

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 1151/2012 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«FIGUE DE SOLLIÈS»

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Figue de Solliès »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.6- Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « Figue de Solliès » est une figue violette issue de la variété Bourjassote Noire, vendue fraîche ou congelée. Les figues fraîches sont destinées au fruit 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 » ~~(trace de frottement de la feuille sur le fruit)~~. Il peut toutefois présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit dans la limite de 5% de sa surface.

~~Le conditionnement et la commercialisation des fruits de bouche s'effectuent en plateau de un rang ou en barquette dont la contenance est inférieure ou égale à 1 kilogramme.~~

Pour les fruits destinés à la transformation :

- L'épiderme peut être éclaté, déchiré, fendu ~~ou boisé, à l'exception de tout autre défaut.~~ 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 est inférieure ou égale 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.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés).

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de la production, du conditionnement et de la congélation doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée.

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

Pour les fruits de bouche, le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau de un rang ou en barquette dont la contenance est inférieure ou égale à 1 kilogramme.

Pour les fruits destinés à la transformation, le conditionnement et la commercialisation s'effectuent dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes, fermé à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.

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 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 kilogramme 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'inviolabilité qui perd son intégrité après ouverture.

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

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 utilitaire, 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-congelée » 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 »).

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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. Cette aire est incluse en totalité 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 délimitée, approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétant du 12 janvier 2005, sur la base du code officiel géographique de l'année 2005, comporte quinze communes dont deux sont retenues en partie.

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 est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

5. LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

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.

En termes de facteurs naturels, le bassin de production de la « Figue de Solliès », 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 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 lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns jeunes de colluvions ou d'éboulis, sols bruns jeunes sans réserve calcique, sols calci-magnésiens carbonatés.

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, la majorité de la production française de variété Bourjassotte Noire est issue de ce bassin.

En termes de facteurs humains, les savoir-faire spécifiques 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 maximum de 25 mètres carrés, soit 5 mètres entre les eux arbres et 5 mètres entre deux rangées), le mode de taille (obtention des vergers dit « 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 de manière à éviter l'éclatement des fruits et à assurer une production de qualité dont la tenue permettra aux figues d'être commercialisées dans les meilleures conditions, la gestion de la récolte qui 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 à un « 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 figues sont généralement cueillies entre le 15 août et le 15 novembre en fonction de leur maturité. Le tri, manuel, est également une étape importante destinée à sélectionner les plus beaux fruits en fonction de leur intégrité, leur calibre et leur taux de sucre. Les figues destinées au marché de la figue de bouche sont d'excellente présentation. Les figues éclatées, déchirées, fendues, ~~ou~~ boisées ou présentant des traces de frottement de la feuille sur le fruit, en raison notamment d'une maturité élevée mais gustativement excellentes, sont réservées à la transformation (confitures, purées, tartes...) et peuvent être congelées pour prolonger leur conservation avant transformation.

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. 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 la « 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 sols. 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 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, 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 figues. 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.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-29729369-815c-4bb5-b82d-7704406ee9de