : « Oli de z-Ais, la proumièro dou Mounde ».

Les huiles d'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » issues en grande partie des trois variétés retenues comme principales (aglandau, cayanne, salonenque) sont des huiles de qualité, comme en témoignent les médailles reçues chaque année lors du concours général organisé par le Ministère en charge de l'Agriculture.

#### **6.3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LES QUALITÉS OU LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT**

Les caractéristiques de l'aire géographique définies en point 6.1, qu'elles soient liées aux facteurs naturels ou humains ont façonné le paysage oléicole aixois et les spécificités de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Les phénomènes d'amplitude de température, bien analysés par R. LIVET (« Habitat rural et structures agraires en Basse-Provence », éditions Ophrys, 1962) dans la région aixoise, et fréquents en hiver, mais aussi au printemps et en automne, ont exclu l'olivier des zones basses hormis dans les secteurs les moins exposés (pourtour de l'Etang de Berre, bordure de la Crau et bassin d'Aubagne-Marseille).

Les fortes gelées jalonnent l'histoire de l'oléiculture du « Pays d'Aix » dont on peut suivre la trace du Moyen-âge à nos jours. Les trois derniers grands gels remontent à 1929, en 1956 et 1985. Celui de 1956, le plus rigoureux du XXème siècle, a anéanti tout le verger tandis que celui de 1985, moins sévère, a fait de moindres dégâts. La meilleure résistance de certaines variétés (aglandau, cayanne et grossane) a pu être observée à cette occasion.

Enfin, il faut ajouter que les formations quaternaires issues des roches précédentes, donc riches en carbonates, et atteignant parfois plusieurs mètres, sont d'excellents sites pour l'oléiculture. Ces héritages quaternaires sont représentés par des terrasses caractérisées par la présence de matériels roulés, avec des litages plus ou moins grossiers.

Toutes ces caractéristiques ont contribué à sélectionner certaines variétés qui marquent la personnalité de l'« huile d'Aix-en-Provence » comme l'aglandau qui est la variété la plus répandue, la salonenque et la cayanne, sans oublier les variétés anciennes dites locales.

La véraison tardive de l'aglandau est ainsi souvent stoppée par les froids précoces d'automne du pays aixois. Lors de la récolte avant complète maturité (passage au rouge vineux) des autres variétés, la proportion d'olives vertes issues de la variété aglandau est importante. La chlorophylle qu'elle apporte, liposoluble, confère à l'huile une coloration d'un vert soutenu, caractéristique, qui de tout temps, a marqué, mais aussi fait la réputation des huiles de cette région.

La salonenque qui se trouve dans tous les secteurs de l'aire géographique, type davantage la portion occidentale où, associée à l'aglandau, elle représente 80 % à 90 % du potentiel oléicole. La pulpe de son fruit est abondante, blanchâtre ; la lipogénèse est très précoce, avec une teneur en huile supérieure à 20 %. L'huile abondante obtenue, très fine, parfumée et son mélange avec l'huile d'aglandau, permet d'obtenir un produit de grande qualité qui a fait, jadis, la réputation commerciale de la place de Salon-de-Provence.

Les fruits de la cayanne présentent une teneur en huile autour de 15 %, donc inférieure aux deux autres variétés analysées précédemment, mais compensée par le fait que l'arbre est plus productif en moyenne car peu marqué par le phénomène d'alternance. L'huile de cayanne permet, assemblée à l'aglandau en début de saison, d'atténuer le côté agressif en bouche de cette dernière.

Cette somme de considérations constitue un ensemble de liens interactifs entre :

- les critères édaphiques discriminants et caractéristiques au regard de la production oléicole du Pays d'Aix, limite latitudinale, altitudinale, les effets du vent ;
- le « savoir-faire » des producteurs qui ont ainsi pu adapter leur outil de travail à ces critères édaphiques, notamment par le choix, la sélection des variétés, par le mode de conduite du verger et au-delà bien sûr par le choix des dates de récolte – olives tournantes -et des itinéraires techniques permettant la production de l'huile d'olive ;
- le « savoir-évaluer » de la profession qui permet de conforter les deux espaces sensoriels constituant l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », enregistrant ainsi l'ensemble de ce patrimoine ;
- le « savoir-apprécier » des consommateurs qui confère sa notoriété à l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence. »

## **VII REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE**

---

### **QUALISUD,**

15, avenue de l'Océan – 40 500 Saint-Sever ;

Tél : 05.58.06.15.21

Fax : 05.58.75.13.36

Courriel : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

Qualisud intervient comme organisme certificateur et est accrédité conformément à la norme EN 45 011.

### **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)**

59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.

Tél : (33) (0)1.44.87.17.17

Fax : (33) (0)1.44.97.30.37.

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

## **VIII ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

---

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », suivie selon le cas, de la mention « olives maturées » immédiatement après le nom de l'appellation en caractères de dimensions au moins égale à la moitié des caractères du nom de l'appellation d'origine, et la mention « appellation d'origine protégée ».  
Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces mentions se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

## **IX EXIGENCES NATIONALES**

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler

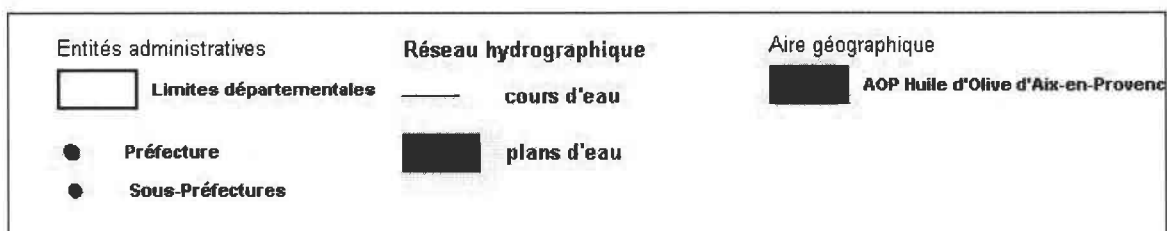
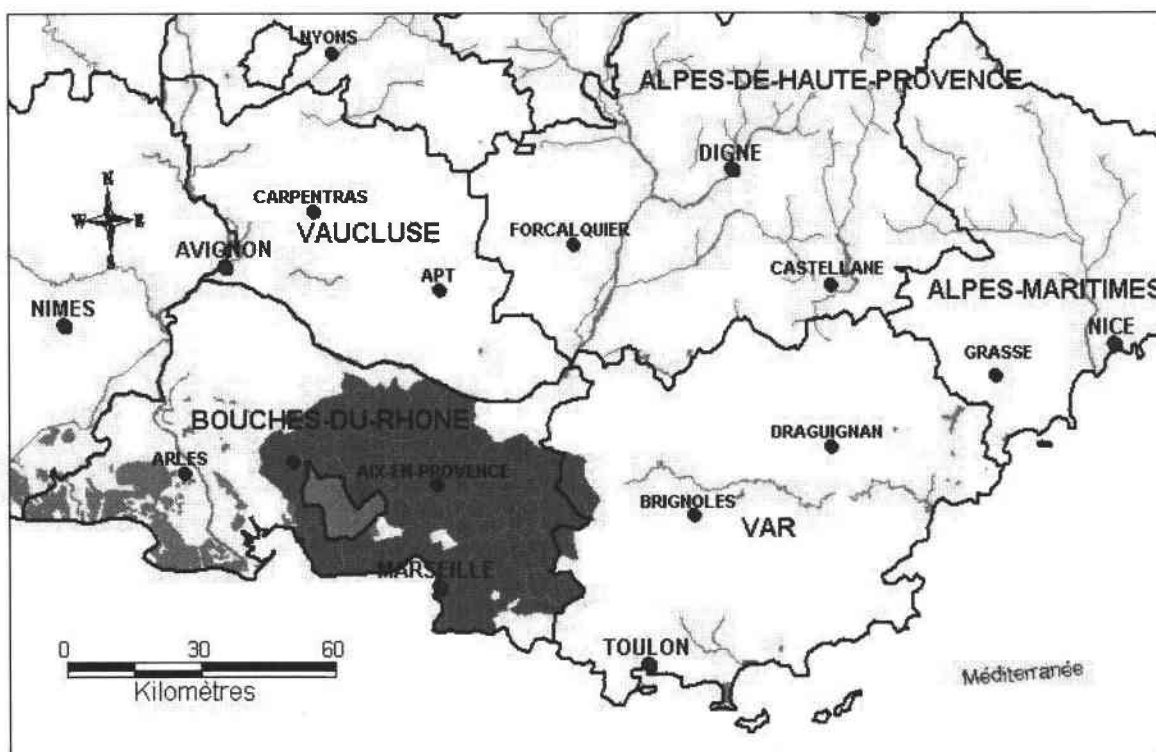
| <b>POINTS À CONTRÔLER</b>                                                          | <b>METHODES D'EVALUATION</b>                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>A – OUTILS DE PRODUCTION</b>                                                    |                                              |
| 1. Localisation des parcelles et appartenance à la liste des parcelles identifiées | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel  |
| 2. Potentiel de production<br>Variétés<br>Age des arbres                           | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel  |
| 3. Conduite du Verger<br>Densité de plantation                                     | Contrôle documentaire et/ou Mesure           |
| 4. Localisation des moulins                                                        | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel  |
| 5. Extraction de l'huile<br>Matériel utilisé                                       | Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel  |
| <b>B. – CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>                                |                                              |
| 1. Taille                                                                          | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel  |
| 2. Entretien général du verger                                                     | Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire. |
| 3. Irrigation                                                                      | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel  |
| 4. Récolte des olives<br>Date et délais de récolte                                 | Contrôle documentaire et/ou visuel           |

*Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » homologué par le décret n°2014-1145  
du 7 octobre 2014*

| POINTS À CONTRÔLER                                           | METHODES D'EVALUATION                           |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Rendement                                                    | Contrôle documentaire                           |
| Maturité et variété des olives                               | Contrôle visuel et/ou documentaire              |
| Conditions de stockage                                       | Contrôle visuel                                 |
| Date de livraison au moulin                                  | Contrôle documentaire                           |
| 5. Réception des Olives                                      |                                                 |
| Etat sanitaire des olives                                    | Contrôle visuel et/ou documentaire              |
| Identification des lots en<br>appellation d'origine ou non   | Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire     |
| 6. Extraction de l'Huile d'Olive                             |                                                 |
| Durée de conservation entre récolte et<br>trituration        | Contrôle documentaire et/ou visuel              |
| Adjuvants (eau uniquement)                                   | Contrôle visuel                                 |
| Température d'extraction                                     | Contrôle documentaire et/ou mesure              |
| 7. Assemblage des variétés                                   | Contrôle documentaire                           |
| 8. Conditions de stockage                                    |                                                 |
| Identification des lots                                      | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel     |
| Conditions de stockage                                       | Contrôle visuel et/ou mesure et/ou documentaire |
| <b>C. – PRODUIT</b>                                          |                                                 |
| 1. Normes analytiques<br>Acide oléique<br>Indice de peroxyde | Contrôle analytique                             |
| 2. caractéristiques sensorielles                             | Contrôle organoleptique                         |



### Aire Géographique de l'AOP Huile d'Olive d'Aix-en-Provence



SOURCES : BDCARTO-IGN 2004, MAPINFO, I.N.A.O., 04/2010

- de différentes unités de stockage répertoriées et cubées.

**Art. 7. - Agrément.** - Les lentilles ne peuvent pas être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » avant l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par décret pris en application des articles L. 641-3 et L. 641-6 du code rural.

**Art. 8. - Conditionnement.** - Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doivent être triées et conditionnées dans la zone de production de l'appellation, telle que définie à l'article 2 du présent décret. Les lentilles sous appellation d'origine contrôlée doivent être vendues sous l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement.

Pour la vente au détail, les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » devront être vendues préemballées, suivant la définition prévue à l'article R. 112-1 du code de la consommation.

Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux ne doit pas excéder 0,5 % du poids total.

Le stockage des lentilles sous appellation d'origine contrôlée avant conditionnement ne peut dépasser deux ans. Le mélange de deux années de récolte est interdit.

**Art. 9. - Etiquetage.** - Outre les mentions obligatoires prévues par les articles R. 112-1 et suivants du code de la consommation, l'étiquetage des lentilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » comporte l'indication de :

- la mention « Lentille verte du Puy » ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

**Art. 10.** - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur que les lentilles ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy », alors qu'elles ne répondent pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la réglementation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

**Art. 11.** - Le décret du 7 août 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lentilles du Puy » est abrogé.

**Art. 12.** - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 septembre 1999.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,  
DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
JEAN GLAVANY

La secrétaire d'Etat  
aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce et à l'artisanat,  
MARYLISE LEBRANCHU

**Décret du 23 septembre 1999 relatif à l'appellation  
d'origine contrôlée « Foin de Crau »**

NOR : ECOC9900058D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 24 mars 1999,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** - Seul a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » le foin répondant aux conditions de production définies par le présent décret.

**Art. 2. - Aire de production.** - Les foins doivent provenir de prairies situées dans l'aire géographique de production définie par un périmètre à l'intérieur du territoire des communes du département des Bouches-du-Rhône suivantes :

Arles, Aureille, Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouries, Saint-Martin-de-Crau, Salon-de-Provence.

Ce périmètre, tel qu'il a été approuvé par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine au cours de sa séance du 23 avril 1997, sur proposition de la commission d'experts nommée à cet effet, fait l'objet d'un document cartographique déposé dans les mairies des communes concernées.

**Art. 3. - Identification des prairies.** - Les foins doivent être récoltés dans des prairies identifiées, situées dans l'aire définie à l'article 2.

L'identification des prairies est faite sur la base de critères liés au lieu d'implantation desdites prairies respectant les conditions de production définies dans le présent décret.

La liste des prairies est établie par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), sur avis d'une commission d'experts désignée par ledit comité, après contrôle des parcelles pour lesquelles une demande a été déposée. Cette liste est déposée auprès des services de l'INAO.

Pour permettre l'établissement de cette liste et sa mise à jour, tout producteur désirant faire identifier une prairie doit en faire la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé fourni par ces services, avant le 1<sup>er</sup> mars de l'année qui précède la première déclaration d'aptitude portant sur cette prairie, et souscrite en application du décret relatif à l'agrément de l'AOC « Foin de Crau ».

Cette demande comporte notamment les références cadastrales de la parcelle, la superficie en production et la date d'implantation de la prairie. Toute modification telle que retournement, implantation, vente, achat, location est notifiée aux services de l'INAO avant le 1<sup>er</sup> mars qui suit ladite modification.

**Art. 4. - Composition floristique.** - Les foins doivent provenir exclusivement de prairies dont la composition floristique est définie comme suit :

*Espèces obligatoirement et majoritairement présentes*

Fromental (*Arrhenatherum elatius*).  
Dactyle pelotoné (*Dactylis glomerata*).  
Trèfle violet des prés (*Trifolium pratense*).  
Trèfle rampant (*Trifolium repens*).

*Espèces dont la présence exclut du bénéfice  
de l'appellation d'origine*

Laiche à épis distants (*Carex distans*).  
Laiche des bois (*Carex nemorosa*).  
Laiche glauque (*Carex glauca*).  
Laiche tomenteuse (*Carex tomentosa*).  
Laiche velu (*Carex hirta*).  
Scirpe en jonc (*Scirpus holoschoenus*).  
Jonc à fleurs obtuses (*Juncus obtusiflorus*).  
Roseau commun (*Arundo phragmites*).  
Prêle rameuse (*Equisetum ramosissimum*).  
Prêle des champs (*Equisetum arvense*).  
Colchique d'automne (*Colchicum autumnale*).  
Orchis des marais (*Orchis palustris*).  
Plantain d'eau (*Alisma plantago*).  
Menthe aquatique (*Mentha aquatica*).  
Lentille d'eau (*Lemna minor*).  
Souchet (*Scirpus maritimus*).  
Hydrocotyle (*Hydrocotyle vulgaris*).

**Art. 5. - Conduite de la prairie.** - Les prairies doivent être conduites dans les conditions suivantes :

**Implantation de la prairie :**

La prairie est implantée soit à partir d'un semis de luzerne, soit à partir d'un semis réalisé avec un mélange de graminées et de légumineuses, soit par un ensemencement naturel activé par un épandage de foin de Crau appelé « Fond de Fenièr ».

**Irrigation :**

L'irrigation est réalisée de mars à octobre, à raison d'une irrigation tous les huit à douze jours.

L'irrigation se fait par submersion à partir des fossés d'arrosage. La prairie est submergée pendant plusieurs heures, selon la répartition du tour d'eau.

**Fertilisation :**

La fertilisation azotée est limitée à soixante unités par hectare et par an d'azote minéral (fumure organique exceptée). L'épandage traditionnel de fumier est admis ; les modalités et dates d'épandage doivent être choisies de telle sorte que l'on ne retrouve pas de fumier dans le foin.

**Art. 6. - Production.** - Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » que les foins récoltés dans des prairies dont la production ne dépasse pas dix tonnes par hectare et par an pour l'ensemble des trois coupes. Pour une récolte déterminée, en cas de situation exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté par décision du comité national des produits agroalimentaires prise après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation considérée.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » ne peut être accordé aux foins provenant de jeunes prairies qu'à partir de la cinquième année suivant celle au cours de laquelle l'implantation a été réalisée.

**Art. 7. - Récolte et stockage.** - La récolte se répartit en trois coupes. La première coupe doit être réalisée au cours du mois de mai et soixante jours minimum après le pâturage du regain.

Le délai entre chaque coupe doit être de quarante jours minimum à soixante-dix jours maximum.

Les trois coupes doivent être achevées respectivement avant le 31 mai, avant le 25 juillet, avant le 30 septembre, sauf dérogation particulière donnée par les services de l'INAO.

Toute la production susceptible d'être revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » doit être bottelée avec

la seule ficelle bicolore composée de brin blanc et rouge que l'organisme chargé de la défense de l'appellation est seul habilité à diffuser.

Le foin ne doit pas rester sur le champ plus de cinq jours pour la première et la troisième coupe, plus de trois jours pour la deuxième coupe.

Le foin pressé doit être rentré le jour même ; toutefois, en cas de fort mistral, les bottes ou les balles peuvent rester une nuit sur le champ.

Le foin est stocké sous un hangar.

Le foin doit être isolé du sol et des parois du hangar.

**Art. 8. - Agrément.** - Le foin commercialisé sous l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » doit satisfaire aux dispositions du décret relatif à l'agrément du foin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » pris en application des articles L. 641-3 et L. 641-6 du code rural.

**Art. 9. -** L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un foin a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées dans le présent décret sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

**Art. 10. -** Le décret du 31 mai 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » est abrogé.

**Art. 11. -** Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 septembre 1999.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,  
DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
JEAN GLAVANY

La secrétaire d'Etat  
aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce et à l'artisanat,  
MARYLISE LEBRANCHU

**Arrêté du 14 septembre 1999 complétant l'arrêté du 18 décembre 1998  
portant approbation du programme d'enquêtes statistiques des services publics pour 1999**

NOR : ECOS9950035A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu la loi n° 51-711 du 7 juin 1951 modifiée sur l'obligation, la coordination et le secret en matière de statistiques ;

Vu la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés ;

Vu le décret n° 84-628 du 17 juillet 1984 modifié fixant les attributions, la composition et le fonctionnement du Conseil national de l'information statistique et portant application de la loi n° 51-711 du 7 juin 1951 modifiée sur l'obligation, la coordination et le secret en matière de statistiques ;

Vu le décret n° 92-1129 du 2 octobre 1992 portant approbation des nomenclatures d'activités et de produits ;

Vu l'arrêté du 12 décembre 1997 relatif au fonctionnement du comité du label des enquêtes statistiques ;

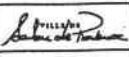
Vu l'arrêté du 18 décembre 1998 portant approbation du programme d'enquêtes statistiques des services publics pour 1999, complété par les arrêtés des 18 février 1999, 23 avril 1999 et 7 juillet 1999 ;

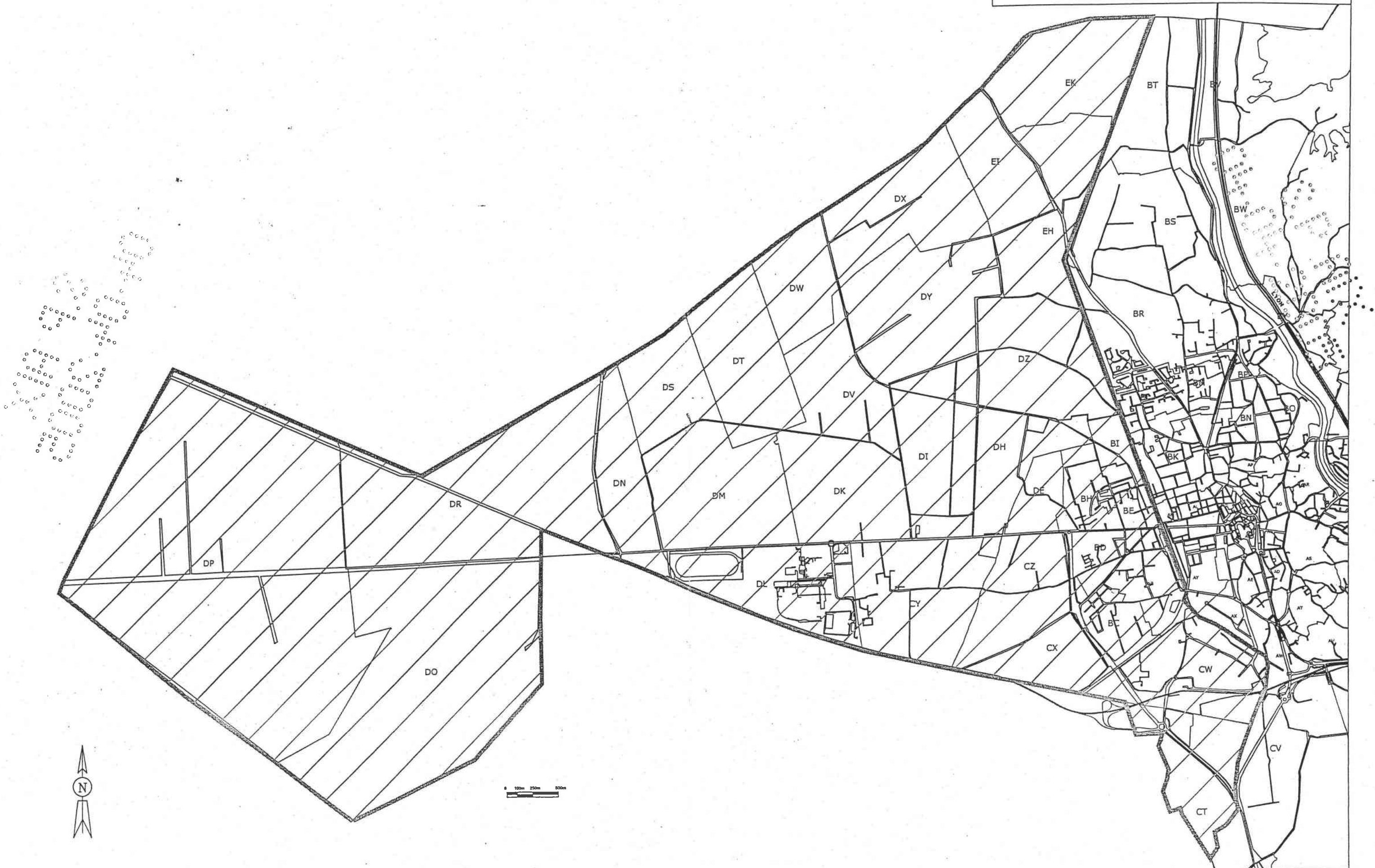
Vu l'avis du comité du label ;

Sur proposition du Conseil national de l'information statistique.

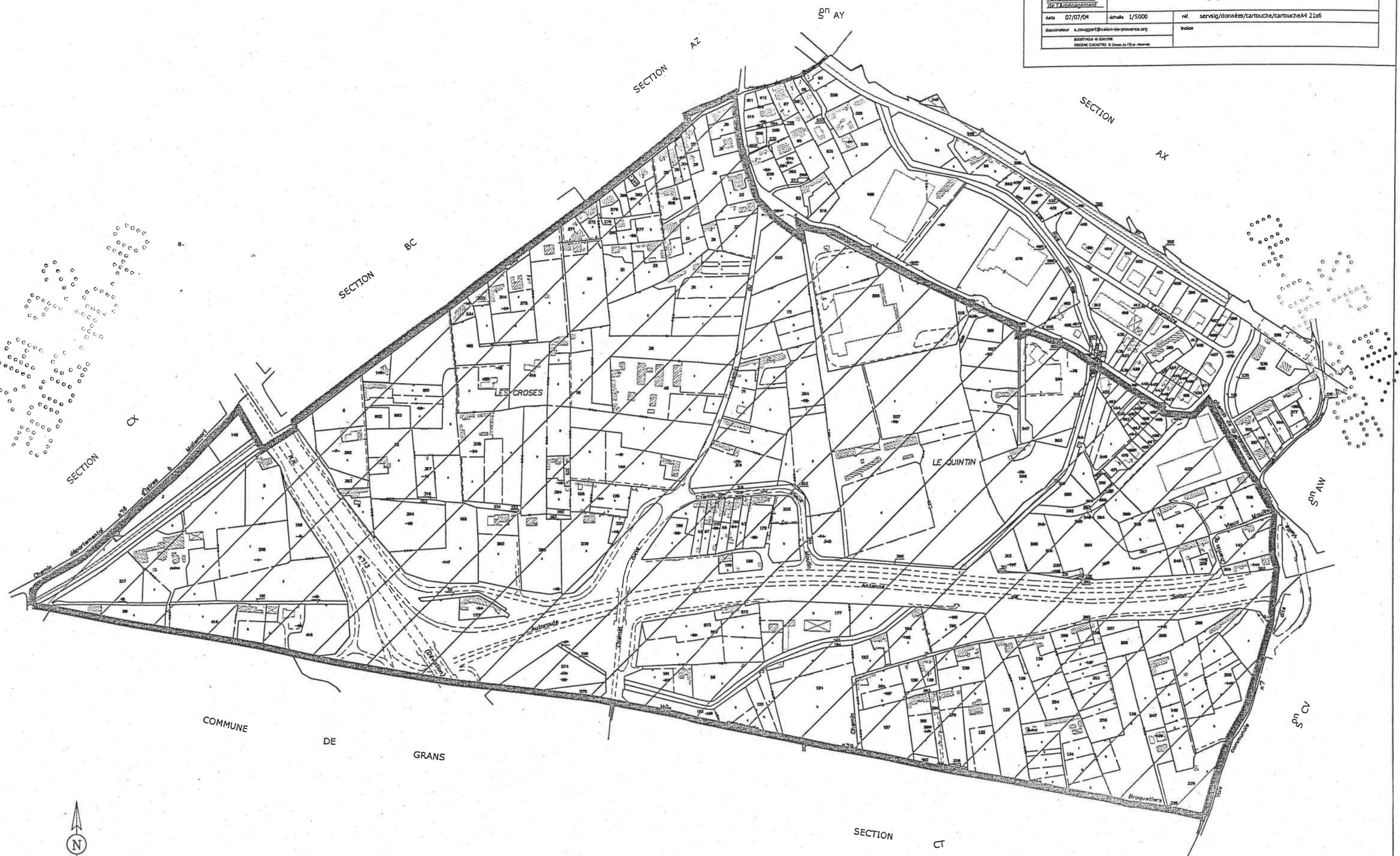
Arrête :

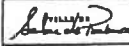
**Art. 1<sup>er</sup>.** - Le programme d'enquêtes statistiques des services publics et des autres services producteurs d'informations statistiques pour 1999 est complété comme suit :

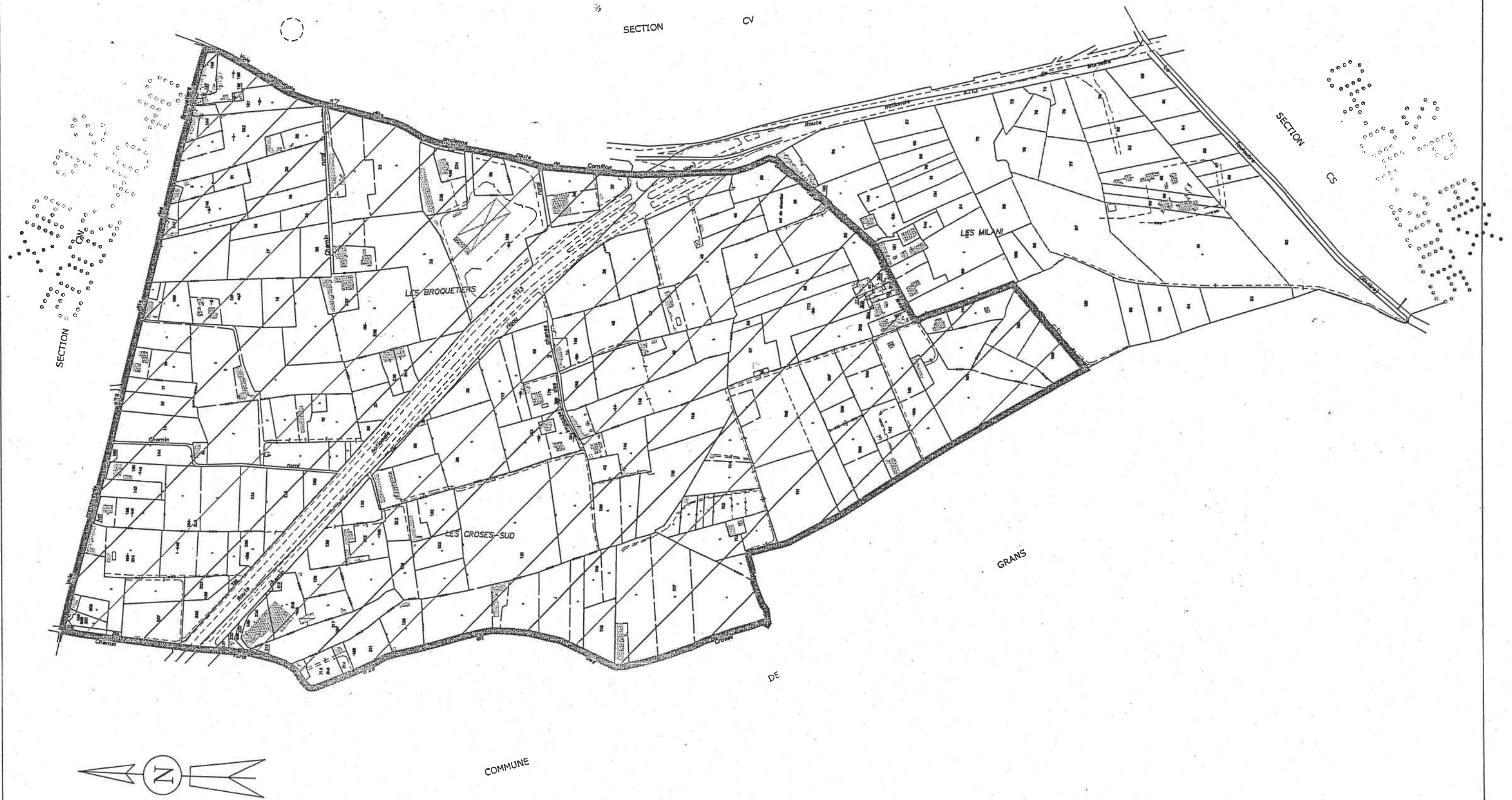
|                                                                                                       |                 |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|  <b>FOIN DE CRAU</b> |                 |                                                 |
| date 07/07/04                                                                                         | échelle 1/30000 | réf. servsig/données/cartouche/cartoucheA4 21x6 |
| destinataire a.zanuggari@seion-de-provence.org                                                        |                 | indice                                          |
| autorisation de l'ONF<br>service CADASTRE et Drogue de l'Etat                                         |                 |                                                 |



|                                                                       |                                  |                                   |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| <i>Philippe Robin</i><br>Directeur de l'urbanisme et de l'aménagement |                                  | <b>FOIN DE CRAU</b><br>Section CW |                                            |
| date                                                                  | 07/07/04                         | échelle                           | 1/5000                                     |
| dessinateur                                                           | A. Bouquet@salon-de-provence.org | réf.                              | servsig/données/cartouche/cartoucheA4 21x6 |
| COORDONNÉES ICAIN<br>ORIGINE CADASTRE : 0 Doss de Foin de Crau        |                                  | Indice                            |                                            |



|                                                                                                         |                |                                                 |                                          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|--|
|                        |                |                                                 | <b>FOIN DE CRAU</b><br><b>Section CT</b> |  |
| date 07/07/04                                                                                           | échelle 1/5000 | n°l. servsig/données/cartouche/cartoucheA4 21x6 |                                          |  |
| dessinateur a.zouggar@salon-de-provence.org                                                             |                | index                                           |                                          |  |
| <small>         SCOTHOA 18 001198<br/>         DIRECTION CADASTRE 2 Doss de Pénalisation       </small> |                |                                                 |                                          |  |



# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

#### Décret n° 2011-641 du 8 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue »

NOR : AGRT1107074D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115.1 et L. 115.16 ;

Vu la proposition de la commission permanente agissant sur délégation du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 17 mars 2010 ;

Vu l'approbation du plan d'inspection relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue » par la formation restreinte du conseil des agréments et contrôles de l'INAO lors de sa séance du 4 décembre 2008,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le cahier des charges de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » annexé au présent décret est homologué.

**Art. 2.** – Seule peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue », initialement reconnue par décret du 3 décembre 1996, la viande bovine répondant aux conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret.

**Art. 3.** – Le décret du 7 juin 2000 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue » et le décret du 3 décembre 1996 relatif à l'agrément de la viande d'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue » ainsi que les textes pris pour leur application sont abrogés.

**Art. 4.** – La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 8 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,  
de la pêche, de la ruralité  
et de l'aménagement du territoire,*  
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le secrétaire d'Etat  
auprès de la ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services,  
des professions libérales et de la consommation,*  
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

## ANNEXE

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « TAUREAU DE CAMARGUE »

Service compétent de l'Etat membre :

Institut national de l'origine et de la qualité, Arborial, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.

Téléphone : 01-73-30-38-99.

Télécopie : 01-73-30-38-04.

Courriel : info@inao.gouv.fr.

Groupement demandeur :

Nom : syndicat de défense et de promotion de la viande AOC « Taureau de Camargue ».

Adresse : lieudit du Pont-Rousty, 13200 Arles.

Téléphone : 04-90-97-19-25.

Fax : 04-90-97-12-07.

Courriel : assoc.eleveurs@parc-camargue.fr.

Composition : éleveurs, abatteurs, ateliers de découpe.

Statut juridique :

Syndicat professionnel (12 janvier 1998).

Type de produit :

Classe 1-1 – Viandes et abats frais.

#### 1. Nom du produit

Taureau de Camargue.

#### 2. Description de produit

Viande fraîche d'animaux, mâle ou femelle, de races « di Biòu », ou « de combat » (brave), ou d'un croisement de ces deux races, nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique.

Les animaux sont âgés de dix-huit mois minimum.

Les carcasses ne doivent pas avoir un poids fiscal inférieur à 100 kg, sauf pour les génisses de 18 à 30 mois pour lesquelles le poids est fixé à 85 kg.

La viande de « Taureau de Camargue » se caractérise par sa couleur d'un rouge intense ; elle est tendre et peu grasse.

#### 3. Délimitation de l'aire géographique

Les animaux doivent être nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique.

L'aire géographique de l'appellation « Taureau de Camargue » inclut l'île formée par le delta du Rhône et les rives limitrophes et est limitée à l'est par la Crau, vaste plaine aride s'étendant au pied des Alpilles, à l'ouest par la plaine littorale de Lunel et au nord par les Costières de Nîmes.

L'aire géographique de la Camargue telle que définie pour le « Taureau de Camargue » s'étend sur une partie des trois départements : les Bouches-du-Rhône, le Gard et l'Hérault.

Pour avoir droit à l'appellation d'origine, la viande doit provenir des manades (élevages de taureaux de race « di Biòu ») ou des ganaderias (élevages de taureaux de race « de combat ») situées dans l'aire géographique composée de communes suivantes :

Communes des Bouches-du-Rhône :

Arles, Aureille, Barbentane, Baux-de-Provence, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Fos-sur-Mer, Grans, Graveson, Istres, Lamanon, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles,

**Maussane-les-Alpilles**, Mézoargues, Miramas, Mollèges, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan-d'Orgon, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Sainte-Marie-de-la-Mer, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Tarascon, Verquières, Sènas.

**Communes** du Gard :

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aujargues, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, Bragassargues, Brouzet-les-Quissac, Cabrière, Cailar, Caissargues, Calmette, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Combas, Comps, Congénies, Corconne, Crespian, Dions, Fons, Fontanès, Fourques, Gailhan, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Générac, Grau-du-Roi, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Lecques, Ledenon, Liouc, Manduel, Marguerittes, Mauressargues, Meynes, Milhau, Montagnac, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Poulx, Redessan, Remoulins, Rodilhan, Rouvière, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chartes, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Génies-de-Malgoires, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Maximin, Saint-Théodorit, Sainte-Anastasie, Salinelles, Sanilhac-Sagries, Sardan, Sauzet, Sernhac, Sommières, Souvignargues, Théziers, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vauvert, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Vic-le-Fesc, Villevieille.

**Communes** de l'Hérault :

Assas, Baillargues, Beaulieu, Boisseron, Buzinargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Clapiers, Fontanès, Galargues, Garrigues, La Grande-Motte, Guzargues, Jacou, Lansargues, Lattes, Le Crès, Lunel, Lunel-Viel, Marsillargues, Mauguio, Montaud, Montpellier, Mudaison, Palavas-les-Flots, Pérols, Prades-le-Lez, Restinclières, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Brès, Saint-Christol, Saint-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Génies-de-Varensal, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Serès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Saussines, Sauteyrargues, Sussargues, Teyran, Vacquières, Valergues, Vendargues, Verargues, Villetelle.

A l'intérieur de cette aire géographique, il est défini à l'intérieur des communes d'Arles, Fontvieilles, Fos-sur-Mer, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Les Saintes-Maries-de-la-Mer (département des Bouches-du-Rhône), Aigues-Mortes, Aimargues, Beauvoisin, Le Cailar, Le Grau-du-Roi, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert (département du Gard), Candillargues, La Grande-Motte, Lansargues, Lattes, Marsillargues, Mauguio, Palavas-les-Flots, Pérols, Saint-Nazaire-de-Pézan (département de l'Hérault) une aire dite « zone humide » dont les limites ont été approuvées par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité au cours de la séance du 22 mai 1996, sur proposition de la commission d'experts nommée à cet effet.

Un document cartographique reprenant les limites de cette zone humide est déposé dans les communes intéressées.

#### **4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**

##### *4.1. Obligations déclaratives et enregistrement*

**La déclaration d'identification :**

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » doit adresser dans un délai de trois mois avant le début de l'abattage une déclaration d'identification au groupement, notamment en vue de son habilitation suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

Cette déclaration permet l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration du « Taureau de Camargue » ainsi que de leurs outils de production par les services de contrôle. Elle permet de connaître à la fois la localisation géographique et l'organisation des moyens de production.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

**Pour les éleveurs :**

- le livre d'inventaire des animaux ou un registre d'étable ;
- les factures de vente des animaux ;
- les factures ou autres documents d'engagement aux jeux taurins ;
- des relevés cadastraux de cotisation MSA ou tous autres éléments identifiant les parcours landes et prairies ;
- le calendrier de pâturage ;
- les factures d'achat de fourrage.

**Pour les abattoirs :**

- un registre d'entrée d'animaux vivants destinés à l'appellation d'origine précisant la date d'entrée à l'abattoir, le numéro de l'animal et l'éleveur fournisseur ;
- un registre de sortie ou de vente des carcasses, demi-carcasses ou quartiers estampillés appellation d'origine « Taureau de Camargue ». Ce registre précise la date, le numéro de l'animal, le poids froid et le destinataire.

Pour les ateliers de découpe :

- un registre des entrées de viande d'appellation d'origine « Taureau de Camargue » précisant au minimum la date d'entrée de la pièce en appellation d'origine, le nom de l'élevage ou le fournisseur et le numéro de l'animal ;
- un registre de vente précisant : la date d'abattage, le poids fiscal, l'information concernant l'affectation des différents morceaux.

Les documents et registres doivent être conservés au minimum pendant trois ans.

Tout opérateur est tenu de déposer auprès du groupement tous les ans avant le 31 janvier suivant le modèle type :

Pour les éleveurs :

- une fiche éleveur précisant au minimum : le nom de l'élevage, l'adresse, le numéro de cheptel, l'effectif de l'élevage au 31 décembre de l'année précédente, un récapitulatif des ventes en appellation d'origine « Taureau de Camargue ».

Pour les abattoirs :

- un état récapitulatif d'entrée et de sortie précisant au minimum par élevage ou éleveur le nombre total d'animaux abattus et le poids des carcasses en appellation d'origine ainsi que le destinataire.

Tout opérateur, le cas échéant, peut adresser au groupement une déclaration de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

L'opérateur souhaitant pouvoir à nouveau produire de la viande en appellation d'origine adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO, au minimum un mois avant la reprise de production envisagée.

#### 4.2. Identification et suivi du cheptel

Sans préjudice de la réglementation en vigueur relative à l'identification des bovins, chaque animal est identifié par une marque au fer et éventuellement une escoussure (entaille de l'oreille) dès l'âge de six mois et est inscrit au livre d'inventaire ou registre.

Chaque animal doit être livré à l'abattoir avec son DAB (document d'accompagnement bovin).

#### 4.3. Identification des carcasses

Les carcasses sont identifiées une à une après un examen effectué sous la responsabilité de l'abattoir.

Cet examen se fait au stade de la carcasse entière, entre l'instant de la pesée fiscale et la sortie de ressuage. Il se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'identification de l'AO sur les différents muscles (8 points).

L'examen porte sur la conformation de la carcasse telle que caractérisée par la grille AO « Taureau de Camargue » suivante :

| CATÉGORIE 1<br>Très bien ou bien                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CATÉGORIE 2<br>Moyenne                                                                                                                                                                                                                                                  | CATÉGORIE 3<br>Médiocre ou mauvais<br>Non AOC                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CONFORMATION</b></p> <p>Les profils sont convexes ou rectilignes dans l'ensemble. Musculature compacte et épaisse, cuisse rebondie, épaule et jarret musclés.</p> <p><b>ÉTAT D'ENGRAISSEMENT</b></p> <p>Couvert et ciré. Le muscle peut être partout apparent. Une mince pellicule de graisse peut recouvrir le dessus des côtes. La graisse doit être de préférence de couleur claire.</p> | <p><b>CONFORMATION</b></p> <p>Les profils sont rectilignes ou concaves dans l'ensemble. L'épaisseur de la musculature est moyenne. La cuisse et l'épaule sont plus allongées.</p> <p><b>ÉTAT D'ENGRAISSEMENT</b></p> <p>Doit être identique à la classe très bonne.</p> | <p><b>CONFORMATION</b></p> <p>Les profils sont concaves ou subconcaves. L'épaisseur musculaire est réduite. Cuisses et épaules plates, os apparents, aloyau creux.</p> <p><b>ÉTAT D'ENGRAISSEMENT</b></p> <p>Aucune trace de graisse, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur de la carcasse. Pas de tenue du muscle après ressuage. Viande molle.</p> |

### 5. Description de la méthode d'obtention du produit

#### 5.1. Races et jeux taurins

Les animaux doivent être exclusivement de « raço di Biòu », de race « de combat » (brave), ou d'un croisement de ces deux races.

Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux us et coutumes, liés à la vocation des jeux taurins, à l'exclusion des critères bouchers qui pourraient nuire à la combativité de l'animal et aux caractéristiques de la viande.

### 5.2. Mode d'élevage

L'élevage est pratiqué en liberté, en plein air, de façon extensive afin de préserver le caractère sauvage des animaux.

Le chargement ne peut être supérieur à une unité gros bovin (UGB) pour 1,5 hectare de landes, parcours et prairies.

Le calcul des UGB est effectué à partir des données suivantes :

- animal de zéro à six mois : 0 UGB ;
- animal de six mois à deux ans : 0,6 UGB ;
- animal de plus de deux ans : 1 UGB.

Tous les animaux doivent séjourner au minimum six mois, sans affouragement, dans la période d'avril à novembre, dans la zone dite « humide » de l'aire géographique.

L'alimentation essentielle doit être celle de la pâture, sauf en période hivernale, pendant laquelle un complément alimentaire peut être apporté exclusivement à l'aide de foin et de céréales originaires de l'aire géographique. En aucun cas, les aliments complets composés, y compris médicamenteux, ne sont autorisés.

Tout traitement ayant un objet non thérapeutique est interdit.

### 5.3. Abattage

Les animaux doivent être abattus et découpés dans des abattoirs et des ateliers de découpe situés dans l'aire géographique de l'appellation. Ces abattoirs et ateliers de découpe doivent répondre aux normes communautaires en vigueur attestées par l'estampille communautaire d'abattoir.

Les ateliers de découpe vendant directement au détail (boucheries de détail) peuvent être situés hors de la zone définie.

Les animaux sont abreuvés avant d'être enlevés vers les abattoirs. Lors du transport, chaque animal est attaché ou séparé. Au déchargement, les animaux sont lâchés successivement dans un couloir spécialement conçu à leur intention.

L'abattage intervient dès le déchargement de la bétailière, sans délai d'attente. Le stockage d'animaux à l'abattoir est interdit.

Les animaux doivent être bloqués et assommés en moins de cinq secondes, un piège de contention étant obligatoire.

Afin de garder toute sa spécificité à la viande, l'abattage et le découpage doivent faire l'objet de soins particuliers.

Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité.

La cadence d'abattage ne doit pas dépasser deux têtes par poste à l'heure.

Le local d'abattage doit être conçu de façon à bien évacuer les vapeurs des carcasses (ratio d'occupation : une carcasse par 25 mètres carrés).

La dépouille et l'éviscération se font avec un soin particulier de manière à ne pas souiller les carcasses.

Le douchage de la carcasse est strictement limité aux parties en contact avec la masse abdominale.

La fente est réalisée à la feuille ou à la scie à ruban, de façon à ne pas échauffer la viande.

Les carcasses sont soumises à un ressuage doux dans une salle frigorifique fortement ventilée, à une température de +5 °C à +7 °C afin de sécher et refroidir la carcasse sans contraction musculaire. La température à cœur devra être de 10 °C environ au bout de dix heures de ressuage.

La durée de maturation à l'abattoir doit être au minimum de quarante-huit heures et au maximum de cinq jours à une température comprise entre 0 °C et 2 °C.

## 6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

### 6.1. Spécificité de l'aire

#### 6.1.1. Les facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » est composée d'étendues palustres (« zone humide ») et de territoires d'espaces naturels en garrigue (« zone sèche »).

La végétation du delta est contrôlée par le régime hydrique et la salinité. Selon le degré de salinité et la submersion des sols, on peut distinguer :

- des prairies productives irriguées ;
- des parcours moins productifs :
  - les milieux doux avec ripisylves humides au bord du Rhône et dunes fluviales sèches avec pelouses pérennes ;
  - les milieux saumâtres avec les terrains ouverts, secs ou humides (enganes, sansouires) ou submergés (marais oligohalins et saumâtres) ;
  - les milieux hypersalés submergés des salins et étangs inférieurs ;

– les milieux marins secs et submergés avec dunes actuelles et vestigiales.

Le sel est un facteur très important qui va, selon sa concentration dans le sol, déterminer le type de végétation qui va donner les différents types de milieux cités ci-dessus (graminées dans les ripisylves ; soude, salicorne, jonc, saladelle, que l'on trouve dans les enganes et les sansouïres ; roseau, potamot, myriophylle dans les marais ; oyat, imperata, scirpe, choin, lin maritime et immortelles dans les milieux marins, etc.).

Ces milieux pâturés composés de plantes halophiles influencent le développement physique et mental des animaux.

L'élevage joue également lui-même un rôle environnemental de premier ordre puisqu'il influence l'évolution de la dynamique végétale des milieux naturels (sansouïres, prés salés, marais et pelouses) : les taureaux limitent l'accroissement de certaines espèces végétales et utilisent de grands ensembles de végétation composés d'une mosaïque d'habitats juxtaposés et interconnectés.

En effet, dehors toute l'année, ils pâturent librement de grands clos et leurs critères de combativité et de résistance sont acquis à partir de l'utilisation de milieux naturels où les bêtes doivent affronter la faible disponibilité fourragère, les excès du climat et la rudesse des zones (humidité ou vent violent, insectes, chaleur estivale.).

Ces troupeaux de race « di Biòu » de race « de combat » sont élevés au sein de manades ou ganaderias.

#### 6.1.2. Les facteurs humains

La présence de bovins de race foncée en Camargue a été relevée depuis la plus haute antiquité. Le plus ancien écrit faisant référence à la race bovine de Camargue est un texte de 1551 écrit par Quiqueran de Beaujeu, évêque de Sènes.

Les taureaux étaient alors utilisés pour les travaux agricoles et la production de viande.

Petit à petit, la finalité de l'élevage évolue vers les jeux taurins. Le déroulement de courses camarguaises est attesté dès le XVIII<sup>e</sup> siècle et elles deviennent la finalité principale de l'élevage dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Le premier auteur à décrire la race exploitée dans le système d'élevage bovin camarguais est Bixio (1837). C'est de cette manière que Poulle (1837), Charnassé (1870) puis Sanson (1883) définissent la race Camargue et que cette définition est reprise par les zootechniciens comme Diffloth en 1914.

L'élevage est organisé selon un rythme saisonnier lié à la sélection du bétail sur des critères visuels de l'aptitude des bêtes à concourir pour les jeux taurins.

Les pratiques d'élevage traditionnelles sont à l'origine des manifestations taurines sous leur forme actuelle. Par exemple, avant d'être une attraction touristique et folklorique, la ferrade était une opération nécessaire à l'élevage de taureaux. Etant laissés à l'état sauvage sans clôtures, les pertes et les échanges entre manades étaient fréquents, les taureaux étaient donc marqués au fer du signe de leur élevage. Quant aux abrivado (terme venant du provençal *abriva* : arriver) et bandido (terme venant du provençal *bandi* : délivrer, lâcher), elles trouveraient leur origine dans les traversées de villages lors des migrations saisonnières du troupeau, mais aussi de l'arrivée ou du départ des arènes où des attroupements de valets de ferme se formaient sur leur passage pour tenter de perturber la bonne marche du troupeau. Les gardians devaient résister à ceux qui se faisaient fort de démanteler la troupe de cavaliers et de faire échapper au moins un taureau.

L'existence aujourd'hui encore de troupeaux de taureaux en Camargue est possible grâce à la passion et la fascination que portent les hommes à ces animaux.

#### 6.2. Spécificité du produit

De nombreux ouvrages ont fait état de la grande originalité du « Taureau de Camargue » due, d'une part, à l'isolement dans lequel la race a été tenue du fait de la configuration particulière de la Camargue et, d'autre part, au mode d'élevage développé par l'homme pour s'adapter aux contraintes de ce milieu.

Ces animaux sont quasi sauvages, non domestiqués, rustiques et résistants, ont un comportement méfiant envers l'homme et peuvent donc être agressifs. Il est impossible de les traire et leur manipulation lors des opérations prophylactiques et d'identification bovine se fait avec la plus grande prudence, selon un savoir-faire bien particulier à l'aide de chevaux comme cela se pratiquait déjà depuis des décennies.

Le taureau de la « raço di Biòu » est un animal à la robe foncée. Son pelage est généralement noir, quelquefois brun foncé. Sa taille dépasse rarement 1,30 m pour les mâles et 1,20 m pour les femelles.

Les cornes assez longues sont fines, dirigées vers le haut. La fameuse corne en lyre, que l'on dit de type originel, se rencontre sur la plupart des sujets et, plus fréquemment, chez les femelles.

Il existe plusieurs sortes de cornage, dont les plus fréquentes sont : lyre, gobelet, larguet.

Les vaches de la « raço di Biòu » produisent peu de lait, qui sert uniquement à nourrir leur veau.

La finalité de l'élevage de la race « di Biòu » a évolué depuis la simple production de viande vers une spécialisation plus ou moins marquée pour la course qui est attestée dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, de nombreux témoignages, notamment au XIX<sup>e</sup> siècle, font également état du commerce de la viande de taureau de Camargue.

Pour le taureau dit de combat, la première introduction de reproducteurs espagnols résulte d'une initiative de Joseph Yonnet au domaine de Faraman, en 1869 (Chiffé, [J.] 1930, La race bovine camarguaise, thèse doctorat

vétérinaire, Toulouse). Après lui, un certain nombre d'éleveurs, surtout en territoire de Crau, se sont efforcés de reconverter leur élevage à la race de combat, utilisant des taureaux espagnols introduits en France pour des corridas et non mis à mort, ou des reproducteurs portugais.

Ce fut l'époque des « croisés espagnols ».

Le taureau dit de combat peut présenter une grande diversité de robes et mesure environ 1,40 m pour les mâles et 1,20 m pour les femelles. Les cornes sont puissantes, horizontales et dirigées vers l'avant.

Les deux races « di Biou » et « de combat » sont génétiquement distinctes et gérées par des livres généalogiques. Il faut souligner qu'on appelle taureaux tous les animaux de Camargue issus des races « di Biou » et « de combat » : génisses, vaches, taureaux jeunes, taureaux entiers ou taureaux castrés.

La viande reconnue en appellation d'origine « Taureau de Camargue » est issue d'animaux mâles ou femelles, âgés de dix-huit mois minimum, dont le mode d'élevage confère à la viande des particularités.

En effet, la viande issue de ces animaux a des caractéristiques particulières décrites dans une étude de l'INRA (Institut national de la recherche agricole) dont les principaux résultats démontrent que les muscles de ces animaux ont une couleur rouge intense et que la viande est peu grasse puisque les teneurs en lipides intramusculaires sont extrêmement faibles (5 décembre 2007, congrès « Rencontres autour des recherches sur les ruminants » organisé par l'INRA et l'institut de l'élevage).

### 6.3. Lien causal

La particularité de la viande du « Taureau de Camargue » est étroitement liée au milieu dont elle est issue et à la finalité de l'élevage, à savoir les jeux taurins qui nécessitent des animaux quasi sauvages élevés dans un milieu naturel préservé et sauvegardé. Le caractère nerveux et agressif des animaux répond en outre parfaitement à la destination des animaux et confère à la viande ses caractéristiques.

Les taureaux de Camargue issus des races locales traditionnelles, « di Biou » et « de combat », sont particulièrement bien adaptés au milieu de la Camargue : les étés y sont chauds et secs, les hivers froids et venteux, et les sols sont ceux développés sur les marais et roselières.

Elevés en liberté, les taureaux de Camargue se nourrissent des pâtures de la zone et passent au moins six mois en zone humide. Cette zone se caractérise par des paysages plats issus d'une géologie et d'une pédologie deltaïque particulière, marqués par la présence plus ou moins accentuée de sel. Sur ces sols pauvres d'un point de vue agronomique se trouvent des écosystèmes bien spécifiques.

Les qualités organoleptiques et le caractère particulier de la viande au niveau gustatif peuvent s'expliquer par la diversité des variétés de plantes présentes sur les milieux pâturés :

- plantes halophiles (salicornes, soude, obione...) en milieux salés ;
- roseaux et fétuques en milieux doux ;
- végétation naturelle de la garrigue et de prairie en hiver.

La couleur rouge intense de la viande est liée au pH de celle-ci qui peut être induit par l'alimentation alcaline des plantes halophiles. La finesse de son grain est caractérisée par le type de fibres musculaires qui sont développées par les mouvements réguliers des animaux sur les pâturages en système extensif (parcours). Ces déplacements volontaires et fréquents des animaux font également que les muscles puisent dans les graisses « pour se nourrir », offrant une viande pauvre en lipides.

Les taureaux de Camargue présentent une grande spécificité liée à l'action combinée du sol, du milieu et des conditions de vie.

Façonné par l'environnement dans lequel il vit et élevé depuis les temps anciens et selon un mode extensif, le taureau de Camargue est devenu un partenaire majeur du maintien de la biodiversité en Camargue.

### 7. Références concernant les structures de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité INAO.

Adresse : Arborial, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.

Téléphone : 01-73-30-38-99.

Télécopie : 01-73-30-38-04.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13.

Téléphone : 01-44-87-17-17.

Télécopie : 01-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

### 8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

L'identification de la viande en appellation d'origine protégée « Taureau de Camargue » se fait au stade de la carcasse entière, entre l'instant de la pesée fiscale et la sortie de ressuage.

Elle se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'AOP sur les différents muscles (8 points). Ce tampon est délivré par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette d'identification qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation ;
- le numéro d'abattage ;
- le nom en clair de l'élevage ;
- le nom, l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir ;
- le logo communautaire AOP.

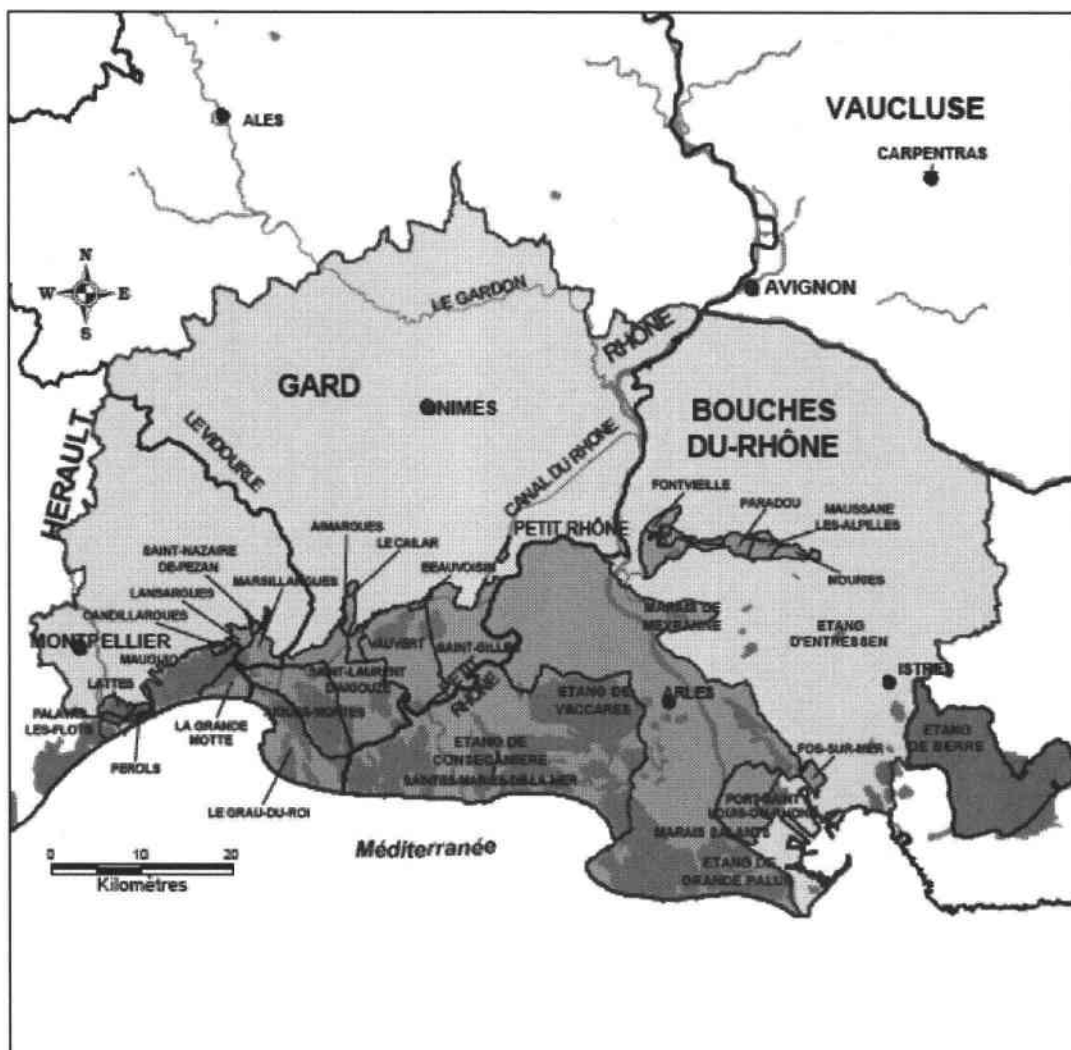
## 9. Exigences nationales

Principaux points à contrôler : viande d'appellation d'origine « Taureaux de Camargue »

| POINTS À CONTRÔLER                                                                                                       | VALEURS DE RÉFÉRENCE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MÉTHODES D'ÉVALUATION                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| A. – Outils de production                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                             |
| Localisation dans l'aire géographique des outils de production (zone sèche et zone humide, abattoir, atelier de découpe) | Liste des communes situées dans l'aire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Contrôle documentaire                       |
| Races                                                                                                                    | « Di Biou » ou « de combat » (brave) et leurs croisements                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Contrôle documentaire                       |
| Participation aux jeux taurins                                                                                           | Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux us et coutumes liés à la vocation des jeux taurins                                                                                                                                                                                                                                               | Contrôle documentaire                       |
| B. – Conditions liées au cycle de production                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                             |
| Période d'élevage en zone humide                                                                                         | Pâturage pendant au moins six mois d'avril à novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |
| Alimentation                                                                                                             | Compléments foin et céréales issus de l'aire géographique                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Contrôle documentaire                       |
| Conditions d'abattage                                                                                                    | L'abattage intervient dès le déchargement de la bétailière, sans délais d'attente. Le stockage d'animaux à l'abattoir est interdit. Les animaux doivent être bloqués et assommés en moins de cinq secondes, un piège de contention est obligatoire. Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité. | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |
| Conditions de découpe                                                                                                    | La fente est réalisée à la feuille ou à la scie à ruban de façon à ne pas échauffer la viande.                                                                                                                                                                                                                                                                | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |
| C. – Contrôle produit                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                             |
| Conformation de la carcasse                                                                                              | Grille de conformation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |



## AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC TAUREAU DE CAMARGUE



### Entités administratives

- Limites départementales
- Préfectures
- Sous-préfectures

### Réseau hydrographique

- Cours d'eau
- Plan d'eau

### Aire géographique

- AOC Taureau de Camargue**
- Zone humide
- Zone sèche
- Limite de l'aire d'appellation

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008