Cahier des charges de la dénomination « Thym de Provence »

homologué par l'arrêté du 12 août 2015, *JORF du 29 août 2015*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 37-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence (AIHP)
Les Quintrands, Route de Volx,
04100 Manosque
Tél**. :** (33) (0)4 92 72 47 62
Fax **:** (33) (0)4 92 72 72 09

Composition : Producteurs, transformateurs, conditionneurs, premiers acheteurs non metteurs en marché, et membres associés.

TYPE DE PRODUIT : Classe produit 1.8 : autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.).

1) NOM DU PRODUIT

« Thym de Provence »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Thym de Provence » est un thym phénolé qui se caractérise par un fort pouvoir aromatique, chaud et piquant. Ce pouvoir lui est conféré par la composition spécifique de son huile essentielle, riche en carvacrol.

2.1. Description botanique

Le « Thym de Provence » est une plante aromatique appartenant à l'espèce *Thymus vulgaris* L., de la famille des Lamiacées. C'est un sous-arbrisseau de 10 à 30 cm, aromatique, rameux, à tiges ligneuses inférieurement, habituellement dressées, en touffes ou en petits buissons très denses.

Les feuilles persistantes, gris ou vert selon la saison, ainsi que les jeunes tiges et les calices, sont ponctués de glandes remplies d'huile essentielle. Cette huile essentielle est de type phénolique, ses composés majoritaires sont le carvacrol (avec un minimum de 15%), le thymol, ainsi que le para-cymène (leur précurseur).

Plante vivace, le « Thym de Provence » est cultivé en plein champ ou cueilli dans le milieu naturel.

2.2. Les différents modes de présentation

Le « Thym de Provence » est présenté en feuilles, sèches ou surgelées, ou en branches fraîches ou séchées. Les branches fraîches ou séchées peuvent être commercialisées en vrac ou en bouquet.

2.3. Principales caractéristiques physico-chimiques

Le « Thym de Provence » possède les critères physico-chimiques suivants :

CRITERES	NORMES PAR MODE DE PRESENTATION			
	Thym branche fraîche	Thym branche séchée	Thym feuille séchée	Thym feuille surgelée
Teneur en carvacrol	≥15%	≥15%	≥15%	≥15%
Teneur en eau	N.A.	≤12%	≤12%	N.A.
Longueur de tige à partir de la sommité	≤16 cm	≤16 cm	N.A.	N.A.
Tiges	N.A.	N.A.	≤4%	≤4%
Fines (<400µ)	N.A.	N.A.	≤2%	≤2 %
DLUO	DLUO = 16 jours à compter du jour de récolte.	DLUO = 3 ans après date de récolte	DLUO = 3 ans après date de récolte	DLUO = 4 ans après date de récolte

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique concernée se situe dans le sud de la France. Elle correspond à une zone de forte présence spontanée du thym dans le milieu naturel, de champs cultivés et d'implantation des unités de transformation du « Thym de Provence ».

Les opérations devant se dérouler dans l'aire géographique sont les opérations de récolte, de transformation (séchage/battage, tri, surgélation) et de mise en bouquet.

La transformation s'effectue dans l'aire géographique pour des raisons de fraîcheur du produit et de temps de transport. De plus, la transformation est liée à un savoir-faire ainsi qu'à la mise en œuvre de machines bien spécifiques (évaluation visuelle du produit frais, procédés de tri spécifique par lot, mise en bouquets…).

La propreté de la parcelle récoltée, la rapidité de mise sur le séchoir, puis le soin apporté au battage vont avoir un impact sur la propreté finale du produit (obtenu après tri), sa couleur, ainsi que sa qualité sanitaire.

Lorsque la plante est surgelée, elle est transportée très rapidement sur le lieu de surgélation car le thym y est transporté frais, en vrac (non emballé). La proximité du lieu de surgélation assure également une meilleure traçabilité.

3.1. Liste des communes par département

L'aire se compose des communes suivantes :

Département du Vaucluse : toutes les communes

Département des Bouches du Rhône : Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Aureille, Auriol, Aurons, Barbentane, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Étang, Bouc-Bel-Air, Boulbon, Cabannes, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, Châteaurenard, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, Éguilles, Ensuès-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Grans, Graveson, Gréasque, Istres, Jouques, La Barben, La Bouilladisse, La Ciotat, La Destrousse, La Fare-les-Oliviers, La Penne-sur-Huveaune, La Roque-d'Anthéron, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Le Rove, Le Tholonet, Les Baux-de-Provence, Les Pennes-Mirabeau, Maillane, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Plan-d'Orgon, Port-de-Bouc, Puyloubier, Rognac, Rognes, Rognonas, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Andiol, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Étienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Salon-de-Provence, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Tarascon, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Verquières, Vitrolles

Département du Gard : Aigaliers, Aiguèze, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagnols-sur-Cèze, Barjac, Baron, Beaucaire, Belvézet, Bezouce, Blauzac, Bouquet, Bourdic, Cabrières, Carsan, Castelnau-Valence, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Collorgues, Comps, Connaux, Cornillon, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fournès, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Pin, Lédenon, Les Angles, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Méjannes-le-Clap, Meynes, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tavel, Tharaux, Théziers, Tresques, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon

Département des Alpes de Haute Provence : Aiglun, Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Bevons, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Claret, Corbières, Cruis, Curel, Dauphin, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, La Rochegiron, Lardiers, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Les Mées, Les Omergues, L'Escale, L'Hospitalet, Limans, Lurs, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Sainte-Tulle, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Vachères, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx

Département de l'Ardèche : Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Labastide-de-Virac, Larnas, Le Teil, Orgnac-l'Aven, Rochemaure, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Valvignères, Viviers

Département du Var ; Aiguines, Ampus, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Callas, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Châteaudouble, Châteauvert, Correns, Cotignac, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, La Cadière-d'Azur, La Celle, La Crau, La Farlède, La Garde, La Motte, La Roquebrussanne, La Seyne-sur-Mer, La Valette-du-Var, La Verdière, Le Beausset, Le Cannet-des-Maures, Le Castellet, Le Luc, Le Pradet, Le Revest-les-Eaux, Le Thoronet, Le Val, Les Arcs, Les Mayons, Les Salles-sur-Verdon, Lorgues, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montferrat, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Puget-Ville, Régusse, Rians, Riboux, Rocbaron, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Salernes, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Taradeau, Tavernes, Toulon, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Varages, Vérignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy

Département des Hautes Alpes : Antonaves, Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Bersac, Le Poët, L'Épine, Méreuil, Monêtier-Allemont, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Ribiers, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Savournon, Serres, Sorbiers, Trescléoux, Upaix, Ventavon

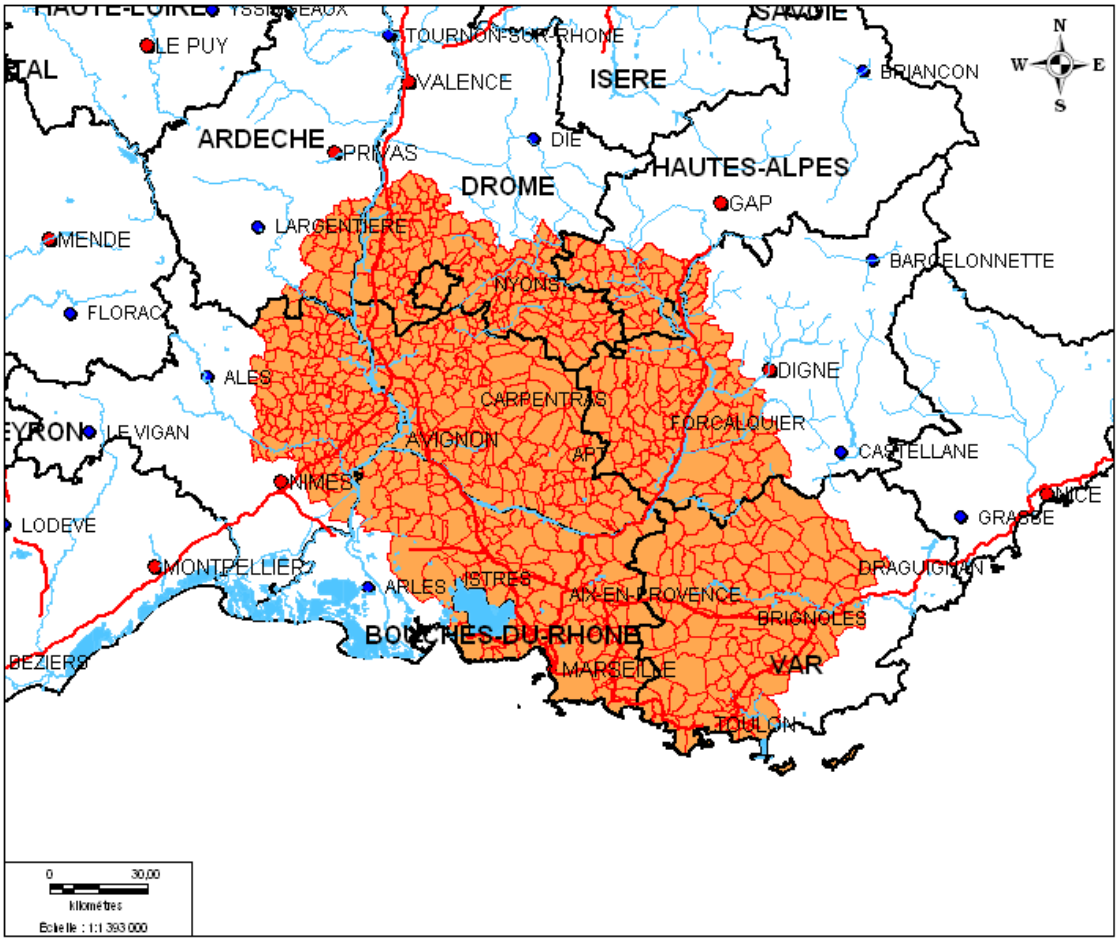
Département de la Drôme : Aleyrac, Allan, Ancône, Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bonlieu-sur-Roubion, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Charols, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-du-Rhône, Chauvac-Laux-Montaux, Clansayes, Cléon-d'Andran, Colonzelle, Condillac, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Dieulefit, Donzère, Espeluche, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Eyzahut, Ferrassières, Grignan, Izon-la-Bruisse, La Bâtie-Rolland, La Baume-de-Transit, La Bégude-de-Mazenc, La Charce, La Garde-Adhémar, La Laupie, La Motte-Chalancon, La Penne-sur-l'Ouvèze, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, La Touche, Laborel, Lachau, Le Pègue, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Laval, Le Poët-Sigillat, Lemps, Les Granges-Gontardes, Les Pilles, Malataverne, Manas, Marsanne, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montélimar, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montjoyer, Montréal-les-Sources, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Pelonne, Piégon, Pierrelatte, Pierrelongue, Plaisians, Pommerol, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Propiac, Puygiron, Puy-Saint-Martin, Réauville, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Rottier, Roussas, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Roynac, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Salettes, Salles-sous-Bois, Sauzet, Savasse, Séderon, Solérieux, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, Tulette, Valaurie, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Vinsobres

CARTOGRAPHIE DE L'AIRE DU « THYM DE PROVENCE »

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Aire géographique
Thym de Provence





Limites administratives
Département
Préfectures
Sous-préfectures

Réseau hydrographique
Cours d'eau
Plan d'eau

Réseau routier
Autoroute
Routes principales

Aire géographique
IGP Thym de PROVENCE

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2013

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La garantie que le « Thym de Provence » est originaire de l'aire géographique est obtenue par la mise en place :

- d'une identification précise des parcelles de cueillette ou de culture.
- d'une identification précise des lieux de stockage utilisés par chaque opérateur.
- d'une traçabilité rigoureuse de la récolte à la commercialisation.

4.1. Tableau de synthèse de la traçabilité

Etape	Opérations	Eléments de traçabilité	documents associés
Culture	Plantation de plants dont la variété est conforme Entretien de la culture	Plants conformes Pratiques culturales : intrants, opérations, doses, dates	Compte-rendu conformité variété, liste positive des variétés à disposition des producteurs mise à jour par le groupement, procédure de choix des nouvelles variétés (cf. annexe 1)
Cueillette de thym sauvage	Cueillette de plants en zone d'IGP	Justification zone conforme et parcelle agréée Volumes cueillis, dates de cueillette, lieu de cueillette avec point GPS	Fiche d'autorisation de cueillette, compte-rendu conformité parcelle, compte-rendu conformité cueillette, fiche de cueillette
Récolte de thym cultivé	Coupe mécanique ou manuelle de plants cultivés	Producteur, parcelle, Volumes récoltés estimés Date de récolte Variété récoltée.	Fiche de culture
Séchage (branche et feuilles séchées)	Séchage en circuit ouvert ou fermé	Producteur, Parcelle, variété, Date de mise sur le séchoir, opérations effectuées lors du séchage, conditions de séchage	Fiche de séchage
Mondage (feuilles séchées)	Séparation feuilles / tiges	Date de mondage – numéro de lot producteur Préparation au transport après mondage (produit dit 'brut de batteuse') : poids estimé et nombre de big bags Echantillons Etiquetage des big bags	Fiche de mondage
Transport (producteur – transformateur ou coopérative – transformateur)	Transport	Dénomination du produit, numéro de lot producteur, colisage, expéditeur et destinataire, date d'expédition	Bon de livraison
Transformations	Tri et calibrage, surgélation, confection bouquets de thym branche.	Pré-agréage Produit entrant : volume, numéro de lot producteur, date transformation / produit transformé : numéro de lot commercial, volume sortant, forme	Fiche de transformation

Taille maximale lots commerciaux	Lot commercial de feuilles surgelées : 6 T Lot commercial de branches fraîches : 5 T ou 60.000 bouquets si mise en bouquets Lot commercial de branches séchées : 5 T ou 60.000 bouquets si mise en bouquets Lot commercial de feuilles séchées : 5 T		
Emballage	Emballage du produit fini pour transport chez le conditionneur ou le point de vente.	numéro de lot commercial, type de premier conditionnement Etiquetage : numéro de lot commercial, dénomination du produit, DLUO	Les indications d'emballage figurent sur les bons de livraison.
Expédition (produit fini avant conditionnement final éventuel)	Transport	Dénomination du produit, numéro de lot commercial, colisage, expéditeur et destinataire, date d'expédition	Bon de livraison

- La fiche d'autorisation de cueillette est établie par le propriétaire du champ. Cette fiche permet de répertorier parcelle par parcelle : la surface, la localisation, le nom du propriétaire et un engagement des 2 parties signé.

- **Les fiches de culture** permettent de connaître, parcelle par parcelle, la date de plantation, la variété plantée, les conditions de récolte (conditions météorologiques), les dates de récoltes, les apports d'eau éventuels, la parcelle concernée et fournissent également une estimation du volume récolté. Ces fiches de culture renseignent également sur la conformité de la parcelle par rapport à l'analyse chromatographique réalisée et sur la date de sa réalisation.

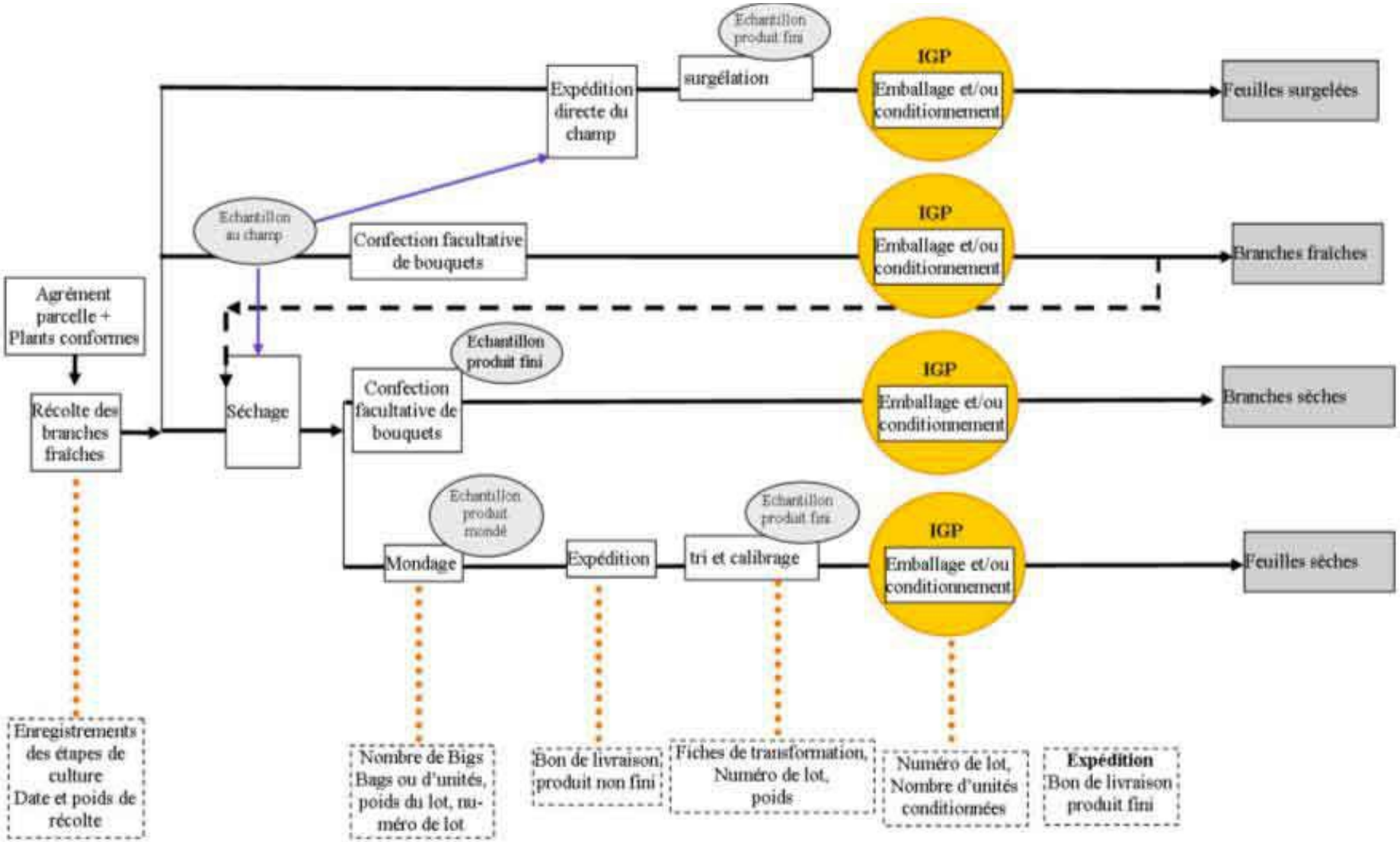
- Les fiches de séchage/mondage permettent de faire le lien, pour chaque lot producteur, entre la date de récolte et la parcelle indiquées sur la fiche de culture et celle de séchage/mondage. Les dates de mise sur le séchoir sont indiquées, de même que les dates de battage et la prise d'échantillons.

- Les fiches de transformation permettent de tracer le lot par l'enregistrement de la procédure et des caractéristiques de transformation ainsi que le suivi matière. Sont enregistrés : les caractéristiques du lot de thym brut (frais, mondé, ou en branches séchées avant mise en bouquets le cas échéant), le cheminement du lot, les pourcentages de produit fini obtenu. Ces fiches permettent de faire le lien entre le lot producteur et le lot commercial dont le numéro est différent.

- Le bon de livraison indique : la dénomination du produit, le numéro de lot commercial, le colisage, l'expéditeur et le destinataire, la date d'expédition.

Schéma de traçabilité

SCHÉMA 1: TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE



5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production

5.1.1. Choix des parcelles

5.1.1.1. Thymaies sauvages

La cueillette de thym sauvage est effectuée dans des parcelles qui comportent majoritairement des plants de thym phénolé dont l'huile essentielle se compose au minimum de 15% de carvacrol.

La vérification du profil phénolé ainsi que de cette teneur minimale en carvacrol se fait par prélèvement d'échantillons sur la parcelle. Le nombre de prélèvements est calculé en fonction des points GPS. Il y a au minimum un point GPS pour trois hectares. L'agrément ainsi conduit de la parcelle se fait l'année d'introduction de celle-ci et doit être renouvelé tous les cinq ans.

Les thyms sont cueillis à compter de la récolte d'automne de l'année de l'agrément, sous réserve que les résultats d'analyse chromatographique soient conformes.

5.1.1.2. Parcelles de culture

Le « Thym de Provence » est planté sur des parcelles non soumises aux températures hivernales extrêmes, ouvertes, ensoleillées, et dont les sols sont bien drainants, le « Thym de Provence » étant plus que toute autre variété sensible aux gelées fortes et à la présence d'eau stagnante.

5.1.2. Choix des variétés utilisées pour la culture

Outre le thym de population, thym endémique d'origine locale appelé VP 83 de nouvelles variétés obtenues par sélection sont fidèles à la spécificité du thym sauvage d'origine et présentent :

- Un fort pouvoir aromatique, chaud et piquant
- Un port de la plante droit et ligneux.

Ces variétés produisent des thyms phénolés (carvacrol/thymol) dont l'huile essentielle contient au minimum 15 % de carvacrol.

Outre le VP 83 (thym de population), les variétés suivantes, obtenues par sélection, sont autorisées :

- La variété Carvalia
- La variété Thymlia

Toute autre variété retenue dans le cadre du protocole de validation des nouvelles variétés (cf. annexe 1) complètera cette liste positive de variétés.

À chaque modification, la liste des variétés à jour est diffusée aux producteurs ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

5.1.3. Plantation

L'installation de la culture a pour objectif d'obtenir une densité de 15 000 à 44 000 pieds de thym par hectare.

La plantation se fait en pleine terre à partir de repiquages.

5.1.4. Culture

L'apport d'eau par irrigation ne peut pas dépasser 3500 m^3 par hectare ce qui permet également d'éviter un enherbement excessif.

5.1.5. Récolte

Au moment de la récolte, le temps doit être sec (absence de pluie).

Le thym a une hauteur minimum de 12 cm pour le thym cultivé, et une hauteur minimum de 17 cm pour le thym sauvage, afin d'assurer une maturité suffisante et une quantité suffisante de feuilles sur le produit brut.

La récolte du thym a lieu au maximum deux fois par an.

Avant la première récolte d'une parcelle (nouvellement plantée pour une parcelle cultivée et avant agrément pour une parcelle de cueillette), une analyse chromatographique est effectuée afin de vérifier le profil phénolé et le taux minimal de 15 % de carvacrol du thym.

L'analyse chromatographique peut se faire dès que le thym a atteint une maturité suffisante c'est-à-dire après observation de la première lignification des bois les plus âgés.

La première coupe a lieu au printemps :

- Pour les feuilles sèches ou surgelées : avant floraison totale, afin d'éviter la trop forte présence de fleurs dans le produit brut de battage.
- Pour les branches : la récolte se fait avant le début de la floraison.

Le « Thym de Provence » est une plante vivace et, dans les conditions climatiques de la Provence, une parcelle de culture peut être exploitée pendant plusieurs années. Cette durée d'exploitation est limitée à 7 ans maximum pour les déclinaisons en feuilles et 6 ans maximum pour le thym destiné à la transformation en branches.

5.2. <u>Transformation par mode de présentation</u>

5.2.1. Branches fraîches

A la récolte, les branches fraîches de thym sont mises en cagette au champ. Elles sont ensuite transportées dans la journée de récolte. Elles peuvent être stockées pendant un délai maximum de 48 heures après récolte, dans un local bien ventilé, avant d'être transformées.

Pour l'obtention de branches fraîches, la transformation consiste à recouper les tiges afin de conserver la partie de tige contenant le maximum de feuilles. La recoupe s'effectue donc à partir de la base (ôtant ainsi les plus gros « bois »), et en gardant la partie aérienne (les sommités). La longueur après recoupe n'excède pas 16 cm. Cette transformation est effectuée dans un délai maximum de 48 heures après la fin du stockage. Ainsi, l'opération de recoupe doit être terminée au plus tard 4 jours après récolte.

Les branches fraîches peuvent ensuite être éventuellement conservées au frais, à une température comprise entre 1°C et 5°C pendant une durée maximale de 12 jours avant utilisation. Au plus tard à la fin de ce délai, elles peuvent être séchées (5.2.2.1).

La DLUO est fixée à 16 jours à compter du jour de la récolte.

5.2.2. Branches et feuilles séchées

5.2.2.1. Branches séchées

Séchage

Les branches séchées sont généralement présentées en bouquets. Le séchage est effectué avant ou après la mise en bouquets le cas échéant :

- Le thym est mis dans le séchoir 4 jours maximum après récolte (plus, éventuellement, 12 jours supplémentaires si conservation au frais).
- Après le séchage, le thym est conservé pendant 7 mois maximum avant conditionnement : le stockage peut se faire en cagettes, à température ambiante, pendant 30 jours maximum. Au-delà, le thym est conservé dans des emballages le préservant de la lumière, de la poussière, et en le maintenant légèrement compressé (en cartons fermés, par exemple).

Le séchoir utilisé pour le séchage des branches est une case à double circuit. Il est utilisé en circuit fermé ou ouvert selon l'état d'humidité de la plante et l'hygrométrie extérieure. Il dispose d'un ventilateur, d'une source de chaleur, de sondes mesurant l'hygrométrie de l'air entrant et sortant, l'humidité à l'intérieur du séchoir, et la température de l'air entrant, sortant, et circulant.

L'enregistrement des étapes de séchage (fiche de séchage) et le pré-agréage effectué avant transformation finale permettent de s'assurer de sa bonne conduite.

Confection des bouquets

Le bouquetage se fait sur des machines semi-automatiques.

La confection des bouquets se fait soit à partir des branches fraîches, soit à partir des branches préalablement séchées dans un délai de 7 mois après séchage.

5.2.2.2. Feuilles séchées

Séchage

Les thyms destinés à être séchés pour l'obtention de feuilles séchées sont mis sur le séchoir au maximum 4 heures après la fin de la récolte du lot.

Le thym est obligatoirement séché en séchoir ventilé, disposant d'une source de chaleur. La ventilation est obligatoire durant le séchage. L'apport de chaleur, en revanche, ne sera nécessaire que si les conditions climatiques l'exigent, sur tout ou partie de l'opération de séchage. Ainsi, lorsque l'hygrométrie de l'air extérieur est supérieure à 80% un apport de chaleur est obligatoirement apporté. En ce cas, la température de séchage n'est pas supérieure à 40°C. La durée de séchage est variable, mais limitée à 7 jours maximum.

Le séchage est effectué dans des cases disposant de faux-fonds (claies) et d'un ventilateur qui a une capacité minimum de 350m^3/heure d'air par mètre carré de case. La hauteur du thym placé dans le séchoir dépend de la technologie du ventilateur utilisé, mais dans tous les cas, elle ne dépasse pas 2 mètres. Le thym est retourné au minimum une fois.

L'enregistrement des étapes de séchage (fiche de séchage) permet de s'assurer de sa bonne conduite.

Mondage

Le mondage est l'opération qui consiste à séparer les feuilles des grosses tiges de la plante qui sont alors éliminées. Cette opération est réalisée sur les exploitations. Elle s'effectue mécaniquement, soit par des outils de type « batteuses à céréales » adaptés soit par des machines spécifiques comme des systèmes à brosses ou des machines équipées de tambours.

Seul peut être mondé un thym suffisamment sec pour que les feuilles se détachent correctement des tiges. La durée maximale entre la fin du séchage et le mondage n'excède pas 8 jours. En effet, si la tige est trop sèche, elle se brisera très facilement et créera des brisures dans le produit fini.

Après mondage, les producteurs récupèrent un produit dit thym « mondé » ou « brut de batteuse » composé de feuilles et de petites brisures de tiges.

En sortie de la batteuse, le produit mondé est stocké dans des locaux comportant les caractéristiques suivantes : locaux fermés et propres, stockage à l'abri de l'humidité, plan de nettoyage des locaux de stockage.

Tri et calibrage

- Pré-agréage

Avant réception des lots de thym mondé, le transformateur reçoit un échantillon du lot par le producteur/cueilleur. Cet échantillon ne présente pas de signe de moisissures visibles, ni de présence trop importante de résidus d'adventices ou de bois : l'ensemble adventices, poussières, tiges de l'échantillon de thym mondé est inférieur à 30%. Les feuilles ont également une couleur homogène.

- Obtention du produit fini

Le transformateur effectue des opérations de tri et calibrage, ces deux dernières opérations de transformation permettent d'éliminer les poussières et la plus grande partie des petites tiges résiduelles.

L'objectif est de respecter les critères de propreté suivants :
- un taux de tiges $\leq 4\%$
- un taux de fines $\leq 2\%$ (particules de moins de 400 microns)

Les machines utilisées disposent à minima des outils/systèmes suivants :
- un dispositif de tamisage comportant au moins 6 grilles et/ou une surface de grilles d'au minimum 6 m^2
- un système d'aspiration.

Si la chaîne de triage dispose d'un retour automatique des écarts à une coupeuse, cette partie du système sera désactivée. L'approvisionnement se fait de manière contrôlée afin d'assurer le recouvrement total des grilles et, par la suite, d'empêcher les impuretés de passer au travers des mailles. Un minimum de 2 passages est effectué sur la trieuse afin d'obtenir la propreté attendue.

Le produit fini obtenu, un échantillon de référence est prélevé pour analyse (propreté, etc.).

5.2.3. Feuilles surgelées

Le « Thym de Provence » surgelé est obtenu à partir d'un thym fraîchement cueilli, surgelé puis trié et calibré.

- Réception du lot :

Le délai entre la récolte et l'arrivée à l'unité de surgélation est de 1h30 maximum.

Le thym est propre (matières étrangères non végétales $\leq 1\%$, matières végétales étrangères $\leq 3\%$), d'une couleur homogène (feuilles tachées, jaunes ou noires $\leq 2\%$).

- Procédé de fabrication

Il s'agit d'un processus de surgélation en continu, à l'aide d'un tunnel de surgélation.

Après réception du lot, les plantes sont :

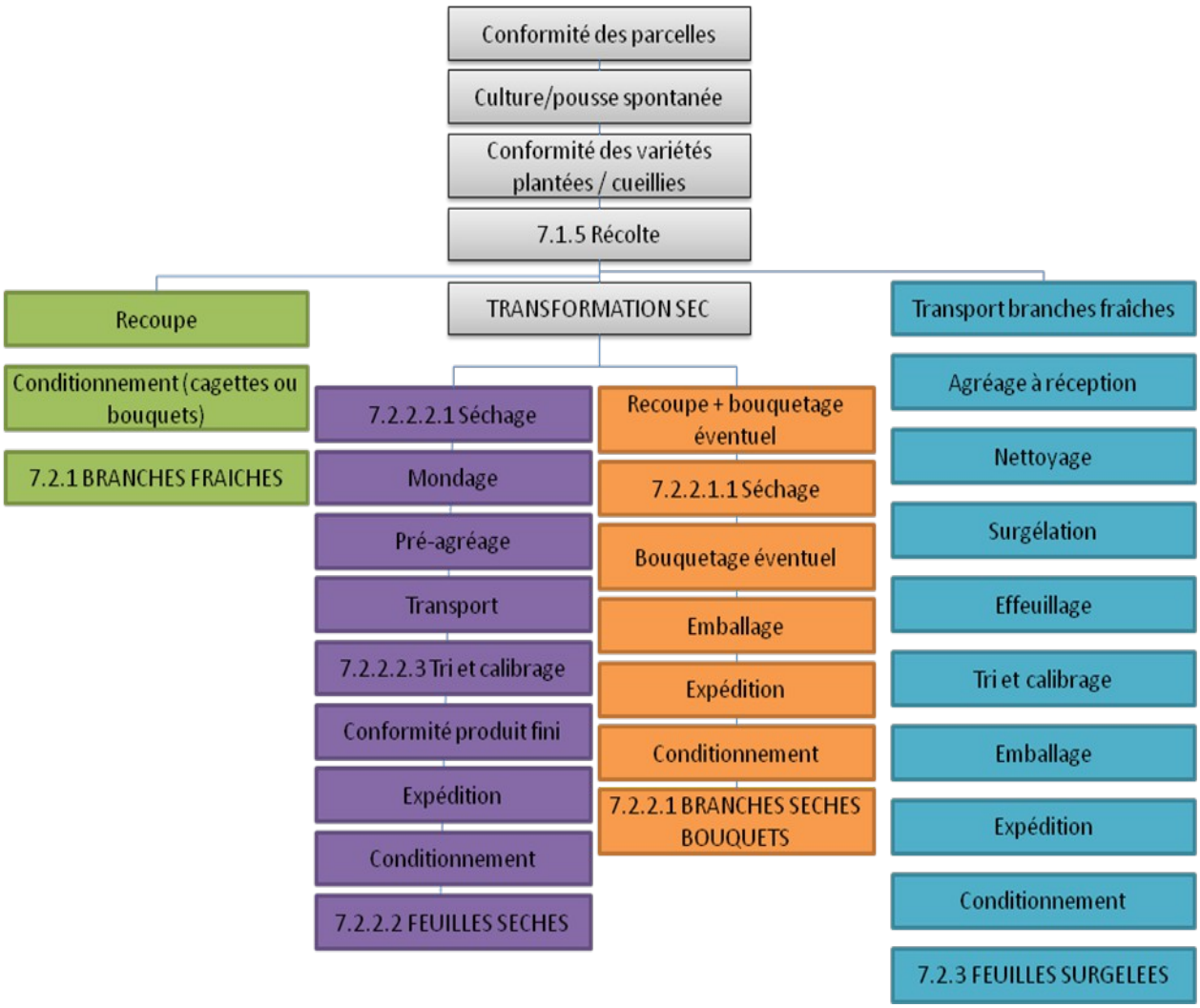
- Lavées / débactérisées / essorées.
- Surgelées : La plante entière passe dans un tunnel de surgélation (2 à 5 min à une température ≤ -35°C).
- Triées et calibrées : A la sortie du tunnel, les plantes entrent dans une salle de triage en froid négatif. Elles sont triées et calibrées mécaniquement.
- Emballées dans une salle en froid positif (température ≥ 0 °C et ≤ 8°C).
- Stockées en chambre froide négative (- 20°C +/- 10%).

Le suivi de température tout au long du processus est réalisé/enregistré en continu par des sondes.

Le délai entre l'arrivée du lot de plantes fraîches et la fin de l'emballage des produits finis est de 15 heures maximum.

5.3. Diagramme simplifiée de fabrication des différents modes de présentation

SCHÉMA 3 : ÉTAPES DE FABRICATION PAR MODE DE PRÉSENTATION



6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du « Thym de Provence » fait partie d'un territoire communément désigné sous le terme de Provence et situé dans le sud-est de la France. Son étendue couvre, au nord, l'Ardèche, la Drôme provençale et l'extrême sud des Hautes-Alpes ; à l'est, les Alpes de Haute Provence et le Var ; au sud, les Bouches du Rhône ; à l'ouest, le Gard ; au centre, la totalité du département du Vaucluse.

A l'ouest, l'aire descend le long de la vallée du Buech depuis Montélimar puis se poursuit jusqu'à la mer méditerranée en contournant par l'est Arles et Nîmes. La limite sud de l'aire est définie par le front méditerranéen. Au sud-est, l'aire s'arrête, sans l'inclure, au massif des Maures. La limite remonte ensuite vers le nord le long de la vallée de la Durance.

Les types de sols les plus fréquents dans l'aire géographique sont des sols argilo-calcaires de compacités diverses. Ces sols permettent à la pluie de s'infiltrer ou de ruisseler et de disparaître avec facilité. Ils sont très souvent caillouteux. Ces milieux ouverts, calcaires, secs et ensoleillés, appelés « garrigues » sont typiques de la Provence.

L'aire géographique se caractérise également par un climat méditerranéen, marqué par des étés chauds et secs, et des hivers doux. Les périodes d'ensoleillement sont importantes et longues, avec un vent de Nord / Nord-Ouest (le Mistral) parfois fréquent et durable qui maintient un taux d'hygrométrie faible. Les hivers provençaux sont marqués par de rares périodes de gelées généralement courtes, et peu fortes.

L'aire géographique se caractérise enfin par une forte densité de pousse spontanée de thym phénolé, comportant une proportion marquée de carvacrol, constituant des populations quasi pures, qui s'élargissent en tâches plus ou moins circulaires.

6.1.2. Facteurs humains

6.1.2.1. Développement de la production

L'aire géographique a connu une présence historique de cueilleurs et d'herboristes. La cueillette est une pratique ancienne de récolte du thym sur tout le territoire. Dès les années 1950, des collecteurs (notamment dans le Var, le Vaucluse, la Drôme et le Gard) recevaient le thym ramassé par les cueilleurs. Une fois coupé, le thym était laissé sur place, rassemblé en tas et mis à sécher au soleil ou rapporté frais chez le collecteur. La cueillette sauvage du thym, outre qu'elle répondait à des besoins de consommation (culinaire ou médicinale) régionales, puis nationales et internationales, permettait l'entretien des thymaies.

A partir des années 1970, la culture du thym s'est développée afin de compléter, puis de se substituer pour partie, à la cueillette de thym sauvage devenue insuffisante. Pour cela ont été utilisées essentiellement des graines de thym sauvage recueillies dans la garrigue.

Depuis le début des années 1980, des organismes technico-économiques (CPPARM, CRIEPPAM, ITEIPMAI) tournés vers la culture des plantes aromatiques, se sont installés au cœur des zones de production dans l'aire géographique. Ceux-ci ont contribué techniquement au développement de la production de « Thym de Provence ».

Parallèlement un dense réseau de metteurs en marché et négociants français de plantes aromatiques s'est développé dans l'aire géographique et a favorisé le développement de la consommation du « Thym de Provence », qui se reflétait déjà dans les usages locaux par l'utilisation systématique de ce

produit dans les préparations culinaires traditionnelles. Les transformateurs se sont également installés dans l'aire géographique en assurant la maîtrise de la qualité et la réduction des coûts de transport.
Le « Thym de Provence » est commercialisé sous cette dénomination depuis les années 1960. Son utilisation était culinaire, mais également phytothérapique. Toutefois, jusqu'aux années 80, il était parfois simplement commercialisé sous la dénomination de « thym », l'origine provençale du produit étant alors implicite (et renforcée par les étiquetages ou les publicités, évocateurs de la Provence).

La production du « Thym de Provence » est aujourd'hui majoritairement concentrée dans deux coopératives situées dans la zone (dans la Drôme et les Bouches du Rhône). Ces coopératives existent depuis le début des années 1970 et produisent ensemble en 2012 près de 80% du « Thym de Provence ».
Les surfaces cultivées représentent environ 150 hectares en 2012. En équivalent feuilles sèches, les volumes annuels correspondant sont de l'ordre de 150 tonnes. Aujourd'hui, la cueillette sauvage perdure, principalement pour la confection de bouquets de thym et de bouquets garnis.

6.1.2.2. Savoirs-faire

A l'issue d'une longue tradition de cueillette du thym sauvage, qui est toujours pratiquée, ainsi que des procédés anciens de séchage, triage, ou confection de bouquets de thym, les producteurs de l'aire géographique ont développé un savoir-faire spécifique.

Les producteurs de « Thym de Provence » ont veillé à ce que le thym de population poussant spontanément à l'état naturel dans la zone, soit reproduit par le biais d'une sélection variétale de thyms phénolés, dont l'huile essentielle contient plus de 15% de carvacrol.

De plus, pour les parcelles cultivées, les producteurs limitent les apports d'eau assurant ainsi un mode de production se rapprochant des conditions naturelles.

L'exploitation des parcelles cultivées est limitée car au-delà d'un certain âge des thyms, les tiges deviennent trop grosses et la proportion de feuilles par rapport au poids de bois (grosses tiges) devient insuffisante. En ce qui concerne les thyms à l'état sauvage, les cueilleurs évaluent savamment la taille des plantes pouvant être cueillies, afin de garantir le même résultat.

Par ailleurs, les producteurs apportent toute leur attention au stade optimum de récolte, ainsi qu'au stockage ventilé du thym, avant transformation ou séchage, s'appuyant sur le climat sec de l'aire géographique.

Du point de vue de la transformation, le savoir-faire des opérateurs est également sollicité. Cela passe notamment par le souci d'une mise en œuvre rapide de la transformation après la récolte (séchage pour le thym en feuilles séchés et surgélation pour la présentation surgelée).

Le séchage est aussi une phase importante servant à maîtriser le taux d'humidité et permettant par la suite la manipulation du produit sans courir le risque de le dégrader : insuffisamment sec, le « Thym de Provence » ne pourra être mondé correctement (les tiges ne se détacheront pas des feuilles), et trop sec des brisures de tiges en trop grand nombre seront générées lors du battage. La phase de séchage est menée en tenant compte des conditions climatiques extérieures, et conditionne l'aspect du produit et sa tenue dans le temps.

Le travail de mise en bouquets mobilise également un savoir-faire particulier des producteurs, lesquels estiment le niveau d'humidité de leur produit afin de limiter les pertes de feuilles et les dégradations qualitatives.

Les opérateurs provençaux mettent en œuvre, grâce à leur matériel spécifique et à leur expérience, des méthodes de tri particulièrement efficaces et rigoureuses. Leur connaissance du produit leur permet de déterminer les outils nécessaires garantissant un tri optimal du thym, en éliminant au maximum les particules indésirables.

6.2. Spécificité du produit

Le « Thym de Provence » se caractérise par un arôme et un goût puissant caractéristiques : chaud et piquant.

Il se distingue des autres thyms qui sont très majoritairement des thyms dits « doux » ou thyms maraîchers à chémotype thymol pur et à puissance aromatique plus faible, ainsi que, dans une moindre mesure des thyms à cinéol (Thymus mastichina L. cineolifera).

Les autres caractères distinctifs du « Thym de Provence » sont : la propreté, l'homogénéité des feuilles, l'absence quasi totale d'impuretés (pour le thym en feuilles).

Lorsqu'il est commercialisé en bouquets, ceux-ci sont réguliers, bien formés et bien fournis en feuilles.

Ces spécificités confèrent au « Thym de Provence » une solide réputation.

6.3. Lien causal

6.3.1. Une qualité liée au climat et au savoir-faire

L'aire géographique du « Thym de Provence » reflète à la fois le terroir naturel du thym en France[1] et la réalité de l'espace utilisé aujourd'hui pour le produire et le transformer.

Les caractéristiques des sols bien drainants, associées au régime des températures, sont favorables à la pousse spontanée du « Thym de Provence » et à sa culture. Pour croître dans de bonnes conditions et développer sa puissance aromatique, le « Thym de Provence » a besoin de la chaleur, de l'ensoleillement, ainsi que de la sécheresse, offerts par le climat présent dans l'aire géographique[2].

Les variétés traditionnelles sélectionnées, spécifiques à ce climat, favorisent la sécrétion d'une huile essentielle très typée, riche en carvacrol, qui accentue les arômes chauds et piquants, caractéristiques du « Thym de Provence ». La présence significative de carvacrol dans l'huile essentielle des feuilles est un caractère secondaire de l'adaptation de la plante à son environnement, caractérisé notamment par une forte sécheresse estivale[3].
L'irrigation contrôlée permet de limiter l'enherbement (incidence sur la propreté du produit fini) et de maintenir des conditions peu humides proches des conditions naturelles.
La récolte effectuée au stade optimum par les producteurs a une incidence sur la meilleure expression des arômes, mais également de la propreté du « Thym de Provence ».
Les pratiques de séchage ou mise en surgélation rapide après récolte, ainsi que stockage ventilé, garantissent l'obtention d'un thym de couleur homogène, et concourent à la fixation des arômes.
La propreté du « Thym de Provence » est garantie par le savoir faire lié aux étapes de mondage et de tri, qui jouent un rôle important dans l'élimination de la plus grosse partie de tiges, et la limitation de brisures.

Le « Thym de Provence » en bouquets réguliers, bien formés et fournis en feuilles, bénéficie du savoir-faire qui s'exprime par l'élimination des grosses tiges, et l'évaluation de l'humidité, avec le choix du bon moment pour effectuer cette opération.

---

[1] *Carte de pousse spontanée du thym* H.BRISSE : http://sophy.u-3mrs.fr/

[2] Thèse de J.AMIOT : *Thymus vulgaris, un cas de polymorphisme pour comprendre l'écologie évolutive des composés secondaires*. Avril 2005

[3] *Evolution of a genetic polymorphism with climate change in a Mediterranean landscape*. John Thompson *et al*., Johanna Schmitt, University of California, 2012.

6.3.2. Une réputation fortement liée au territoire

Le « Thym de Provence jouit d'une forte réputation basée sur sa qualité spécifique et d'une utilisation très ancienne dans la gastronomie régionale.

6.3.2.1. Une réputation ancienne

La présence du thym en Provence, et les particularités aromatiques et gustatives du « Thym de Provence » sont reconnues depuis des siècles, en France et dans le monde. Les références à la plante emblématique de la Provence, de son paysage et de sa cuisine, sont nombreuses, notamment dans la littérature.

Le thym est déjà reconnu comme une espèce présente dans la région depuis Pline l'Ancien au 1er siècle de notre ère : « Aujourd'hui nous savons que dans la province Narbonnaise (tout le sud-est de la France actuelle) les campagnes pierreuses sont remplies de thym ; c'est presque le seul revenu du pays, des milliers de moutons y venant de contrées lointaines paître cette plante. » (Ph. Leveau) Ecologia mediterranea , 2004, vol. 30, no 1.

En 1848, *les démocrates provençaux* l'adoptent comme *emblème de la république démocratique*, en référence à la Montagne et aux Incorruptibles de la grande révolution.

En 1917, dans leur étude « Culture et industrie des plantes aromatiques et des plantes médicinales de montagne, » Lamotte et Gattefossé notent : « On a méconnu jusqu'à ce jour en France la valeur de cette ressource inattendue des zones ensoleillées. Voilà pourquoi on laisse la *frigoulèto* sans soin. Les ménagères, elles, se contentent d'une plante dans le jardin pour parfumer boudins, caillettes, civets, etc. ; encore en usent-elles avec parcimonie, sauf dans la belle Provence où la cuisine est si relevée, si appétissante. »

« Ce qu'on appelle eau bouillie, à Tarascon, c'est quelques tranches de pain noyées dans de l'eau chaude, avec une gousse d'ail, un peu de thym, un brin de laurier. » (Tartarin « Aïgue Boullide » de Tarascon, Alphonse Daudet)

« Cette auberge est bâtie presque à mi-chemin entre Hyères et La Molle, au bord de la route qui suit dans toute sa longueur la sinueuse coupée du massif montagneux des Maures, en Provence, dans le Var (...) Ah ! N'est-ce pas qu'on respire ? Ton auberge maintenant, Grivolas, sent le thym et la bruyère. C'est bon ! » (...) Maurin des Maures, Jean Aicard.

« Sur les collines de Provence, dans les ravins de Baume source, au fond des gorges de Passe-Temps, j'ai suivi bien souvent mon frère Paul (…) Tout le paysage (y) participait (…) l'odeur du thym, le tintement d'une clochette. » Les Bucoliques, Marcel Pagnol, préface - Paris, Grasset, 1958.

A l'origine, le thym était en effet essentiellement utilisé dans son terroir, la Provence. De manière ancestrale, le thym y était largement consommé : En raison de sa présence dans la garrigue, les provençaux connaissaient depuis toujours ses vertus. En Provence, on l'utilisait certes pour ses qualités aromatiques mais aussi, par expérience, pour ses propriétés bactéricides qui permettaient de conserver un état sanitaire correct aux viandes. L'usage de thym en Provence s'insère dans une tradition culinaire très ancienne, et on l'y appelle farigoule, frigoule ou férigoulo. (« Le Point » du 21/06/2002).

A partir du milieu du vingtième siècle, avec l'urbanisation croissante de la région sud-est de la France, un nombre croissant de foyers ont dû acheter le thym qu'auparavant ils cueillaient eux-mêmes. Le commerce du « Thym de Provence » s'est donc développé, et avec lui sa notoriété. Le fondateur de la principale entreprise d'herbes et épices française, basée alors à Buis-Les-Baronnies, a d'ailleurs débuté son activité comme récolteur de « Thym de Provence ».

Si le « Thym de Provence » reste un élément incontournable de la cuisine provençale, tout comme celle-ci, son utilisation a depuis très longtemps dépassé les frontières de la Provence.

6.3.2.2. Réputation actuelle

Le « Thym de Provence » est reconnu tant institutionnellement qu'économiquement comme partie intégrante du territoire de la Provence. Il représente également par sa présence remarquable dans la flore, grâce à son arôme puissant, une part importante de l'attrait qu'exercent la région et ses paysages :

« (…) ces herbes, quelles sont-elles ? A tout seigneur, tout honneur, le thym, que l'on nomme chez nous la farigoule. Toute la saveur des collines est concentrée dans cette petite plante grise aux tiges dures, ligneuses, dont les minuscules fleurettes roses colorent au mois de mai les cailloux qui recouvrent si souvent les sols de notre terroir. » (Le Petit Futé Provence 2009/2010, p 55).

« Les Rois de la garrigue : Le thym est la plus connue des plantes de la garrigue (…) Dans les garrigues de Provence, le thym constitue la friandise des lapins et des chèvres et prend le nom chantant de farigoule. » (Harmonie, mensuel de l'agglomération de Montpellier – Avril 2008).

Le thym est un pilier du patrimoine gastronomique de la Provence : on trouve nombre d'hôtels ou de restaurants provençaux qui en évoquent le nom (Au brin de Thym (Arles), Fleur de Thym (Cassis), Fleur de thym (Mougins, 06), le Mas Thym de Provence (Flassans sur Issole, 83), restaurant Thym te voilà (Apt), restaurant « Du thym à l'ail (Bandol), « La fleur de thym » (Maussane-les-Alpilles), etc.).

Les principaux metteurs en marché de plantes aromatiques proposent d'ailleurs dans leurs gammes les deux références : « Thym » et « Thym de Provence ».

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUE DE L'ÉTIQUETAGE

Les étiquettes apposées sur les unités consommateur « Thym de Provence » doivent mentionner, outre les mentions obligatoires conformes à la législation en vigueur, la DLUO ainsi qu'un encart comportant nom et adresse :

- de l'organisme certificateur précédé de « certifié par » ;
- du groupement demandeur.

9) EXIGENCES NATIONALES

Les points majeurs à contrôler sont :

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des parcelles dans l'aire géographique	Aire géographique de production	Contrôle documentaire et / ou visuel de la localisation des parcelles
Variétés	Appartenance à la liste des variétés agréées	contrôle documentaire de la conformité des variétés à partir des documents associés
Cueillette	-Appartenance à l'aire géographique -profil phénolé et teneur en carvacrol ≥ 15%	Contrôle documentaire et / ou visuel
Caractéristiques analytiques	Selon les modes de présentation : - Teneur en eau ≤ 12% - Taux de tiges ≤ 4% - Taux de fines ≤ 2%	Contrôle documentaire Analyses
	- Longueur de tige à partir de la sommité ≤ 16 cm	Contrôle documentaire
DLUO	Branches fraîches ≤ 16 jours Branches sèches ≤ 3 ans Feuilles séchées ≤ 3ans Feuilles surgelées ≤ 4ans	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Les modes de présentation du produit	Il en existe quatre : - Branches fraîches - Branches sèches - Feuilles séchées - Feuilles surgelées	Contrôle visuel

ANNEXE – PROCÉDURE D'AGRÉMENT DE NOUVELLES VARIÉTÉS

1. OBJET

Cette procédure a pour objet de vérifier que les nouvelles variétés des espèces définies par le cahier des charges correspondent à la description du produit et répondent aux valeurs cibles demandées pour toute nouvelle variété.

2. CRITERES DE SELECTION DE TOUTE NOUVELLE VARIETE

- Profil phénolé (taux de carvacrol + thymol + para-cymène > 50 %)
- taux de carvacrol supérieur ou égal à 15 %,
- port de la plante droit et ligneux,

3. COMPOSITION ET FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION D'AGREMENT

La commission se compose :

- du président et des membres du bureau de la section « Thym de Provence » de l'AIHP
- d'un représentant du CRIEPPAM
- d'un représentant de la Chambre d'agriculture

La décision est collégiale : chacun des membres dispose d'une voix. Les décisions sont prises à la majorité simple des présents sous réserve qu'un quorum d'au moins 50% des membres de la commission d'agrément soit atteint. Si tel n'était pas le cas, la commission de révision devrait être de nouveau convoquée.

L'introduction de nouvelles variétés ne peut se faire qu'après mise en place d'essais. Ces essais devront prouver que les variétés peuvent répondre aux critères de sélection définis ci-dessus.

Dans tous les cas, ces essais doivent être mis en place dans l'aire de production du « Thym de Provence ».

La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.