

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Figue de Solliès »

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères gras (**XXX**)
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés (~~XXX~~).

SOMMAIRE

I.	<i>NOM DU PRODUIT</i>	3
II.	<i>DESCRIPTION DU PRODUIT:</i>	3
III.	<i>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</i>	5
IV.	<i>ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</i>	6
	4.1) La procédure :	6
	4.2) Le schéma de traçabilité :	9
V.	<i>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION</i>	10
VI.	<i>ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE</i>	13
	6.1 Spécificités de l'aire	13
	a) Antériorité de la production / Historique	13
	b) Données économiques actuelles	16
	c) Des facteurs naturels : le milieu géographique	16
	d) Des facteurs humains : les savoir faire	19
	e) Une variété prédominante presque exclusive	19
	6.2 Spécificités du produit	22
	a) Caractéristiques spécifiques du produit	22
	b) Notoriété de la «Figue de Solliès»	23
	6.3 Lien causal	23
VII.	<i>REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE</i>	24
VIII.	<i>ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE</i>	26
IX.	<i>EXIGENCES NATIONALES</i>	27
	<i>AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'A.O.P. « FIGUE DE SOLLIÈS »</i>	<i>ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.</i>

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

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

~~51, rue d'Anjou, Arborial – 12 rue Rol-Tanguy~~

~~75 008 Paris France TSA 30003 - 93555 – Montreuil Cedex~~

Téléphone : ~~(33) (0)1 53 89 80 00~~ (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : ~~(33) (0)1 42 25 57 97~~ (33) (0)1 73 30 38 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** ~~transformateurs.~~

Statut juridique : le groupement est un syndicat professionnel régi conformément aux articles 2111-1 et suivants du code du travail. ~~Le conseil d'administration du groupement est composé de huit personnes dont le président, le vice-président, le trésorier et le secrétaire.~~

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 et entière, d'un diamètre supérieur ou égal à 40 millimètres. Son épiderme est exempt de piqûres d'insectes, non éclaté et non « boisé » (trace de frottement de la feuille sur le fruit). Caractérisée par un équilibre des saveurs acidulées et sucrées, la figue de Solliès présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix, garantie au stade du conditionnement. En forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée, c'est un fruit dense, ferme et souple. Le réceptacle est fin, vert pâle, la pulpe est charnue, brillante et juteuse, couleur confiture de fraise à nombreuses graines fines et beiges. Le nez est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. La bouche est pleine à l'équilibre caractéristique acidulé et sucré, craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales. Le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure à 1 kilogramme.~~

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 » (trace de frottement de la feuille sur le fruit,
- Le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau de un rang ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure 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.**
- **le conditionnement et la commercialisation s'effectuent dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes.**

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique ~~délimitée production et de conditionnement de la figue d'appellation~~ « 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.

~~L'aire géographique susnommée repose sur des critères qui mettent en exergue l'originalité du bassin de production. La délimitation géographique de la « Figue de Solliès » repose sur plusieurs éléments.~~

~~La délimitation repose également sur des facteurs climatiques avec des précipitations annuelles comprises entre 700 et 800 millimètres, une hygrométrie peu élevée en période de production, un secteur classé dans le groupe climatique IV selon l'indice de Winkler, l'absence de gel important tout au long de l'année.~~

~~La délimitation s'appuie également sur des éléments géologiques. Le bassin de Solliès est situé dans un espace d'affrontement tectonique, entre la zone métamorphique des Maures à l'est et la zone de la Provence calcaire à l'ouest. L'essentiel du secteur est inclus dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne citée précédemment, caractérisée par ses banes de grès et ses pélites plus ou moins altérés, de couleur rouge et lie-de-vin. Les produits d'altération de ces roches permienes sont mélangés pour l'essentiel (bordure nord et partie centrale) à d'importants apports sablo-limoneux à limono-sableux à forte charge caillouteuse calcaire. La bordure orientale de ce bassin est recouverte par des apports sablo-limoneux à limono-sableux plus ou moins caillouteux siliceux.~~

~~La délimitation est aussi la conséquence de critères pédologiques. Les sols caractéristiques des vergers de figuiers sont limoneux à limono-sableux plus ou moins caillouteux, profonds, bien drainés, moyennement calcaires, développés sur des apports alluvio-colluviaux.~~

~~La délimitation fait aussi appel aux usages et savoir faire humains locaux : existence de vergers de figuiers de variété bourjassotte noire, conduits selon les usages traditionnels de l'aire géographique.~~

~~Autour de ces limites, la délimitation de l'aire géographique a exclu les zones fortement boisées de la bordure du massif des Maures et les situations climatiques non caractéristiques des vallées du Réal Martin ou du Réal Colobrier.~~

~~Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Figue de Solliès »,~~ Les figues sont récoltées dans des parcelles identifiées, et situées dans l'aire géographique susmentionnée. L'identification des parcelles est effectuée sur la base des critères **relatifs à leur liés au lieu d'implantation** fixés par le comité national **en charge des produits des appellations laitières, agroalimentaires et forestières** de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ~~ci après dénommé 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 ~~doit en faire 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

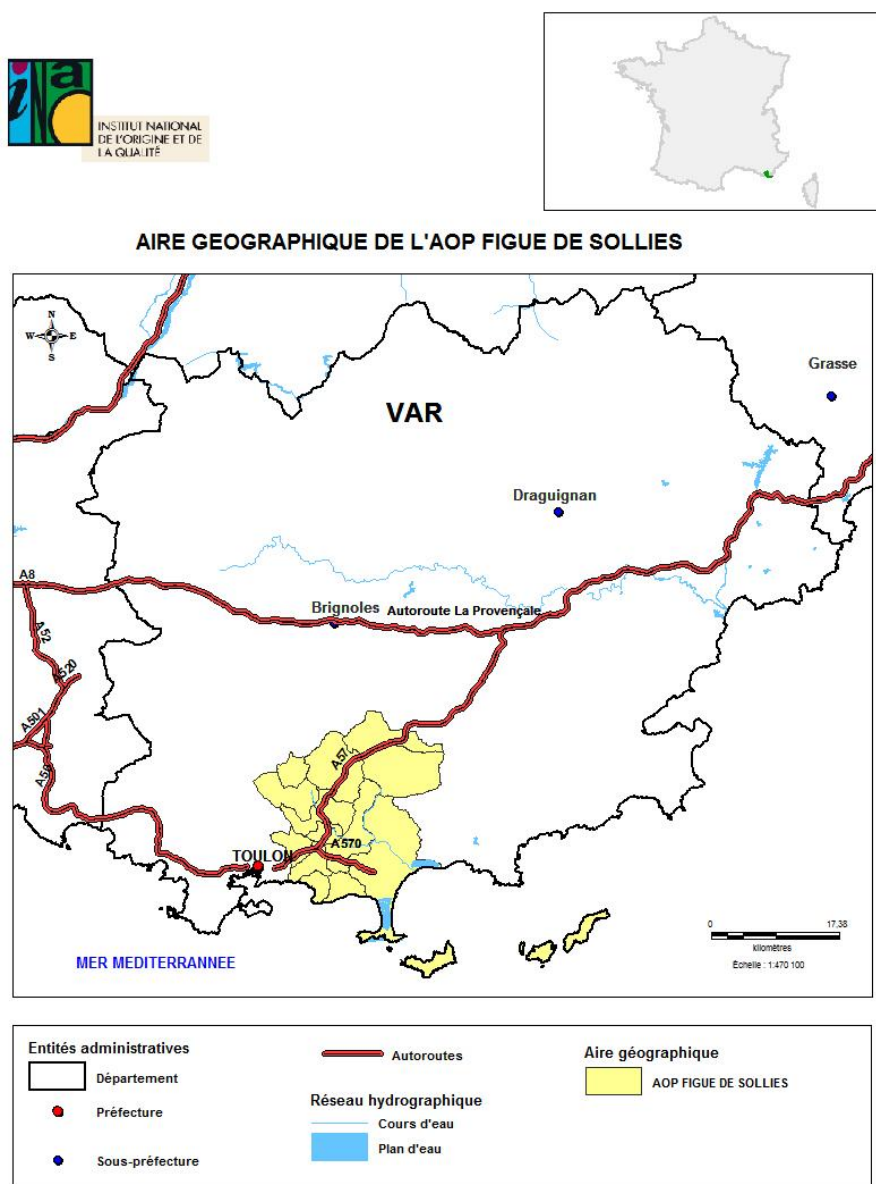
l'année de la première récolte en appellation d'origine et s'engage à respecter les critères relatifs **à leur** au lieu d'implantation.

~~La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification des parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non respect de l'engagement du producteur.~~

~~Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus 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.~~

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 listes des critères d'identification et la liste 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. La procédure Obligations déclaratives

~~Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine « Figue de Solliès », les figues doivent satisfaire aux dispositions suivantes :~~

~~La procédure prévoit :~~

1. Une Déclaration d'identification

~~de l'opérateur (producteurs et expéditeurs),~~ 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 conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, est déposée auprès du groupement avant le 31 mars de la première année de revendication de l'appellation d'origine. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement.

~~Par « opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine », on entend notamment :~~

- ~~- le producteur qui exerce une activité de production de figues ;~~
- ~~- l'expéditeur qui effectue tout ou partie des opérations suivantes : réception, stockage, tri, calibrage, conditionnement et conservation avant mise sur le marché.~~

~~La déclaration d'identification du producteur comporte notamment :~~

- ~~— les références du producteur (identité, adresse et raison sociale) ;~~
- ~~— les références cadastrales des parcelles ;~~
- ~~— pour chaque parcelle : la superficie plantée, la variété, la densité de plantation, l'âge des arbres ou la date de leur plantation.~~

~~La déclaration d'identification de l'expéditeur comporte notamment :~~

- ~~— les références de l'expéditeur (identité, adresse et raison sociale) ;~~
- ~~— les références et l'organisation des moyens de production permettant d'effectuer les opérations de stockage, de tri, de calibrage, de conditionnement et de conservation des figues ;~~

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

~~2.- En tant que de besoin, tout opérateur le producteur peut effectuer, une déclaration annuelle conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, déposée auprès du~~

~~groupe~~ment avant le 31 mars de l'année considérée, **une déclaration de non-intention d'affectation de production totale ou partielle des moyens portant sur tout ou partie de son outil de production**. de l'opérateur à la production de figues d'appellation d'origine, qui comporte la liste des outils de production identifiés pour lesquelles l'appellation d'origine ne sera pas revendiquée une année donnée (parcelles, outils de tri et conditionnement).

Déclaration annuelle de récolte.

~~3.~~ **Tout producteur établit annuellement une déclaration récapitulative de récolte annuelle de production et de commercialisation conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité et adressée par les producteurs au groupement 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 ; ~~la quantité mise en œuvre et conditionnée en appellation d'origine;~~ les quantités livrées **en appellation d'origine** à des expéditeurs. ~~en appellation d'origine.~~**

Déclaration annuelle de production

~~4.~~ **Tout opérateur commercialisant et expédiant des figues en appellation d'origine établit une déclaration récapitulative annuelle de production et de commercialisation conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité et adressée par les expéditeurs au groupement avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, qui indique notamment : les références de l'expéditeur ; ~~les quantités entrées;~~ les quantités **de figues mises en œuvre, 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.

~~6.~~ **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).** Ce document est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles ;

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.

~~7.~~ **La tenue et la mise à jour d'une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations. Les figues pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine sont comptabilisées séparément des autres :**

- un registre de production précisant notamment pour chaque verger identifié les références cadastrales, les quantités récoltées par date de récolte, leur lieu de stockage, la quantité sortie, la date de sortie et leur destination ;
- un registre des opérations de conditionnement précisant les dates de réalisation des conditionnements, les quantités conditionnées et expédiées.

Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent. Ces registres sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

Bons de livraison.

8. Tout producteur établit un bon de livraison pour chaque lot de figes précisant notamment : dans lequel les figes pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine sont comptabilisées séparément des autres, indiquant la référence du producteur, ~~l'identification~~ **la référence** du lot et le nombre de caisses correspondant, les références de l'acheteur-expéditeur ; la date de livraison ; la quantité estimée de figes destinées à être commercialisées en appellation d'origine ; la date de récolte ; ~~l'identification~~ **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 elles **ils** se rapportent et les deux années ~~suivantes qui suivent~~ **suivantes qui suivent** et tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

~~L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytiques et organoleptiques réalisés par sondage sur le produit conditionné ou , qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.~~

- 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.

5. Tout producteur de figue tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer le suivi des opérations culturales effectuées sur ~~chaque verger les parcelles~~, indiquant notamment : les dates des opérations de taille, ~~et d'élimination des bois taillés ; les dates des opérations 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 ~~suivantes qui suivent~~ **suivantes qui suivent**.

4.2. Le schéma de traçabilité

1. Apport journalier et identification :

Pour chaque apport, on établit un bon de livraison en station. En voici le contenu :

Nom

AOC _____ oui _____ non

Nombre de caisses :

Date de récolte :

Unité culturale :

Numéro de la chambre froide de stockage (*) :

Date de sortie de chambre froide (*) :

(+ 5 jours maximum) :

+ numéro de lot :

(*) Informations ajoutées à l'étape postérieure de stockage au froid.

Lors de la sortie des apports des chambres froides de stockage, le bon de livraison est enregistré sur le registre d'apport qui fait office de comptabilité matières.

2. Calibrage, tri et conditionnement des apports :

Sur les calibreuses, l'apport est suivi par une étiquette comportant le numéro de producteur. Chaque plateau ou est ensuite identifié par le numéro de producteur ou le nom et le numéro de lot. Les plateaux ou sont ensuite transférés à la pesée.

3. Pesée :

Les plateaux conditionnés et identifiés arrivent par calibre à la pesée.

Les tickets de pesée comportent :

Numéro du ticket de pesée :
A. Numéro de producteur :
B. Date de pesée = date de sortie frigo :
Espèce : AOC «Figue de Solliès» :
Variété :
Catégorie : 1.
Type de conditionnement (*code correspondant*) :
Calibre : (*code correspondant*) :
C. Nombre de colis :
Poids :

4. Expédition :

La date d'expédition est tamponnée sur chaque plateau. Pour rappel, l'identité de chaque producteur a été inscrite au préalable avant la pesée.

Le bordereau d'expédition est ensuite établi : il s'agit du regroupement des tickets de pesée correspondant à la commande avec attribution d'un numéro de lot.

Enfin, la fiche palette ou le bordereau d'expédition identifient la commande :

Fiche palette :

Numéro de lot (*idem numéro bordereau d'expédition*) :
Nom du client :
Nombre de colis :
Poids expédié :

Bordereau d'expédition :

Nom du producteur :
Date d'expédition :
Numéro de lot (*référéncé sur le bon d'entrée*) :
Poids expédié :

Toutes les étapes définies ci-dessus permettent d'assurer les traçabilités montantes et descendantes, de la parcelle au plateau livré à la consommation finale.

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

La typicité de la « Figue de Solliès » repose sur des savoir faire ancestraux. Ces techniques de production répondent aux particularités du figuier et de ses besoins et sont les garantes des spécificités de ce terroir et de la qualité des fruits qui s'y trouvent produits. Les savoir faire accompagnent tout le cycle du produit, de l'entretien du verger jusqu'au conditionnement via la récolte.

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 figues sont récoltées du 15 août au 15 novembre.~~ 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, ~~et transportées du verger, au lieu de stockage,~~ **et livrées** dans des caisses ajourées dont la contenance ~~ne peut être supérieure~~ **est inférieure ou égale** à 20 kilogrammes. ~~Le délai entre la cueillette et l'expédition après conditionnement n'exécède pas cinq jours.~~ Durant ce délai, les figues sont stockées, sans avoir subi de transvasement, à une température ne dépassant pas 8 degrés Celsius afin de ne pas subir les effets néfastes de la chaleur.

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.

5.1-5.5 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. ~~Après tri, les figues conditionnées~~ Elles sont exemptes de piqûres d'insecte et de taches, non éclatées, ~~à l'épiderme non déchiré~~ **non déchirées, non fendues et non boisées. Il est toutefois admis une proportion maximale de 12 % de fruits non conformes par lot ainsi qu'une proportion maximale de 10 % de la surface de l'épiderme présentant un léger boisage.** Elles sont de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné. ~~Elles et~~ **Elles** et présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix.

Le conditionnement, **est réalisé immédiatement après le tri et le calibrage,** et La commercialisation s'effectue en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance ~~ne peut être supérieure~~ **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 mises 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 ou boisées, à l'exception de tout autre défaut.

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, a lieu obligatoirement doivent être réalisés** dans l'aire géographique ~~en raison de la fragilité du produit et de manière à préserver la qualité et les caractéristiques de l'appellation.~~ 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, il-elle** doit être ~~manipulé le moins possible et être conditionnée ou congelée (après un passage au froid positif de 12 à 24 h pour éviter un choc thermique trop important) très rapidement~~ **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**). ~~Par ailleurs, Cette contrainte impose donc de conditionner et de congeler les figues sitôt triées, donc sur le lieu même où s'effectue ce tri, étape à l'intérieur de l'aire géographique de production~~ **puisque l'étape de tri faisant fait** justement appel au savoir-faire des producteurs **de figues de Solliès l'aire géographique. 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.

1-Antériorité de la production et historique

Présente dès l'Antiquité, la figue s'est développée sur l'ensemble du pourtour méditerranéen. Au Moyen Age, la région marseillaise assurait une grande partie de la production française. Les nouveaux modes d'échange et surtout l'extension de la ville conduisirent peu à peu cette production à disparaître. Les lieux de production se sont donc davantage tournés vers l'est de la Provence et ont trouvé dans le bassin de Solliès des conditions idéales pour leur développement.

« Au temps de Champier (année 1560), la France n'avait que quatre espèces de figues : les rouges, les pourpres, les blanches et les noires. Ces deux dernières étaient les plus multipliées, mais en Provence on regardait les noires comme plus saines et plus agréables. [...] Les espèces les plus recherchées étant l'aubieon, la quotidienne, la blanquette, la blavette et la bourjassotte (devenue quelques siècles plus tard la « Figue de Solliès »)... » (1)

« De nos jours, les plantations se trouvent dans la vallée du Gapeau au nord d'Hyères. Mais ces contrées d'Ollioules, et ce jusqu'à Antibes, produisaient déjà au temps d'Henri IV et de Sully de nombreuses variétés, différentes de la marseillaise. C'était principalement des noires qui étaient en concurrence avec la petite verte. La seule patrie varoise mériterait un volume à part entière réunissant les variétés innombrables dont les agriculteurs du XIX^e siècle ont largement contribué au recensement. Il y a là une tradition qui conforte les propriétaires contemporains. » (2)

Au tout début du XIX^e siècle, M. Fauche, préfet du Var, établit la liste des variétés présentes dans le Var. La barnissotte (synonyme de la bourjassotte) ainsi que la marseillaise s'y trouvent citées.

Cependant, M. le préfet indique, en 1805, qu'« on rendrait cette culture plus avantageuse en ne multipliant que les variétés les plus recherchées » (3).

A cette époque, la figue n'est alors pas cultivée dans une optique de commercialisation. Ce fruit est essentiellement l'objet d'une consommation locale. Son importance est donc capitale dans les modes d'alimentation de l'époque. Les conditions climatiques de l'année 1853 furent particulièrement défavorables à la culture du figuier dans les vergers de Solliès et eurent des conséquences déplorables pour la population du canton.

D'autres éléments attestent de l'importance de ce fruit au niveau local, comme en témoignent des délibérations des conseils municipaux des communes de Solliès Pont et de Solliès Toucas au milieu du XIX^e siècle.

Dès la fin du XIX^e siècle, le bassin de Solliès est décrit comme le « véritable jardin de la Provence » (4). En 1903, le canton de Solliès produit près de 1 100 tonnes de figues (5). Les relevés de statistiques nous indiquent que les tonnages de figues sèches sont très minoritaires, de l'ordre de 45 tonnes produites dans le canton. Cependant, la culture de la figue n'est pas à cette époque la culture dominante. Elle est de très loin distancée par la production de cerises et d'olives.

Selon le géographe Roger Livet, il semble qu'il ait fallu attendre la fin du XIX^e siècle, pour que l'agriculture locale, profitant des liaisons ferroviaires et répondant aux demandes de la clientèle française puis étrangère, s'oriente vers le système de culture actuel (6). Cet auteur constate, par ailleurs, que le secteur offre des atouts indéniables en matière de climat et d'approvisionnement en eau. Les retenues du Gapeau, dont certaines datent du Moyen Age, permettaient d'irriguer des jardins et des prairies. Cette situation de pays de primeurs, combinant climat favorable, eau et terrains d'alluvions a été renforcée par le développement des moyens de communication, notamment ferroviaires.

Dans les années 1905-1910, les livres d'expédition nous indiquent les tonnages de figues acheminés vers la capitale par chemin de fer. En 1907, la gare de Solliès Pont expédiait quotidiennement 18 000 kg de figues en pleine saison. Dès 1913, 470 tonnes de figues fraîches partaient vers Paris (7). L'existence d'une telle demande et de l'expédition de figues sur Paris valut à la figue de Solliès le surnom encore employé parfois de nos jours de « Parisienne ». Les systèmes de commercialisation du fruit se sont organisés dans un premier temps selon la

méthode du groupage sur place et du dégroupage aux halles de Paris, Lyon et Marseille, puis à Rungis, pour le marché national et l'export.

Les statistiques de 1932 témoignent de ce basculement vers la spécialisation de la culture de la figue. La production de figues atteint 1 260 tonnes tandis que la cerise est passée sous la barre des 1 000 tonnes. Depuis le début du siècle, le développement va sans cesse croissant pour devenir la culture phare du bassin de Solliès, où elle peut exprimer pleinement ses qualités gustatives et sa typicité.

A partir du milieu des années 1950, des vergers composés uniquement de figuiers se développent. Ces derniers sont dès lors entretenus de manière à assurer une cueillette piétonnière, moins contraignante. Auparavant, les figues étaient récoltées sur des arbres de haute taille à l'aide d'échelles.

Si certains territoires de production agricole sont très spécialisés depuis de nombreuses années, comme les Maures avec la châtaigne, la récolte de figues devient véritablement la production emblématique du secteur à partir des années 1960. A compter de cette date, le bassin de Solliès devient le centre unique de production de figues dans le Var.

En 1960	VAR	BASSIN DE SOLLIÈS
Total de fruits en tonnes	16 540	4 160
Tonnage de figues	1 600	1 600

Source : Institut de recherche économique et sociale Aix-Marseille, *Les fleurs, les fruits, les légumes dans le Var* (Septembre 1961)

Parallèlement, la filière se structure. Une quinzaine d'agriculteurs crée la COPSOLFRUIT en 1961, unique coopérative fruitière de figues à ce jour dans le bassin de Solliès. La mise en marché, se faisant toujours par le biais des marchés locaux et des halles, se développe en direction des grandes surfaces dès le début des années 1970.

« La production annuelle en figues fraîches est d'environ 2 000 à 2 500 tonnes, une partie de cette production est expédiée sur les grands centres (Paris, Saint-Etienne, etc.) mais des débouchés à l'exportation ont été trouvés sur l'Angleterre, la Belgique, la Hollande, le Danemark [...]. La culture du figuier se développe (surtout depuis l'installation d'arboriculteurs d'Afrique du Nord) dans la région de Solliès, au fur et à mesure que des débouchés nouveaux sont trouvés. » (8)

Dans le même temps, le verger de cerisiers, dominant naguère, n'a pas suivi les évolutions variétales et culturales pratiquées dans d'autres régions fruitières de France. Pour des questions de rentabilité, des produits tels que la pêche ou la cerise ont peu à peu été abandonnés au profit de la figue, qui conforta son développement dans le bassin de Solliès. Dans le milieu des années 1980, les producteurs renouvellent régulièrement leurs plantations afin de maintenir une production annuelle de 2 000 tonnes, et cela en dépit des années de gel et de sécheresse. Au début des années 1990, les camions frigorifiques ont remplacé définitivement le chemin de fer. Dans ces mêmes années, la notoriété de la figue de Solliès se renforce auprès des consommateurs français et étrangers en raison des efforts portés sur la qualité du produit et de l'information des producteurs. En 1996, la création du Syndicat de défense de la figue de Solliès est la preuve supplémentaire qu'il existe bel et bien un terroir spécifique dans le bassin de Solliès, garant de l'originalité et l'authenticité de la figue de Solliès et que ce fruit suscite une motivation et un dynamisme légitime chez les producteurs. Le Syndicat va dès lors œuvrer pour valoriser et promouvoir la figue de Solliès, que ce soit pour les particularités uniques de son terroir et pour les savoir-faire ancestraux qui garantissent sa qualité et sa typicité, par l'obtention d'une AOC à partir de 2000.

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.

2. Données économiques actuelles

~~Le poids de la figue de Solliès dans l'économie locale est important. La production est le fait d'environ 200 producteurs et représente 4 millions d'euros de chiffre d'affaires direct.~~

~~Cependant, à l'échelon mondial, le poids de la France est infime. La production mondiale annuelle de figues est de 1 000 000 tonnes, la plus grande partie étant consommée sèche. Le marché du frais, en expansion, représente seulement 100 000 tonnes par an, dont plus de 90 % proviennent du Bassin méditerranéen et du Moyen-Orient. Les pays du Maghreb ainsi que l'Iran et la Syrie produisent 360 000 tonnes par an, soit le tiers du tonnage mondial annuel de la figue. La Turquie produit quant à elle 270 000 tonnes par an et s'avère le plus gros concurrent de la figue française avec ses prix de commercialisation très bas. Le reste du marché est réparti entre l'Europe du Sud, l'Égypte, les États Unis, le Brésil et... la France. Notre pays apparaît comme insignifiant en termes de production annuelle avec ses 3 000 tonnes environ par an. Plus des deux tiers de ce tonnage, soit environ 2 500 tonnes, proviennent du Var et du bassin de Solliès.~~

~~Aujourd'hui, la production est en grande partie assurée par des producteurs adhérents à une structure coopérative, qui effectue les opérations de tri, de conditionnement, de vente et d'expédition, ainsi que par des producteurs expéditeurs indépendants. Certains des producteurs indépendants rassemblent des volumes de tonnage importants grâce à un encadrement familial et à une maîtrise souvent complète du produit, du verger au quai de~~

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.

départ, si bien qu'ils mettent sur le marché des fruits de bonne qualité. D'autres possèdent des surfaces d'exploitation plus réduites. Ce sont en grande majorité des pluriactifs qui ont quelques figuiers dans leur jardin et qui amènent chaque jour les plateaux récoltés aux transporteurs. L'ensemble de cette production est vendu à la commission sur le MIN de Rungis. Le Syndicat de défense de la figue de Solliès regroupe aujourd'hui 74 % de la superficie totale des vergers de figues et 77 % des tonnages produits dans l'aire géographique d'appellation.

En 2008, Les coûts de production sont compris entre 1,14 € et 1,37 € par kilogramme avec 0,46 € pour la culture et entre 0,69 € et 0,91 € pour la cueillette. Les frais de conditionnement s'élèvent à 0,74 € par kilogramme alors que le coût de transport est de 0,15 € par kilogramme. Le prix de vente de la figue de Solliès en centrale d'achat varie de 2 € à 3 € par kilogramme selon le calibre. En commission, le prix de vente fluctuera de 1,8 € à 3,20 € par kilogramme selon le calibre. Enfin, le prix à la consommation varie de 4 € à 8 € par kilogramme en moyenne et jusqu'à 15 € par kilogramme suivant le lieu de consommation.

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 » dont 1 400 tonnes sont de la variété bourjassote noire. La figue destinée à la transformation représente aujourd'hui plus de 20 % du tonnage global de bourjassote noire produit dans l'aire géographique, soit environ 300 tonnes en 2016.

3. Des facteurs naturels : le milieu géographique

La figue de Solliès jouit à la fois de critères naturels spécifiques tant au niveau topographique, géologique, pédologique, hydrologique et climatique (9). L'aire géographique de l'AOC « Figue de Solliès » est en totalité incluse 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 phyllades métamorphiques du massif des Maures. Cette aire correspond également au réseau hydrographique du bassin Gapeau-Réal Martin.

De l'ouest au nord-ouest, elle est limitée du mont Faron à Puget-Ville par un ensemble de plateaux calcaires, dont les corniches atteignant en moyenne 400-600 mètres dominant la dépression : le Coudon, le Bau Rouge, la barre de Cuers, la Blaque. À l'est, l'aire butte sur le massif cristallin et cristallophyllien des Maures, bien marqué dans le paysage de part sa topographie et ses boisements, et dont les lignes de crêtes culminent autour de 200-300 mètres au sud pour atteindre jusqu'à 400-450 mètres dans la partie septentrionale. Au nord, la dépression se rétrécit, l'aire est fermée par des corniches calcaires prenant localement une direction ouest-est et la colline de grès permien du Bron (334 mètres). Au sud se trouve la mer Méditerranée mais il faut noter que toute une succession de collines et d'échines boisées, ne dépassant pas 200-300 mètres, limite l'ouverture du bassin sur la mer : mont des Oiseaux, le Paradis, les Maurettes, mont Redon, les Pousselons, le Roucas de Monié, la Maure de la Bouisse. L'ensemble est drainé par de nombreux petits ruisseaux qui pénètrent faiblement dans les versants calcaires et cristallins. Le drain principal est le Gapeau, qui prend sa source dans les terrains calcaires. À partir de Solliès-Toucas, le Gapeau a incisé les plateaux et coule au fond d'une gorge profonde. Son affluent principal, le Réal Martin, prend sa source dans le massif des Maures. Dans la dépression permienne existe un dense chevelu d'exutoires constitués de petits ruisseaux affluents des deux émissaires principaux. Tout ce réseau hydrographique a servi par le passé et sert parfois encore pour approvisionner les canaux d'irrigation, dans les secteurs non desservis par le canal de Provence.

L'organisation des reliefs qui délimitent cette aire géographique, ouverte sur la mer Méditerranée, explique l'existence d'un mésoclimat spécifique. Le nom de Solliès, terme dérivé de « soleil », tirerait son origine du mot latin *solarium* qui servait à désigner l'espace consacré au séchage des fruits (10).

Les données météorologiques délivrées par les stations de Cuers et de Hyères permettent d'analyser les composantes climatiques de ce bassin dans son intégralité. L'ensemble de cette aire jouit d'un climat méditerranéen. L'isotherme 14° C remonte profondément dans le bassin puis dans la vallée de l'Aille. Ces conditions méditerranéennes chaudes sont spécifiques à cette zone. En amont de Marseille ou de l'étang de Berre,

l'isotherme 14° C remonte très peu dans l'arrière pays (11). Cette particularité donne au bassin de Solliès une homogénéité climatique notable. Parmi les nombreux indices climatiques utilisés, aucun n'est spécifique au figuier. Cependant, le figuier bourjassotte noire, qui a un départ de végétation fin mars et une période de production à partir de fin août jusqu'en octobre, s'apparente à la vigne dans son comportement phénologique. L'indice de Winkler peut donc être utilisé pour caractériser le secteur. Cet indice est la somme des températures journalières supérieures à 10° C du 1^{er} avril au 31 octobre et se répartit en cinq classes. En France, la classe la plus chaude (classe IV) comprend les sommes de températures comprises entre 1927° C et 2204° C. Cette classe n'existe que dans deux régions : le bassin de Solliès et le bassin de Rivesaltes dans le département des Pyrénées-Orientales. Le secteur se distingue d'autre part par l'absence de gels importants tout au long de l'année. Parmi les stations varoises, Hyères et Cuers sont celles qui comptent le moins de jours de gel par an (moins de 20), ce qui est nettement inférieur aux stations périphériques. Le bassin de Solliès, qui appartient au climat méditerranéen marqué par la sécheresse estivale, reçoit des précipitations annuelles moyennes comprises entre 700 et 800 millimètres. La pluviométrie de la Provence montre une augmentation des précipitations d'ouest en est. La hauteur des précipitations augmente régulièrement de Berre (400—500 millimètres) jusqu'à Draguignan (900—1000 millimètres). Les régions périphériques reçoivent en effet davantage de précipitations. Ces précipitations sont concentrées en automne et en hiver, ce qui implique pour le bon développement de l'arbre une irrigation estivale. Les valeurs hygrométriques sont comprises entre 60 et 75 %. Les valeurs relevées dans l'aire de production n'atteignent pas 80 % au cours de la saison contrairement à d'autres secteurs proches comme ceux de Gonfaron et du Castellet. Dans l'ensemble, les moyennes d'hygrométrie relevées montrent une certaine homogénéité entre les stations de Cuers et de Hyères qui permet de distinguer nettement l'aire de production de ses entités voisines. L'air y est en effet généralement plus sec. Les communes de Cogolin, Le Castellet et Gonfaron, ont en effet des valeurs supérieures à 70 % en fin d'été et à 75 % à partir d'octobre. L'hygrométrie dans le bassin de Solliès présente de ce fait des valeurs moyennes, ni trop humides ni trop sèches. Le climat du bassin de Solliès de par ses caractères thermiques et l'hygrométrie de l'air, est donc original au sein du climat méditerranéen provençal.

La dépression permienne qui va de Fréjus à Sanary en faisant un arc par le Muy et le Luc est constituée de quatre bassins qui se succèdent d'est en ouest :

- le bassin du Muy-Fréjus drainé par la basse vallée de l'Argens est entièrement inclus dans les grès et schistes rouges permien dominés à l'est et au nord-ouest par des formations éruptives et métamorphiques ;
- le bassin du Luc, également constitué de schistes et grès permien, est dominé au nord par les grès du Trias et au sud par les gneiss métamorphiques ;
- le bassin de Solliès, de Puget-Ville à Hyères, est le seul à posséder une organisation minéralogique aussi variée.

Inclus pour l'essentiel dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne, il est bordé à l'ouest et au nord par une succession de strates de grès et de dolomites du Trias à la base puis du Jurassique inférieur au sommet. L'essentiel des matériaux qui ont servi à l'édification des sols colluviaux et alluviaux du secteur d'étude sont issus de grès et pélites dolomitiques, de marnes dolomitiques, d'argiles rouges et gypseuses des massifs calcaires et des argilites schisteuses du Permien supérieur. La bordure est du bassin constitue la véritable spécificité identitaire de la zone métamorphique jusqu'à l'île de Porquerolles (commune de Hyères). Il s'agit de la succession des différents types de phyllades du massif des Maures : phyllades de la Sauvette, schisto-gréseuses riches en chloritoïdes ; phyllades noires et phyllades de Carmauses ; phyllades bleues du Réal-Martin riches en séricite. Ces matériaux métamorphiques sensibles à l'érosion constituent la roche mère originale des sols du bassin de Solliès dans la zone orientale et littorale ;

- le bassin de La Seyne-Sanary, constitué de grès du Permien et du Trias, est dominé par les reliefs calcaires Crétacé formant le mont-Caume.

Les six types de sols caractérisants 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 calcaïque, sols calcaico-magnésiens carbonatés) peuvent être regroupés en deux ensembles :

Sols sans réserves calcaïques :

Ils représentent les sols sur grès permien et sur phyllades métamorphiques et leurs alluvions et colluvions afférentes. Ces sols ne sont pas calcaires mais leur capacité d'échanges est souvent saturée en calcium avec des pH compris entre 7 et 8. Ils se développent sur l'essentiel de la moitié orientale et sud de l'aire.

Sols avec réserves calciques :

Ils représentent les sols sur calcaires du Trias, du Jurassique et les dépôts détritiques associés. Ils ont moins de 20% de calcaire total en général et les pH sont compris entre 7,5 et 8.

Enfin, le paysage botanique du bassin de Solliès présente des contrastes entre la série du chêne vert sur sol calcaire et celle du chêne liège sur sol acide, ce qui témoigne de la diversité des sols et de leur enchevêtrement au sein du bassin de production.

(9) Rapport de délimitation géographique de la Commission d'Experts du Comité national des produits agroalimentaires (CNPA), mai 2004, 39 pages.

(10) Clément Serguier, *Pour un panier de figues*.

(11) Etude du CEDAT, avril 2002, page 5.

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 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 quasiment exclusivement produite **dans ce bassin de production** dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Figue de Solliès ». En effet, ~~si~~ **Si** le bassin de Solliès génère à lui seul environ ~~75 %~~ **57 %** de la production nationale de figues **en 2016 avec plus de 1 800 tonnes**, toutes variétés confondues, la proportion concernant la variété Bourjassotte noire atteint ~~la majorité 90 % des tonnages répertoriés en France en 2006~~ **de la production française de variété Bourjassotte noire est issue de ce bassin**. d'après les données du Bassin Rhône Méditerranée (BRM), section fruits et légumes. Selon ces mêmes sources, on trouve également la variété bourjassotte noire à moindre échelle (4 %) dans une petite zone des Pyrénées Orientales qui bénéficie de quelques similitudes avec le bassin de production de Solliès, notamment au niveau climatique (appartenance à la classe IV de l'Indice de Winkler). Les quantités produites demeurent sporadiques par rapport à celles provenant de l'aire d'appellation de la « Figue de Solliès ». Le

reste des vergers est dispersé marginalement sur l'ensemble des départements méditerranéens français, notamment le Vaucluse. Les figues produites dans les autres pays sont issues d'autres variétés.

4. Des Les facteurs humains : les savoir-faire

Ces critères naturels propices à la culture du figuier sont mis en valeur par les savoir-faire historiques permettant la production de figues aux caractéristiques particulières. Le terroir ainsi défini est traduit aussi bien dans la délimitation de l'aire géographique que dans les règles de production définies pour l'appellation ou les pratiques culturales.

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

Le mode de La-plantation :

Les distances de plantation sont variables. Les arbres doivent disposer d'un minimum de 25 mètres carrés, c'est-à-dire 5 mètres entre deux arbres et 5 mètres entre deux rangées ce qui représente 400 arbres par hectare. L'écartement choisi peut être supérieur et atteindre 8 x 8 mètres, soit seulement 156 arbres par hectare.

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 La-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.

Il existe deux types de taille : la taille de formation et la taille de fructification. Elles s'effectuent en hiver dès la chute des feuilles et se terminent avant le débourrement.

La taille de formation est réalisée les premières années après la plantation. Elle a pour but de donner à l'arbre la forme et la hauteur désirées. Les figuiers dans la région de Solliès Pont sont établis en gobelet multicharpenières par rabattage du scion à la plantation. Ils sont maintenus à une faible hauteur afin de faciliter les opérations de cueillette. Ces vergers bas, dits « piétons », ne nécessitent pas de matériel d'assistance à la récolte tels que des échelles, brouettes ou passerelles et permettent ainsi un gain de main d'œuvre significatif.

La taille de fructification est réalisée chaque année à partir de l'entrée en production. Elle consiste à sélectionner un certain nombre de branches, ce qui va entraîner une amélioration du calibre par limitation de la production ainsi qu'une meilleure pénétration du soleil à l'intérieur de la frondaison.

Le raccourcissement des branches permet une sortie importante de bois de l'année, qui est le support de la fructification des variétés unifères telles que la bourjassotte noire.

Les producteurs enlèvent également les branches trop basses pour faciliter le passage sous les arbres ainsi que celles qui sont trop hautes afin que le verger reste piétonnier.

La maîtrise de l'irrigation :

Bien que peu exigeants en eau, les vergers de figuiers sont irrigués en période végétative. L'apport d'eau régulier en saison permet en effet d'optimiser les performances du verger sans affecter la qualité du fruit à condition que les apports soient raisonnés. Pour cela, il existe deux méthodes : tout d'abord l'utilisation de sondes tensiométriques qui permettent d'évaluer le niveau d'humidité du sol et ainsi de déclencher les irrigations au bon moment mais également de régler les quantités à apporter. Elles nécessitent une installation bien réfléchie ainsi qu'un suivi régulier. Ensuite les données climatiques, telles que l'évapotranspiration potentielle (ETP), ainsi que les précipitations permettent également de moduler les doses d'apport mais de manière moins précise. Les besoins du figuier ont été évalués à 600-700 millimètres répartis durant la saison végétative soit pendant environ six mois, d'avril à la récolte. Même si les pluies sont parfois suffisantes pour couvrir les besoins, elles sont généralement mal

réparties et très insuffisantes durant les périodes de forte demande hygrométrique. L'irrigation a pour but de compléter l'effet des pluies durant les périodes où ces apports naturels se traduisent par un déficit hydrique. Cette régularisation des apports permet d'éviter des phénomènes d'éclatement des fruits trop importants et permet la production de fruits commercialisables. Les vergers du bassin de production sont tous irrigués. On retrouve différents systèmes, parmi lesquels le goutte à goutte est le plus représenté. On utilise aussi de l'aspersion sous frondaison (localisée ou sur la surface entière du verger), l'aspersion sur frondaison et le gravitaire (ou arrosage à la raie).

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 figes d'être commercialisées dans les meilleures conditions.

La gestion de la récolte :

Les savoir faire se transmettent aussi au niveau de la récolte avec une main d'œuvre importante et qualifiée, formée à la cueillette de fruits au meilleur stade de maturité (80% de couleur violette). Les contraintes au niveau de la récolte ne sont pas moindres. Celle-ci s'effectue au rythme d'un passage tous les deux jours minimum et nécessite une main d'œuvre importante. Au cours de la campagne, le verger sera parcouru en moyenne quarante-cinq fois, en fonction des conditions climatiques. Cette main d'œuvre est souvent familiale. Dans les plus grandes exploitations, les agriculteurs embauchent des ouvriers agricoles qui reviennent d'une année sur l'autre au moment de la récolte. Cette constance de la main d'œuvre assure une bonne connaissance du produit, gage de qualité. Les cueilleurs prennent particulièrement soin de ne pas arracher la peau et pratiquent sur place un premier tri, en éliminant les fruits abîmés ou éclatés.

De manière traditionnelle, les producteurs cueillent la fige :

– soit lorsque la surface de l'épiderme est totalement violette ; ces fruits "mûrs à point" sont tout à fait aptes à être commercialisés en circuits courts ;

– soit lorsque la fige est dite "tournante". Cet adjectif correspond au stade où la fige est à J-1 au niveau de sa maturité. A ce stade, elle présente 80% au minimum de sa surface de couleur violette. Un fruit cueilli au minimum à ce stade va acquérir dans les deux jours qui suivent sa récolte la couleur entièrement violette. Le processus de maturation, qui est déjà largement avancé, va se poursuivre. La fige de Solliès va donc acquérir la souplesse, la jutosité et la brillance caractéristiques de cette variété. Dans une commercialisation en circuit long, le consommateur pourra alors déguster une fige mûre. Les fruits récoltés en dessous de ce stade C2 ne pourront atteindre leurs qualités optimales. En effet, la couleur de ces fruits ne va pas évoluer de manière homogène et la fige ne pourra acquérir une coloration violette sur la totalité de sa surface. Le processus de maturation n'est pas suffisamment avancé pour que l'évolution du fruit se passe favorablement. En outre, ces fruits ont tendance à se flétrir. Le groupement a jugé que ce fruit n'est pas apte à revendiquer l'appellation d'origine.

Pour faciliter le travail des cueilleurs et améliorer la qualité des fruits à la récolte un outil a été créé. Il s'agit d'un nuancier de couleurs, élaboré par le centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) à la demande du Syndicat de défense de la fige de Solliès. Il s'agit de 7 plaquettes représentant les différents niveaux de coloration de la fige de Solliès à l'approche de la maturité. Elles sont notées de 1 à 7 : 1 pour une fige peu colorée immature (non retenue dans l'appellation), 7 pour un fruit bien mûr. La récolte devra être réalisée à un niveau de coloration compris entre 2 et 7.

Afin de préserver les qualités d'un fruit si fragile, la récolte est contenue dans des caisses ajourées d'une contenance de 20 kg maximum.

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 « Fige de Solliès » en corrélation avec le stade de maturité. Les plaquettes sont numérotées de C1 pour une fige peu colorée immature (non retenue dans l'appellation) à C7 pour un fruit très mûr. De manière traditionnelle, pour que les figes bénéficient des caractéristiques gustatives recherchées, la récolte est réalisée à un niveau de coloration compris entre C2 et C7. Au stade C1, les figes 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 figes sont ainsi généralement cueillies entre le 15 août et le 15 novembre en fonction de leur maturité.

Le tri, le conditionnement et la congélation :

~~Si la plupart des producteurs sont équipés de calibreuses, le tri nécessite néanmoins une bonne connaissance du produit. Chez les producteurs indépendants, le tri s'effectue dans le cercle familial. A la coopérative, les chefs d'équipe expérimentés encadrent et forment le personnel.~~

~~Les figes sont triées manuellement à partir de leur aspect visuel (couleur, présence de tâches, fruits trop verts, ou trop mûrs, fruits éclatés...) et leur teneur en sucre (liée au stade de maturité, donc à la couleur, mais contrôlée aussi par sondage à l'aide d'un réfractomètre). Le savoir-faire au niveau du conditionnement s'exprime également par l'attention portée à la présentation des plateaux et des barquettes. Au conditionnement, l'attention est portée sur la formation des plateaux et des barquettes contenant des fruits de couleur et de calibre homogènes. L'appellation est réservée aux plus beaux fruits, c'est-à-dire de calibre 40 millimètres au minimum, de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL et d'une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. De plus, la fige de Solliès est exempte de piqûres d'insectes et de tâches, entière (non éclatée), avec un épiderme non déchiré à la cueillette, un léger boisage, craquelage ou étoilage étant admis. Les modes de conditionnement en plateaux d'un rang ou en barquette de 1 kg maximum visent à préserver les qualités du fruit. Les fruits sont expédiés au maximum cinq jours après la récolte. Au-delà, la fige de Solliès se dégrade et ne bénéficie plus des particularités organoleptiques qui fondent sa typicité et sa qualité.~~

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 (fige de bouche ou fige 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 figes destinées au marché de la fige de bouche sont d'excellente présentation. Elles ne sont ni éclatées, ni déchirées, ni fendues, ni « boisées » (trace de frottement de la feuille sur le fruit). Il est toutefois admis une proportion maximale de 12 % de fruits par lot non conformes ainsi qu'une proportion maximale de 10% de la surface de l'épiderme présentant un léger boisage. Les figes 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 kilogramme maximum afin de garantir leur intégrité ainsi que des conditions optimales de conservation.

Les figes éclatées, déchirées, fendues ou boisées, 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 figes 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.

a) Caractéristiques spécifiques du produit

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

- ~~En sa~~ forme de goutte d'eau écrasée, ~~de~~ ;
- sa couleur violette à noire nervurée (au moins 80 % de l'épiderme est de couleur violette), c'est un fruit ;

- **son aspect** dense, ferme et souple **à la fois** ; ~~Le réceptacle est fin, vert pâle, la ;~~
- **sa pulpe** est charnue, **brillante et juteuse**, de couleur « confiture de fraise », à nombreuses graines fines et beiges. ~~Le ;~~
- **son nez** est élégant, peu intense, à notes « végétales » et « fruitées » de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. ;
- **sa texture** En bouche, ~~la figue de Solliès est~~ craquante puis fondante, aux arômes intenses « végétaux » (confiture de rhubarbe, pastèque), « fruités » (fruits rouges) et à « notes florales » ;
- **La « Figue de Solliès » est caractérisée par un son** calibre supérieur à la moyenne des calibres observés sur le marché européen de la figue, **soit L'AOC impose un calibre au moins égal à 40 millimètres au minimum (avant congélation éventuelle) ;**

~~Elle présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix au stade du conditionnement.~~

- son originalité gustative ~~est~~ 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, 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) ;**
- ~~elle est également recherchée pour sa~~ bonne tenue **en fruit de bouche**, qui lui permet de rester présentable (fruit non éclaté, **non déchiré, non fendu et non boisé**) **jusqu'au consommateur** et d'être conservée dans de bonnes conditions plusieurs jours.

b)a) — Notoriété de la figue de Solliès

~~Les spécificités de son terroir permettent à la figue de Solliès de bénéficier d'un ensemble de qualités organoleptiques qui ne trompent pas le dégustateur. La figue de Solliès jouit d'une notoriété qui s'étend bien au-delà de l'aire d'appellation. La figue de Solliès est ainsi présente à tous les niveaux du marché. Elle est commercialisée :~~

~~—sur les marchés locaux et nationaux, aussi bien à Toulon ou sur les communes de l'aire d'appellation qu'à Paris ;~~

~~—en Suisse et en Allemagne, où elle est très prisée ;~~

~~—dans la grande distribution depuis le début des années 1970, ce mouvement s'accroissant depuis le milieu des années 1980. La figue de Solliès se trouve maintenant présente dans la quasi totalité des enseignes nationales ;~~

~~—dans les grandes épiceries fines telles que Fauchon, les halles Trotman et Huguet Primeur qui proposent des figues de Solliès à leurs clients à des prix supérieurs à la moyenne, témoignant ainsi de la qualité et de la notoriété du produit.~~

~~Par ailleurs, le prestige de la figue de Solliès lui vaut d'être très prisée en gastronomie. Des restaurateurs renommés proposent une multitude de mets à base de figues de Solliès pour accompagner aussi bien les plats salés que sucrés. La notoriété de la figue de Solliès se manifeste également dans les fiches gourmandes de magazines~~

féminins et dans les recueils de cuisine, qui proposent de nombreuses recettes à base de figues de Solliès. C'est un produit qui « collabore » à la perfection avec la cuisine. On la sert fréquemment en compagnie de foie gras et de fromages, sous sa forme fraîche ou encore transformée en purée, coulis et caramel. Le plus vibrant hommage est celui rendu par le grand chef provençal Guy Gedda, qui a publié en 2004 un ouvrage entièrement dédié à la figue de Solliès intitulé *La magie de la figue dans la cuisine provençale*. On peut également évoquer comme ultime preuve de la réputation grandissante de la figue de Solliès l'organisation depuis 1997 de la fête de la Figue à Solliès Pont se déroulant chaque année à la fin du mois d'août. L'intérêt suscité par cet événement, qui se déroule l'espace d'un week-end et qui rend hommage à la figue de Solliès par diverses manifestations, est sans cesse croissant au fil des ans.

Cette forte notoriété démontre parfaitement les qualités organoleptiques et la typicité dont bénéficie la figue de Solliès, autant de caractéristiques appréciées par le dégustateur.

La figue de Solliès est la résultante d'un système d'interactions entre des facteurs naturels spécifiques et des savoir-faire humains basés sur des usages locaux, loyaux et constants.

La typicité organoleptique de la figue de Solliès est intimement liée aux caractéristiques uniques de son terroir que les savoir-faire humains ont su valoriser.

Il s'avère que le figuier n'est pas un arbre exigeant quant à une nature de sol spécifique. Cependant, le secteur **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, ~~minéraux~~ **qui sont disponibles** 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 ». ~~Enfin, les calcaires, lorsqu'ils sont présents dans le sol, ne le sont pas au-delà d'une teneur de 20 %. Produites dans des sols davantage calcaires, les figues seraient plus sèches, plus fibreuses et donc de qualité moindre.~~ La relative faiblesse de la teneur en calcaire **des sols (inférieure à 20 %)** permet ~~donc~~ d'obtenir des fruits plus charnus et ~~aqueux-juteux, ce qui génère les~~ **avec des calibres caractéristiques de la figue de Solliès, c'est à dire 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 (~~manuel~~) 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.**

~~Par ailleurs, la~~ **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. ~~Cette étape essentielle est~~ **La récolte**, réalisée exclusivement à la main. ~~Le savoir-faire des producteurs 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 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.

7) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
~~51, rue d'Anjou,~~ Adresse : **Arborial – 12, rue Rol-Tanguy**
~~75 008 Paris France TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex~~
Téléphone : ~~(33) (0)1 53 89 80 00~~ **(33) (0)1 73 30 38 00**
Fax : ~~(33) (0)1 42 25 57 97~~ **(33) (0)1 73 30 38 04**
Courriel : info@inao.gouv.fr

~~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 n°882-2004.~~

~~Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.~~

~~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 : (33) (0)1 44 87 17 17
~~Télécopie~~ Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est ~~un service~~ **une Direction** du ministère en charge de l'économie ~~de l'industrie et de l'emploi.~~

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 ;

~~— jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée », le sigle ou le logo « AOC » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire.~~

~~Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et, jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».~~

- 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 »).**

~~– jusqu'à l'enregistrement en AOP, le logo « AOC "Figue de Solliès" » déposé par le groupement ;~~

~~– le logo « AOP Figue de Solliès » déposé par le groupement.~~

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 : Variété Age des arbres Densité de plantation Taille de formation	Bourjassotte noire Trois ans après l'année de plantation 5 m minimum entre les arbres au moment de la plantation, d'axe à axe. 25m ² /arbre min. verger piéton gobelet multi-charpentière	contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou mesure
A.3. Stockage, congélation et conditionnement des figues Localisation	Aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B. Conditions liées au cycle de production		

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
B.1. Taille de fructification	annuelle	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B.2. Entretien des vergers	Annuel Enherbement maîtrisé	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B.3. Récolte	Du 15 août au 15 novembre Dates annuelles d'ouverture et de fermeture Manuelle En caisses ajourées de 20 kg max. 80 % de figes C2 à C7 Variété bourjassotte noire	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou mesure
B.4. Stockage éventuel avant tri	En chambre froide 8 °C maximum	Contrôle visuel et/ou mesure
B.5. Tri et conditionnement Matériel	Figes de bouche : en plateaux de 1 rang maximum ou en barquette de 1 kg maximum pour la fige de bouche Figes de transformation : en contenant de 25 kg max.	Contrôle visuel et/ou mesure
B.5. congélation éventuelle	Mise à la congélation 5 jours maximum après récolte. Température à coeur ≤ -18°C dans un délai max. de 5 jours après mise à la congélation.	Contrôle documentaire et / ou visuel
B.6- Expédition	Figes de bouche et fige « transformation-frais » : 5 jours maximum après récolte et conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
	Figue « transformation-congelé » : 1 an maximum après congélation.	
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>Jutosité des fruits, goût et saveur, texture Caractéristiques organoleptiques</p>	<p>Bourjassotte noire</p> <p>C2 à C7 code couleur CTIFL</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 épiderme intact.</p> <p>Figue de transformation : exempts de piqûres d'insectes.</p> <p>≥ 14 °Brix</p> <p>Juteux, conformes à la description du produit</p>	<p>contrôle visuel et/ou mesure et/ou contrôle organoleptique</p>