

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Figues de Solliès »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

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

Arborial – 12 rue Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 – Montreuil Cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 08 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense de la figue de Solliès,

345, chemin des Laugiers,

83 210 Solliès-Pont.

Téléphone : (33) (0)4-94-28-94-37.

Télécopie : (33) (0)4-94-33-31-73.

Courriel : copsol@wanadoo.fr

Composition : producteurs, conditionneurs et stations de congélation.

Statut juridique : le groupement est un syndicat professionnel régi conformément aux articles 2111-1 et suivants du code du travail.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-6. - Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

« Figue de Solliès ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La figue de Solliès est une figue violette issue de la variété bourjassotte noire, vendue fraîche ou congelée. Les figues fraîches sont destinées aux fruits de bouche ou à la transformation, tandis que les figues congelées sont destinées uniquement à la transformation.

Pour tous les fruits :

- La figue présente une forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée.
- Elle est dense, ferme et souple.
- Le réceptacle est fin, vert pâle.

- La pulpe est charnue, brillante et juteuse, de couleur confiture de fraise avec de nombreuses graines fines et beiges.
- La figue est entière et d'un diamètre supérieur ou égal à 40 millimètres (avant congélation éventuelle).
- Son épiderme est exempt de piqûres d'insectes.
- Au nez, son parfum est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges.
- En bouche, elle présente un équilibre caractéristique entre saveur acidulée et saveur sucrée.
- La chair est craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales.
- Elle présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix au stade du conditionnement ou au stade de la mise à la congélation.

Pour les fruits de bouche :

L'épiderme de la figue est non éclaté, non déchiré, non fendu et non « boisé ». Il peut toutefois présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit dans la limite de 5% de sa surface.

Pour les fruits destinés à la transformation :

L'épiderme peut être éclaté, déchiré, fendu, boisé ou présenter des traces de frottement de la feuille sur le fruit.

Pour les fruits de bouche comme pour les fruits destinés à la transformation :

Une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise pour l'ensemble des critères pré-cités, hormis concernant la variété et le calibre pour lesquels aucune tolérance n'est prévue.

Le conditionnement et la commercialisation des fruits de bouche s'effectuent en plateau de un rang ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure à 1 kilogramme.

Le conditionnement et la commercialisation des fruits destinés à la transformation s'effectuent dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée de la « Figue de Solliès » se situe dans le département du Var, dans le sud-est de la France, au sein de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. L'aire géographique est en totalité incluse dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne du nord des Maures et du Toulonnais. Elle s'identifie aux bassins moyens et inférieurs du Gapeau et du Réal-Martin constituant une plaine vallonnée. L'aire géographique comporte quinze communes, dont deux sont retenues en partie.

Les étapes de la production, du conditionnement et de la congélation de la « Figue de Solliès » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé « INAO », lors de la séance du comité national compétent du 12 janvier 2005. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2005 :

Communes retenues en totalité :

Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville et La Valette-du-Var.

Communes retenues en partie :

Pierrefeu-du-Var (sections A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p , E5 , E6, E7 , E8, E9, E10, E11 et E12) ;

Puget-Ville (sections A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, B1, B2, B3, B4, C, D1, D2, D3, D4, E1, E2, E3, E4 , F10).

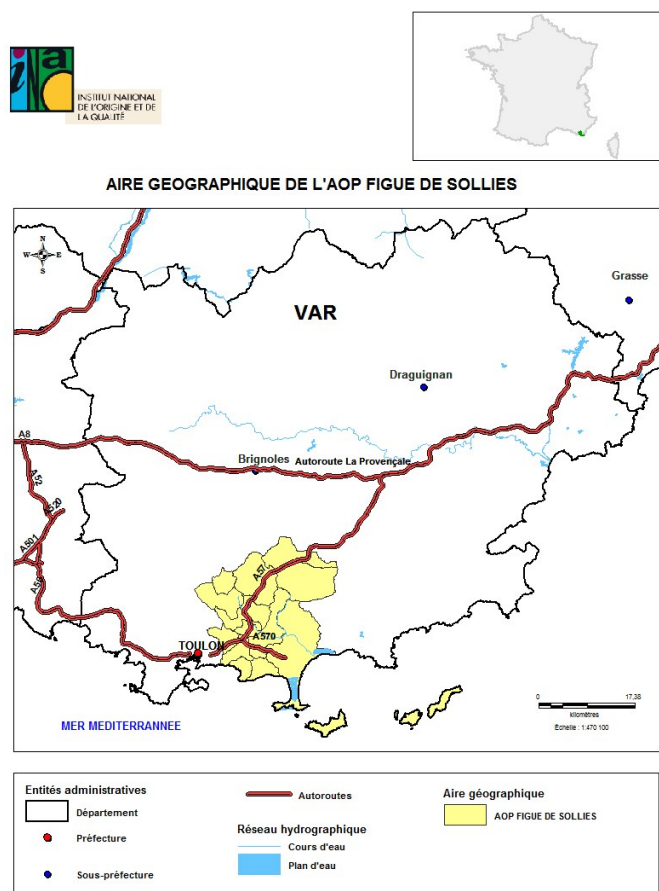
Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

Les figues sont récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique. L'identification des parcelles est effectuée sur la base des critères liés au lieu d'implantation fixés par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO, en sa séance du 12 janvier 2005, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité national.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle effectue 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 31 mars de l'année de la première récolte en appellation d'origine et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'INAO, après avis de la commission d'experts susvisée.

Les critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.



4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus de production et de congélation des « Figues de Solliès », lié à des contrôles terrain, ainsi que d'une procédure de contrôle sensoriel du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa production à son conditionnement.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » est tenu d'effectuer les déclarations suivantes auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés.

Les déclarations, les bons d'accompagnement, sont effectués sur les imprimés fournis par le groupement et conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO. L'ensemble des cahiers de culture, registres, doubles des bons d'accompagnement et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

4.1. Obligations déclaratives

Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir, pour tout ou partie, dans la production, l'élaboration, la congélation ou le conditionnement de la « Figue de Solliès » est tenu de déposer une déclaration d'identification avant le 31 mars de la première année de revendication de l'appellation d'origine. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement.

Déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partielle de figues en appellation d'origine.

En tant que de besoin le producteur peut effectuer, avant le 31 mars de l'année considérée, une déclaration de non-intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production.

Déclaration annuelle de récolte.

Tout producteur établit annuellement une déclaration récapitulative de récolte avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, qui indique notamment : les références du producteur ; la quantité totale récoltée et la superficie totale des vergers correspondante ; les quantités livrées en appellation d'origine à des expéditeurs.

Déclaration annuelle de production

Tout opérateur commercialisant et expédiant des figues en appellation d'origine établit une déclaration récapitulative annuelle de production avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, qui indique notamment : les références de l'expéditeur ; les quantités de figues conditionnées et commercialisées en appellation d'origine avec la distinction entre figues de bouches et figues destinées à la transformation en précisant les quantités éventuellement congelées.

4.2 Enregistrements relatifs à la traçabilité.

Registre de récolte.

Tout producteur de figue tient à jour une comptabilité matières, au moyen de registres ou à l'aide de tout autre document (cahier de culture par exemple), permettant d'enregistrer notamment, pour chaque verger identifié avec les références cadastrales : les quantités récoltées par date de récolte, leur lieu de stockage, la quantité sortie, la date de sortie et leur destination.

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

Registre de manipulation.

Tout opérateur commercialisant et expédiant des figues en appellation d'origine tient à jour un registre des opérations de tri et de calibrage précisant : les quantités et l'origine des figues apportées avec les références des bons de livraison, les dates de réalisation des différentes opérations (stockages, tri, calibrage, conditionnements, mise à la congélation, expédition), les quantités triées et calibrées, congelées, conditionnées et expédiées en précisant la catégorie (figues de bouche ou de transformation, fraîches ou congelées).

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

Bons de livraison.

Tout producteur établit un bon de livraison pour chaque lot de figues précisant notamment : la référence du producteur, la référence du lot et le nombre de caisses correspondant, les références de l'acheteur-expéditeur ; la date de livraison ; la quantité estimée de figues destinées à être commercialisées en appellation d'origine ; la date de récolte ; la référence des parcelles d'origine.

Les exemplaires et les doubles des bons de livraison sont conservés par l'opérateur durant l'année à laquelle ils se rapportent et les deux années qui suivent.

- Fiche d'identification des unités de conditionnement :

Chaque unité de conditionnement destinée à être commercialisée en appellation d'origine est identifiée par une fiche mentionnant au minimum : la référence du lot, la date de conditionnement, la date de mise à la congélation pour les lots congelés, la mention « AOP » et, pour le fruit destiné à la transformation, la mention relative à la catégorie du lot (« transformation-congelé » ou « transformation-frais »).

- Fiche « Palette » :

Chaque palette comportant plusieurs unités de conditionnement comporte une fiche récapitulant l'ensemble des informations contenues dans la fiche d'identification des unités de conditionnement.

4.3 Enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production.

Cahier de culture.

Tout producteur de figue tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : les dates des opérations de taille, d'élimination des bois taillés et de maîtrise de l'enherbement. 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.

4.4 Contrôle du produit.

Afin de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point « II » précédemment, l'ensemble de cette procédure est complété par des examens sensoriels réalisés par sondage, sur des lots de figues prêts à être commercialisés en appellation d'origine.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1 Variété :

La « Figue de Solliès » est issue de la variété bourjassotte noire.

5.2 Conduite du verger :

Densité de plantation : chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 25 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres, mesurée « d'axe à axe », est au moins égale à 5 mètres au moment de la plantation.

Entrée en production : le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé qu'aux figues provenant de jeunes arbres à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 mars.

Taille : les vergers sont des vergers piétons. Les arbres sont formés en gobelet multicharpenrières par rabattage du scion à la plantation. Une taille de fructification annuelle permettant un développement privilégié du bois de l'année est obligatoire à partir de l'année d'entrée en production. Les bois de taille sont éliminés des vergers soit par broyage, soit par enlèvement, avant le 1^{er} mai.

Entretien : les vergers sont entretenus annuellement, l'enherbement est maîtrisé.

5.3 Récolte

Date de récolte : Les dates d'ouverture et de clôture de la récolte sont fixées annuellement par décision du directeur de l'INAO sur proposition du groupement.

Modalités de récolte :

Les figues sont cueillies directement sur l'arbre, à la main.

Les figues sont récoltées à bonne maturité. Est considérée « à bonne maturité », une récolte constituée d'au moins 80 % de figues de coloration C2 à C7 en référence au code couleur officiel « Figue de Solliès » édité par le centre interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL).

Les figues sont récoltées, transportées et livrées dans des caisses ajourées dont la contenance est inférieure ou égale à 20 kilogrammes.

5.4. Stockage avant élaboration

Dans l'attente de leur élaboration en figue de bouche ou en figue destinée à la transformation, les figues livrées sont immédiatement stockées, sans avoir subi de transvasement, à une température maximale de 8 degrés Celsius.

5.5 Elaboration

5.5.1 Figues de bouche

Les figues sont triées, calibrées, conditionnées et expédiées dans un délai maximal de 5 jours après la récolte.

Tri, calibrage et conditionnement :

Elles présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm. Elles sont exemptes de piqûres d'insecte et de taches, non éclatées, non déchirées, non fendues et non boisées. L'épiderme du fruit peut toutefois présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit dans la limite de 5% de sa surface. Elles sont de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné et présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. Hormis concernant le calibre et la variété, une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise. Le conditionnement est réalisé immédiatement après le tri et le calibrage. La commercialisation s'effectue en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance est inférieure ou égale à 1 kilogramme.

Les lots mis en vente contiennent des fruits de calibre et de coloration homogènes.

Stockage avant expédition :

Les lots conditionnés sont stockés en froid positif à une température maximale de 8 degrés Celsius jusqu'à leur expédition.

5.5.2 Figues destinées à la transformation

Les figues sont triées, calibrées, conditionnées, et expédiées ou mise au froid en vue de la congélation, dans un délai maximal de 5 jours après la récolte.

Tri, calibrage :

Les figues présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm et sont de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné. Elles présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. Les figues sont exemptes de piqûres d'insecte mais peuvent être éclatées, déchirées, fendues, boisées ou présenter des traces de frottement de la feuille sur le fruit. Hormis concernant le calibre et la variété, une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise.

Conditionnement, stockage et délai avant expédition en « frais » :

Sitôt triées et calibrées, les figues sont conditionnées dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes, fermé à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture. Elles sont immédiatement stockées en froid positif à une température maximale de 8 degrés Celsius jusqu'à leur expédition.

Conditionnement, stockage, congélation et délai avant expédition « congelé » :

Stockage préalable au froid :

Sitôt triées et calibrées, les figues sont stockées en froid positif à une température maximale de 8 degrés Celsius pendant 12 à 24 heures, dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes.

Congélation :

A l'issue du stockage préalable au froid, les figues sont congelées de façon à atteindre une température à cœur inférieure ou égale à -18° Celsius dans un délai maximal de 5 jours après la date de mise à la congélation.

Conditionnement des figues congelées :

Les figues sont conditionnées dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes, fermé à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.

Durée de conservation des figues congelées :

Les figues congelées bénéficient de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » pendant une durée maximale de 1 an après la congélation.

5.6 Conditionnement et congélation dans l'aire géographique

Le conditionnement et, dans le cas des figues destinées à la transformation, la congélation éventuelle, doivent être réalisés dans l'aire géographique. En effet, la figue, d'une manière générale, est un fruit fragile qui supporte mal les transports, les manipulations multiples et les chocs physiques ou thermiques éventuels. C'est pourquoi, afin de garantir la préservation de ses qualités originales, elle doit être conditionnée ou congelée (après un passage au froid positif de 12 à 24 h pour éviter un choc thermique trop important) sitôt triées, dans des contenants évitant tout risque d'écrasement (plateau de un rang ou barquette de 1 kg maximum pour la figue de bouche et contenants de 25 kg maximum pour la figue destinée à la transformation). Cette contrainte impose donc de conditionner et de congeler les figues à l'intérieur de l'aire géographique de production puisque l'étape de tri fait justement appel au savoir-faire des producteurs de figues de Solliès. De plus, le conditionnement et la congélation dans l'aire géographique permettent également de limiter les risques de substitution du produit par un produit non conforme, à l'aide notamment de l'utilisation, par les producteurs, d'emballages bénéficiant d'un système d'invulnérabilité qui perd son intégrité après ouverture.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

La « Figue de Solliès » est caractérisée par une richesse gustative, un fruit charnu et juteux de beau calibre et un taux de sucre élevé liés essentiellement aux facteurs naturels (sols et réseau hydrographique, climat) et humains (pratiques de récolte et de tri) du milieu géographique.

Antériorité de la production et historique

Présente dès l'Antiquité, la figue s'est développée sur l'ensemble du pourtour méditerranéen. Si au Moyen Age, la région marseillaise assurait une grande partie de la production française, la production s'est ensuite dirigée vers l'est de la Provence et particulièrement vers le bassin de Solliès où elle a trouvé des conditions idéales pour son développement, notamment la variété Bourjassotte Noire, communément appelée « Figue de Solliès » dès 1560¹. Au tout début du XIX^e siècle, M. Fauche, préfet du Var, indique que la Bourjassotte Noire est la variété dominante du département². Sa production ne cesse de s'accroître. Au début du XX^e siècle, le bassin de Solliès produit environ 1 100 tonnes de figues³. Dans les années 1905-1910, la Figue de Solliès, profitant du réseau ferroviaire, devient très prisée à Paris où chaque jour, en saison, 18 tonnes de figues fraîches sont acheminées. Dans les années 1950, des vergers composés uniquement de figuiers se développent. Ils sont conduits selon un mode « piétonnier » qui facilite la récolte. Dans les années 1980, la figue devient définitivement la culture dominante du secteur. En 1996, les producteurs se regroupent au sein du « Syndicat de Défense de la Figue de Solliès » qui leur permet de protéger la dénomination « Figue de Solliès » par une appellation d'origine contrôlée à partir de 2006 puis par l'appellation d'origine protégée en 2010 pour le fruit frais dit « de bouche ». Aujourd'hui, la production totale annuelle de figues toutes variétés confondues dans l'aire géographique est d'environ 2 000 tonnes.

Parallèlement à la production de fruits de bouche, le marché de la figue destinée à la transformation, souvent congelée pour prolonger sa durée de conservation, s'est développé à partir de 1980 dans le bassin de Solliès. Il représente alors une soixantaine de tonnes, soit 13 % du tonnage global de bourjassottes noires commercialisé. Il s'agit principalement de figues très mûres (C7 en référence au code couleur CTIFL) recherchées par les transformateurs pour leur taux de sucre élevé. Ces fruits, aux caractéristiques organoleptiques excellentes, peuvent présenter un épiderme déchiré ou éclaté dû à leur maturité qui leur interdit tous transports lointains et diminue leur durée de vie en produit frais. De même, le caractère plus ou moins boisé de l'épiderme n'est pas gênant pour un fruit destiné à la transformation car les qualités gustatives du fruit ne sont pas altérées.

Données économiques actuelles

En 2016, la production de « Figue de Solliès » concerne 120 producteurs de figues représentés par une coopérative et une vingtaine de producteurs-expéditeurs. La France a produit 3 200 tonnes de figues toutes variétés confondues dont plus de 1 800 tonnes proviennent de l'aire géographique de production de la « Figue de Solliès » dans lesquels 1 400 tonnes sont de la variété bourjassotte noire. La figue destinée à la transformation représente aujourd'hui plus de 20 % du tonnage global de bourjassotte noire produit dans l'aire géographique, soit environ 300 tonnes en 2016.

Facteurs naturels

Caractéristiques géographiques, géologiques et climatiques :

L'aire géographique de production de la « Figue de Solliès » est incluse en totalité dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne, bordée à l'ouest et au nord, par les formations jurassiques calcaires et à l'est, par les

1 Legrand d'Aussy, Histoire de la vie privée des français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours (1782),, page 204.

2 Statistique générale de la France - département du Var (1805), par Monsieur Fauche, préfet, page 223

3 *Le Goubet, indicateur du Var, annuaire du département administratif, commercial et agricole (1896)*. Journal « Le Petit Marseillais », édition du 14 Août 1898.

phyllades métamorphiques du massif des Maures. Cette aire correspond également au réseau hydrographique du bassin Gapeau-Real-Martin avec un chevelu dense de petits ruisseaux qui arrosent le bassin de production. De plus, les dérivations du Gapeau assurent depuis le Moyen Age l'irrigation des terres agricoles avec les canaux d'arrosage dont le maillage englobe la totalité du bassin de production.

Le bassin de production, ouvert sur la mer Méditerranée, est délimité par une organisation de reliefs et caractérisé par l'existence d'un mésoclimat spécifique. Il s'agit d'un climat méditerranéen aux températures chaudes, notamment d'avril à octobre. L'aire géographique est également marquée par un nombre de jours de gel peu important, des précipitations concentrées en automne et en hiver, une hygrométrie moyenne mais constante.

Au niveau géologique, l'aire géographique est située dans une zone de conflits entre la Provence calcaire et le Massif cristallin des Maures à l'ouest, générant une variété de sols. Six types de sols caractérisent ainsi le bassin de production : sols bruns d'alluvions récentes, sols bruns peu lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns jeunes de colluvions ou d'éboulis, sols bruns jeunes sans réserve calcique, sols calci-magnésiens carbonatés.

Une variété prédominante presque exclusive :

La variété de figue Bourjassotte noire, plus communément appelée « figue violette », est quasi exclusivement produite dans ce bassin de production. Si le bassin de Solliès génère à lui seul environ 57 % de la production nationale de figues en 2016 avec plus de 1 800 tonnes, toutes variétés confondues, de la production française de variété Bourjassotte Noire est issue de ce bassin. Le reste des vergers est dispersé marginalement sur l'ensemble des départements français, notamment le Vaucluse.

Facteurs humains

Les savoir-faire adaptés au milieu géographique et développés par les producteurs de « Figue de Solliès » concernent particulièrement :

Le mode de plantation :

Pour un bon développement du figuier, les arbres disposent d'un minimum de 25 mètres carrés, soit 5 mètres entre deux arbres et 5 mètres entre deux rangées.

Le mode de taille : obtention de vergers dits « piétons » avec des branches accessibles à la main pour faciliter la cueillette et taille de fructification visant à l'obtention de beaux calibres.

La maîtrise de l'irrigation :

En période de stress hydrique, la maîtrise de l'irrigation permet d'éviter l'éclatement des fruits et d'assurer une production de qualité dont la tenue permettra aux figues d'être commercialisées dans les meilleures conditions.

La gestion de la récolte :

Elle est exclusivement manuelle et effectuée par une main d'œuvre généralement locale, formée et qualifiée. Pour déterminer le stade optimal de récolte, les producteurs se réfèrent au « code couleur » élaboré par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl) représentant les différents niveaux de coloration de la « Figue de Solliès » en corrélation avec le stade de maturité. Les plaquettes sont numérotées de C1 pour une figue peu colorée immature (non retenue dans l'appellation) à C7 pour un fruit très mûr. De manière traditionnelle, pour que les figues bénéficient des caractéristiques gustatives recherchées, la récolte est réalisée à un niveau de coloration compris entre C2 et C7. Au stade C1, les figues ne sont pas suffisamment sucrées et juteuses. Par ailleurs, compte-tenu de la fragilité du fruit, la récolte est effectuée dans des caisses ajourées d'une contenance

inférieure ou égale à 20 Kg. Les figues sont ainsi généralement cueillies entre le 15 août et le 15 novembre en fonction de leur maturité.

Le tri, le conditionnement et la congélation :

Le tri est une étape importante destinée à sélectionner les fruits conformes aux spécificités de l'appellation d'origine. Quels que soient les différents débouchés (figue de bouche ou figue destinée à la transformation), les fruits sont commercialisés entiers, présentent un calibre minimal de 40 millimètres, une coloration comprise entre C2 et C7 et une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. Les fruits sont également triés en fonction de l'aspect de leur épiderme. Les figues destinées au marché de la figue de bouche sont d'excellente présentation. Elles ne sont ni éclatées, ni déchirées, ni fendues, ni « boisées ». Il est toutefois admis une proportion maximale de 10 % de fruits par lot non conformes (hormis calibre et variété) ainsi qu'une proportion maximale de 5 % de la surface de l'épiderme du fruit présentant une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit. Les figues sont commercialisées en lots homogènes en termes de calibre, de maturité et d'aspect visuel. Elles sont conditionnées en plateaux de 1 rang maximum ou en barquette de 1 kg maximum afin de garantir leur intégrité ainsi que des conditions optimales de conservation.

Les figues éclatées, déchirées, fendues, boisées ou présentant des traces de frottement de la feuille sur le fruit, en raison notamment de leur maturité élevée (C7 en référence au code-couleur CTIFL), gustativement excellentes, sont réservées à la transformation (confitures, purées, tartes ...). Elles peuvent être conditionnées dans des contenants d'une capacité maximale de 25 kilogrammes afin d'éviter leur écrasement. Afin de prolonger leur durée de vie (jusqu'à 1 an) avant transformation, elles peuvent être congelées. Après l'étape de tri qui peut faire remonter la température des fruits, les figues passent 12 à 24 heures en chambre froide à 8° Celsius maximum avant d'être congelées afin d'éviter un choc thermique trop important risquant d'altérer la qualité du fruit.

Ce qui distingue la «Figue de Solliès» des autres produits similaires, sont les spécificités suivantes :

- sa forme de goutte d'eau écrasée ;
- sa couleur violette à noire nervurée ;
- son aspect dense, ferme et souple à la fois ;
- sa pulpe charnue, brillante et juteuse, de couleur « confiture de fraise », à nombreuses graines fines et beiges. ;
- son nez élégant, peu intense, à notes « végétales » et « fruitées » de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. ;
- sa texture craquante puis fondante, aux arômes intenses « végétaux » (confiture de rhubarbe, pastèque), « fruités » (fruits rouges) et à « notes florales » ;
- son calibre supérieur à la moyenne des calibres observés sur le marché européen de la figue, soit 40 millimètres au minimum (avant congélation éventuelle) ;
- son originalité gustative traduite par un excellent équilibre des saveurs acidulées et sucrées, unique en Europe. En effet, les figues de variété Bourjassotte noire provenant d'autres bassins de production se distinguent souvent par une prédominance des saveurs acidulées sur les saveurs sucrées, ou par une richesse gustative moindre souvent liée à une récolte trop précoce. Cet équilibre des saveurs acidulées et sucrées est obtenu notamment grâce à une teneur en sucre minimale de 14 degrés Brix (dans les limites de la tolérance prévue), garantie au stade du conditionnement ou au stade de la mise en congélation, quelle que soit la destination des fruits (fruit de bouche ou fruit destiné à la transformation) ;

- sa bonne tenue en fruit de bouche, qui lui permet de rester présentable (fruit non éclaté, non déchiré, non fendu et non boisé, dans les limites de la tolérance prévue) jusqu'au consommateur et d'être conservée dans de bonnes conditions plusieurs jours.

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » présente une grande diversité minérale due au brassage favorisé par un réseau hydrographique dense qui met en contact, par la circulation des eaux souterraines, ces différents types de sol. Un tel brassage est favorable à l'enrichissement minéral des sols, disponible pour les racines du figuier. La croissance de l'arbre est favorisée ainsi que son développement foliaire, favorisant la richesse gustative des fruits et l'équilibre des saveurs acidulées et sucrées, typiques de la « Figue de Solliès ». La relative faiblesse de la teneur en calcaire des sols (inférieure à 20 %) permet d'obtenir des fruits plus charnus et juteux, avec des calibres supérieurs à 40 millimètres, également favorisés par le nombre de jours de gel peu important dans l'aire géographique, l'irrigation estivale pratiquée par les producteurs et par l'hygrométrie moyenne mais constante constatée dans les vergers. Ce calibre est également obtenu par le savoir-faire des producteurs en matière de tri et de conditionnement où l'attention est portée sur la formation des plateaux de couleur et de calibre homogènes en ce qui concerne la figue de bouche.

La présence d'un climat méditerranéen chaud à l'hygrométrie moyenne et à l'ensoleillement généreux permet à la « Figue de Solliès » d'atteindre facilement un taux de sucre minimal de 14 degrés Brix au cours de la récolte. La récolte, réalisée exclusivement à la main et associée à un tri rapide et rigoureux en station de conditionnement, permet de garantir l'obtention d'un fruit aux caractéristiques physiques et organoleptiques optimales (tenue du fruit, aptitude à la conservation, calibre et maturité optimale).

La « Figue de Solliès » est ainsi très prisée pour ces qualités organoleptiques uniques, en tant que fruit de bouche sur les marchés locaux et nationaux, dans les grandes épiceries fines et à l'export mais également en restauration par les grands chefs cuisiniers qui n'hésitent pas à vanter ses mérites dans des ouvrages culinaires (Gui GEDDA, avril 2004, « La magie de la figue dans la cuisine provençale », édition Edisud) et par les transformateurs pour élaborer confitures, pâtisseries et autres préparations à base de figes. Parallèlement à la production de fruits de bouche, le marché de la figue destinée à la transformation, souvent congelée pour prolonger sa durée de conservation, s'est développé à partir de 1980. La figue bourjassote noire destinée à la transformation représente aujourd'hui plus de 20 % du tonnage global produit dans l'aire géographique, soit environ 300 tonnes en 2016.

7) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 08 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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 : (33) (0)1 44 87 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère en charge de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) 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 figues bénéficiant de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » comporte, sur chaque conditionnement unitaire, les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;

- la mention « appellation d'origine protégée » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire.

- Pour les figues destinées à la transformation, la mention complémentaire suivante : « transformation- congelé » ou « transformation-frais » selon la catégorie du produit.

Ces mentions et indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et la mention « appellation d'origine protégée » ainsi que la mention relative à la catégorie du produit (« transformation-congelé » ou « transformation-frais »).

9) EXIGENCES NATIONALES

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

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A. Outils de production		
A.1. Localisation des parcelles	Aire géographique délimitée Appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
A.2. Potentiel de production du verger :		contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou mesure
Variété	Bourjassotte noire	
Age des arbres	Trois ans après l'année de plantation	
Densité de plantation	5 m minimum entre les arbres au moment de la plantation, d'axe à axe. 25m ² /arbre min.	

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Taille de formation	verger piéton gobelet multi-charpentière	
A.3. Stockage, congélation et conditionnement des figues		Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Localisation	Aire géographique délimitée	
B. Conditions liées au cycle de production		
B.1. Taille de fructification	annuelle	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B.2. Récolte	Dates annuelles d'ouverture et de fermeture Manuelle 80% de figues C2 à C7 Variété bourjassotte noire	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou mesure
B.3. Stockage éventuel avant tri	En chambre froide 8 °C maximum	Contrôle visuel et/ou mesure
B.4. Conditionnement		Contrôle visuel et/ou mesure
Matériel	Figues de bouche : en plateaux de 1 rang maximum ou en barquette de 1 kg maximum pour la figue de bouche Figues de transformation : en contenant de 25 kg max.	
B.5. congélation éventuelle	Mise à la congélation 5 jours maximum après récolte. Température à coeur \leq -18°C dans un délai max. de 5 jours après mise à la congélation.	Contrôle documentaire et / ou visuel
B.6. Expédition	Figue de bouche et figue « transformation-frais » : 5 jours maximum après	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
	<p>récolte</p> <p>Figue « transformation-congelé » : 1 an maximum après congélation.</p>	
C- CONTROLE PRODUIT		
<p>C.1.Conformité des produits conditionnés :</p> <p>Variété</p> <p>Couleur</p> <p>Calibre</p> <p>Aspect général des plateaux et barquettes</p> <p>Qualité extérieure des fruits</p> <p>Teneur en sucre</p> <p>Caractéristiques organoleptiques</p>	<p>Bourjassotte noire</p> <p>C2 à C7 code couleur CTIFL dans les limites de la tolérance prévue</p> <p>≥ 40 millimètres</p> <p>homogène en calibre et couleur</p> <p>figue de bouche : Fruits exempts de piqûres d'insectes et de tâches, non éclatés, non déchirés, non fendus et non boisés dans les limites de la tolérance prévue</p> <p>Figue de transformation : exempts de piqûres d'insectes dans les limites de la tolérance prévue</p> <p>≥ 14 °Brix dans les limites de la tolérance prévue</p> <p>conformes à la description du produit dans les limites de la tolérance prévue</p>	<p>contrôle visuel et/ou mesure et/ou contrôle organoleptique</p>