

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/ « **Essence de lavande de Haute-Provence** »

N° CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 3.2 - Huile essentielle

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

L'huile essentielle de lavande ou essence de lavande est un liquide obtenu par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries de *Lavandula Angustifolia* P. Miller. Les plantations doivent constituer une population de plants d'origine locale reproduits par semis exclusivement. Les plantations de clones, les plantations issues de multiplication végétative et les plantations issues de semis de clones sont exclues. L'huile essentielle de Lavande constitue un produit le plus souvent intermédiaire utilisé principalement en parfumerie mais aussi en pharmacie et en aromathérapie. L'« Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« **Essence de lavande de Haute-Provence** » doit répondre aux caractéristiques analytiques suivantes :

Indice d'acide : < 1,0 ;
Cinéole 1,8 : 0,2 à 1,0 ;
Cis β Ocimène : 3,0 à 9,0 ;
Trans β Ocimène : 2,2 à 4,9 ;
Octanone 3 : 0,7 **0,5** à 2,0.
Camphre : < 0,5 ;

Linalol : < 36 ;
Terpinène 1 ol 4 : 2,5 à 5,5 ;
Acétate de lavandulyle : > 2,5 ;
Lavandulol : > 0,5 ;
 α Terpinéol : ~~< 0,5~~ ≤ 0,7
Rapport Cis β Ocimène / Trans β Ocimène : ~~1,2~~ 1,05 à 2,7.
Rapport Trans β Ocimène / Octanone 3 : 1,4 à 7 9.
Rapport Linalol + acétate de linalyle / lavandulol + acétate de lavandulyle:12 à 18.

Lors d'une campagne marquée par des conditions climatiques particulières, des dérogations aux critères définis ci-dessus peuvent être accordées par décision du directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O.) après avis du groupement. **Ces dérogations ne peuvent dépasser les valeurs suivantes :**

Indice d'acide : < 1,2 ;
Cinéole 1,8 : 0,1 à 1,5 ;
Cis β Ocimène : 2,5 à 10 ;
Trans β Ocimène : 1,5 à 6 ;
Octanone 3 : 0,3 à 2,0 ;
Camphre : < 0,55 ;
Linalol : < 38 ;
Terpinène 1 ol 4 : 1,5 à 6 ;
Acétate de lavandulyle : > 2 ;
Lavandulol : > 0,4 ;
 α Terpinéol : < 0,8 ;
Rapport Cis β Ocimène / Trans β Ocimène : 0,9 à 2,7 ;
Rapport Trans β Ocimène / Octanone 3 : 1,4 à 10 ;
Rapport Linalol + acétate de linalyle / lavandulol + acétate de lavandulyle:10 à 20.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les lavandes sont cultivées et distillées dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le nom de l'appellation d'origine et le **symbole AOP de l'Union européenne** doivent figurer clairement sur tout récipient commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine « Huile essentielle de lavande de Haute Provence » /« **Essence de lavande de Haute-Provence** ».

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'« Huile essentielle de lavande de Haute Provence » /« **Essence de lavande de Haute-Provence** » s'étend sur le territoire des quatre départements suivants : Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme et Vaucluse. Elle est formée de 283 communes. Les critères ayant servi à délimiter cette aire géographique allient à la fois les composantes du milieu physique adaptées aux exigences écologiques de la lavande et les facteurs humains liés à la production de l'huile essentielle de lavande de Haute Provence.

L'aire géographique de production est limitée :

a) Aux communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence : Canton d'Annot, Banon, Barrême, Castellane, Digne-les-Bains-Est, Entrevaux, La Javie, Saint-André-les-Alpes, Turriers,

Canton d'Allos-Colmars : communes de Thorame-Basse, Thorame-Haute.

Canton de Digne-les-Bains-Ouest: communes de Le Castellard-Mélan, Digne-les-Bains, Hautes-Duyes, Thoard.

Canton de La Motte-du-Caire: communes de Le Caire, Châteaufort, Clamensane, La Motte-du-Caire, Nibles, Valavoire.

Canton de Mézel : communes de Beynes, Majastres.

Canton de Moustiers-Sainte-Marie: communes de Moustiers-Sainte-Marie, La Palud-sur-Verdon.

Canton de Noyers-sur-Jabron: communes de Châteauneuf-Miravail, Curel, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Saint-Vincent-sur-Jabron, Valbelle.

Canton de Saint-Étienne-les-Orgues: communes de Cruis, Lardiers, Mallefougasse-Augès, Ongles, Saint-Étienne-les-Orgues.

Canton de Seyne: commune de Barles.

Canton de Sisteron : communes d'Authon, Saint-Geniez.

Canton de Volonne : communes d'Aubignosc, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Peipin.

Département des Hautes-Alpes : canton d'Aspres-sur-Buëch, Barillonnette, Gap-Sud-Est, Gap-Sud-Ouest, Gap-Nord-Ouest, Ribiers, Rosans, Serres, Veynes,

Canton de Chorges : communes d'Espinasses, Théus.

Canton de Gap-Campagne: communes de La Freissinouse, Manteyer, Pelleautier, La Roche-des-Arnauds,

Canton d'Orpierre : communes d'Étoile-Saint-Cyrice, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Sainte-Colombe, Trescléoux.

Canton de Tallard : communes de Fouillouse, Neffes, Sigoyer, Lardier-et-Valença.

Département de la Drôme :

Canton de Bourdeaux : commune de Bouvières.

Canton de Buis-les-Baronnies : communes de Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrune, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet, Vercoiran.

Canton de Châtillon-en-Diois : communes de Boulc, Glandage, Treschenu-Creyers.

Canton de Dieulefit : communes de Montjoux, Teyssières, Vesc.

Canton de Luc-en-Diois : communes de La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, Lesches-en-Diois, Val-Maravel, Miscon, Poyols, Les Prés, Valdrôme.

Canton de La Motte-Chalancon : communes d'Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, Gumiane, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois, Volvent.

Canton de Nyons : communes d'Arpavon, Chaudebonne, Eyroles, Montaulieu, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Sainte-Jalle, Valouse.

Canton de Rémuzat : communes de La Charce, Chauvac-Laoux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Montréal-les-Sources, Pelonne, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Rémuzat, Roussieux, Saint-May, Verclause, Villeperdrix.

Canton de Séderon : communes d'Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

Département de Vaucluse :

Canton d'Apt : communes de Lagarde-d'Apt, Rustrel, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Trinit, Villars.

Canton de Malaucène : commune de Savoillans

Canton de Sault

A l'intérieur de ces communes, seules les plantations situées à une altitude minimale de 800 mètres peuvent bénéficier de l'appellation d'origine.

Des dérogations à la limite altitudinale minimale de 800 mètres peuvent être accordées par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité. **Ces dérogations ne peuvent concerner les parcelles situées à une altitude inférieure à 600 mètres.**

b) Aux communes suivantes :

Département de la Drôme :

Canton de Châtillon-en -Diois : communes de Châtillon-en-Diois, Menglon, Saint-Roman.

Canton de Die

Canton de La Motte-Chalancon : communes de Brette, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert.

Canton de Luc-en-Diois : communes d'Aucelon, Barnave, Luc-en-Diois, Montlaur-en-Diois, Pennes-le-Sec, Recoubeau-Jansac.

Canton de Saillans : communes d'Aurel, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Espenel, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Sauveur-en-Diois, Vercheny, Véronne.

A l'intérieur de ces communes, seules les plantations situées à une altitude minimale de 600 mètres peuvent bénéficier de l'appellation d'origine.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les éléments qui caractérisent l'aire géographique sont les suivants :

Facteurs naturels : La lavande fine colonise volontiers les sols désignés en pédologie sous le terme rendzines grises à humus calcique. Ces sols se sont développés sur des calcaires jurassiques crétacés. Par ailleurs, la lavande recherche des zones plus fraîches et donc plus élevées, ainsi elle occupe les terrains les plus montagneux à partir de 600 ou 800 m d'altitude. L'aire ainsi définie correspond à la zone naturelle de présence de la lavande fine. En dehors de cette aire la variété *Lavandula Angustifolia* dépérit rapidement.

Facteurs humains : C'est surtout au cours de la deuxième moitié du 19^{ème} siècle que la cueillette de la lavande s'est développée dans le Midi de la France : à cette époque, un fort exode rural dépeuple les campagnes pauvres. Les terres qui avaient été déboisées et cultivées pendant des siècles sont laissées à l'abandon. L'érosion les détériore rapidement et laisse souvent la roche à nu. Seules les plantes robustes et peu exigeantes peuvent y prospérer : ce sera le cas de la lavande et de l'aspic qui vont rapidement recouvrir les collines abandonnées.

A la même époque, la consommation de parfums et de cosmétiques connaissait une forte croissance. Grâce à la richesse des ressources locales en produits de base et au savoir faire acquis de génération en génération, c'est l'industrie de la parfumerie qui allait prospérer et se perpétuer jusqu'à nos jours et donner à Grasse sa renommée internationale de capitale du parfum.

Les maisons grassoises allaient dans l'arrière-pays, installant pour tout l'été leurs propres alambics dans les zones de cueillette ; d'autres conclurent des arrangements avec des distillateurs locaux qui se chargèrent de collecter les essences pour leur compte. Le débouché commercial des essences de lavande se trouvait donc assuré, ce qui a favorisé une extension rapide de la cueillette dans les régions montagneuses de Haute-Provence vouées jusqu'alors au petit élevage et aux cultures vivrières.

L'essence de lavande de très haute qualité mais moins rentable en production est par conséquent plus chère.

5.2. Spécificité du produit

Typicité du produit :

La production de lavande fine est issue de plants d'origine locale semis ou jeunes plants spontanés cultivés en population. La richesse variétale de ces populations donne aux essences de lavande fine une spécificité et une qualité qui les différencie très nettement d'autres essences. Les paramètres analytiques le plus représentatifs de l'« Huile essentielle de lavande de Haute Provence » /« **Essence de lavande de Haute-Provence** », mesurés par les aires des pics chromatographiques sont le linalol, le lavandulol et l'acétate de lavandulyle (les valeurs de ces composants aromatiques sont définies au point 3.2). L'expression aromatique de la lavande fine se distingue des autres lavandes (lavandin et lavande Aspic) par sa complexité, sa finesse et sa persistance.

La notoriété :

La renommée de la ville de Grasse pour la parfumerie s'est appuyée sur la production régionale d'huile essentielle de lavande. L'arrivée de la culture de Lavandin, plus productif mais surtout donnant une huile essentielle moins fine, a conduit les producteurs à organiser une production d'huile essentielle issue strictement de la distillation de lavande fine. Ceci afin de continuer à approvisionner les parfumeurs avec l'huile essentielle à l'origine de leur renommée.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La sensibilité des lavandes au milieu naturel a des répercussions importantes sur la composition chimique et par conséquent le parfum des essences que ces plantes produisent. Ceci est particulièrement vrai pour la lavande fine de population (seule admise pour l'appellation) dont chaque plant doté de sa propre personnalité génétique donnera une huile essentielle présentant des nuances analytiques et olfactives particulières.

La lavande cultivée sur les terrains les plus montagneux à partir de 600 ou 800 m d'altitude bénéficient d'une fraîcheur des températures garante de la finesse aromatique de l'huile essentielle.

La pauvreté et la limitation de la ressource en eau du sol des ces zones montagneuses limite l'expression végétative et oriente le métabolisme de la plante vers la synthèse de composants aromatiques.

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence » présentée à la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières à la séance du 25 mai 2012.

Après la coupe les fleurs doivent sécher pour perdre, si nécessaire, l'excès d'eau qui serait néfaste lors de la distillation. La distillation s'effectue à la vapeur d'eau seule technique à même de préserver les composants aromatiques de la fleur. En traversant la matière végétale, la vapeur d'eau entraîne les huiles essentielles, puis cette vapeur est refroidie et retourne à l'état liquide. Pour préserver la concentration et les caractéristiques aromatiques, le rendement maximal en huile essentielle obtenu par hectare de plantation est limité.

Un attachement profond lie le producteur de lavande fine à son produit.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES