

HUILE & OLIVES VALLÉE  
DES BAUX-DE-PROVENCE  
AOP

AGNEAU  
DE SISTERON  
IGP & LABEL ROUGE

VINS  
LES BAUX-DE-PROVENCE  
AOP

RIZ  
DE CAMARGUE  
IGP

FOIN  
DE CRAU  
AOP

TAUREAU  
DE CAMARGUE  
AOP

SEL & FLEUR DE SEL  
DE CAMARGUE  
IGP

# ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE L'AUTHENTICITÉ DE NOS TERROIRS

SEPT PRODUITS EMBLÉMATIQUES SUR TROIS TERRITOIRES REMARQUABLES

Les Parcs naturels régionaux des Alpilles et de la Camargue, la Réserve naturelle de la Crau sont des territoires reconnus pour leurs **biodiversités remarquables**. Depuis des siècles, l'agriculture a façonné ces paysages par des savoir-faire uniques. Fiers de leur héritage, les agriculteurs ont voulu protéger leur identité. Ainsi, des filières agricoles se sont structurées pour revendiquer un Signe de Qualité, avec pour objectif de

## PRÉSERVER LEUR TERROIR.

### QU'ES ACÒ LES SIGNES DE QUALITÉ

*Les Signes de Qualité sont délivrés par les pouvoirs publics français et européens. Leur obtention ne se fait pas par hasard. Une dizaine d'années de conviction est nécessaire pour démontrer la légitimité d'une filière agricole à être récompensée.*



L'**Appellation d'Origine Protégée** (AOP) et l'**Indication Géographique Protégée** (IGP) certifient les savoir-faire et l'authenticité du produit labellisé. Une aire géographique de production est délimitée pour assurer, via un cahier des charges, l'origine et le respect des traditions locales. Ces distinctions protègent notre **patrimoine agro-alimentaire** et la dénomination de ces produits sur l'ensemble du territoire européen. La différence ? L'AOP impose des spécificités supplémentaires autour du produit avec la notion de "typicité" sur le profil organoleptique, ainsi que la réalisation de 100% des étapes de production sur l'aire géographique.

Le **Label Rouge** est une certification reconnue sur le territoire français. Les produits labellisés doivent démontrer un niveau de qualité organoleptique supérieure à un produit similaire. En revanche, aucune délimitation géographique n'est imposée.

L'association « **Entre Alpilles, Crau et Camargue** » rassemble sept filières agricoles labellisées par un Signe de Qualité « AOP » ou « IGP ». Cette organisation collective valorise la démarche de 2000 femmes et hommes pour la **préservation de savoir-faire historiques**, mais aussi **la symbiose** entre l'agriculture et **les traditions locales** :

## L'AUTHENTICITÉ DE NOS TERROIRS.

Cette association est la seule organisation en Région PACA à vulgariser et communiquer sur ces différentes distinctions officielles. Notre objectif est de sensibiliser le grand public et les professionnels restaurateurs à ces notions importantes pour l'avenir de nos paysages et de l'agriculture. Porter ces messages incite à réfléchir sur notre manière de consommer en prenant en compte les enjeux sociaux et environnementaux. Notre alimentation est un pouvoir qui oriente les méthodes de culture. Une alimentation consciente favoriserait la qualité à la quantité. Les produits onéreux, comme la viande, deviennent plus occasionnels, mais de meilleure qualité pour apprécier le produit... et puis le goût !

### DÉCOUVREZ NOS TERROIRS & NOS RECETTES



WWW.  
ENTREALPILLES  
CRAUETCAMARGUE  
.COM



ASSOCIATION ENTRE ALPILLES CRAU ET CAMARGUE

Contact : Morgane VIALLE - Animatrice • entrealpillescrauetcamargue@gmail.com • 07.61.71.43.81

## AOP HUILE & OLIVES VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE



Depuis 1997

L'AOP Vallée des Baux-de-Provence fait vivre trois produits oléicoles aux **goûts d'antan**, à partir de quatre variétés d'olives issues du terroir des Alpilles. Héritiers d'un savoir-faire unique, vous apprécierez les **olives cassées** au fenouil sauvage, les **olives noires** charnues et les deux fruités **d'huile d'olive** typiques « **fruité vert** » et « **olives maturées** » d'une complexité aromatique sans pareil.

Depuis longtemps, les troupeaux transhument des plaines de la Provence aux Alpes, ce qui permet l'**entretien des espaces naturels**, le pastoralisme. L'**IGP et le Label Rouge** soulignent une viande douce, à la chair tendre et juteuse. Il s'agit de **la seule viande ovine** portant une distinction IGP en Région PACA, préservant des races rustiques et adaptées aux traditions provençales.



## IGP & LABEL ROUGE AGNEAU DE SISTERON

LR depuis 1995  
IGP depuis 2007

## AOP VINS LES BAUX-DE-PROVENCE



Depuis 1995

Des vins rouges charpentés, des vins rosés gourmands et des vins blancs aromatiques naissent grâce à 12 vigneronnes au cœur des Alpilles. Ce terroir, unique en Provence, construit sa réputation avec ses Rouges d'exception, contrairement au reste de la région reconnue pour ses rosés. Depuis 2023, c'est la **1ère filière viticole AOP** de Provence conduite **100% en agriculture biologique**.

Le Riz de Camargue est la **1ère céréale** à obtenir une IGP en France, ce qui assure le respect des méthodes de culture et des variétés adaptées au milieu. Il intervient dans le maintien de l'**écosystème camarguais** en désalinisant les sols via l'eau douce apportée pour les rizières, imitant la crue du Rhône d'antan. Une diversité de riz est à découvrir : noir, rouge, blanc, rond, risotto... pour une richesse gustative.



## IGP RIZ DE CAMARGUE

Depuis 2000

## AOP FOIN DE CRAU



Depuis 1997

Ce foin se distingue en étant **le seul fourrage à bénéficier d'une AOP** en Europe, de par un savoir-faire incomparable. Produit sur des prairies naturelles, il est reconnu dans le monde entier pour sa richesse végétale et minérale mais aussi son délicat parfum floral. C'est justement ce parfum, aux notes de miel, que nous souhaitons capturer en cuisine en l'utilisant comme un condiment à infuser.

Le Taureau de Camargue est la **1ère viande** à obtenir une AOP en France. Il est élevé dans le respect des **traditions locales** sur de grands espaces, en semi-liberté, pour préserver son caractère sauvage. Il contribue ainsi à l'**entretien des milieux naturels de Camargue**. Ces élevages d'un savoir-faire unique, offrent une viande savoureuse, riche en oméga3, contenant peu de matière grasse.



## AOP TAUREAU DE CAMARGUE

Depuis 1996

## IGP SEL & FLEUR DE SEL DE CAMARGUE



Depuis 2024

Cultivés sur l'un des plus anciens salins de la Méditerranée, ces sels se distinguent par leur couleur **blanche immaculée naturelle**. Cette couleur est le résultat d'une culture sur des sols sablonneux qui contiennent très peu d'impureté. Il est le fruit du mariage entre le Mistral, l'eau de mer et le soleil de Camargue. La Fleur de sel de Camargue IGP, **cueillie à la main**, est appréciée pour sa finesse et le fondant de ses grains.



ASSOCIATION ENTRE ALPILLES CRAU ET CAMARGUE

Contact : Morgane VIALLE - Animatrice

• entrealpillescrauetcamargue@gmail.com • 07.61.71.43.81

WWW.ENTRE ALPILLES  
CRAU ET CAMARGUE.COM

