

# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture  
et de l'alimentation

## **Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Cerise des coteaux du Ventoux »**

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 11 juin 2021, du [règlement d'exécution \(UE\) 2021 / 938 de la Commission du 4 juin 2021](#) enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées « Cerise des coteaux du Ventoux » (IGP).

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée**

**« Cerise des coteaux du Ventoux »**

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-26** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Cerise des coteaux du Ventoux » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 11 juin 2021, du

[règlement d'exécution \(UE\) 2021 / 938 de la Commission du 4 juin 2021](#)

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Cerise des coteaux du Ventoux »  
publié au BO-Agri n° 2018-50

**SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Arboreal – 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](mailto:info@inao.gouv.fr)

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Association de valorisation de la Cerise des coteaux du Ventoux  
8 route de Blauvac  
84380 MAZAN  
Tel : 04 90 69 77 41  
Fax : 04 90 69 87 76  
courriel : cerise.ventoux@orange.fr

**Composition** : producteurs et opérateurs post-récolte

**TYPE DE PRODUIT**

Classe 1-6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**1) NOM DU PRODUIT**

« Cerise des coteaux du Ventoux »

## **2) DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **2.1. Définition**

Il s'agit d'une cerise de bouche de couleur rouge provenant des variétés (cultivars) issues de *Prunus Avium L.*, de *Prunus Cerasus L.* ou de leurs hybrides, destinée à être livrée à l'état frais aux consommateurs.

### **2.2. Caractéristiques du produit**

La « Cerise des coteaux du Ventoux » est un fruit qui possède les caractéristiques suivantes :

- Un calibre minimum de 24 mm. Une tolérance de 5 % en nombre de fruits dont le calibre est inférieur à 24 mm dans un plateau est acceptée, mais aucun fruit ne doit être inférieur ou égal à 22 mm.
- Une maturité optimale déterminée par trois fourchettes de coloration et un taux de sucre minimum pour la récolte, en fonction des variétés :

Variétés	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Couleur (selon code CTIFL)	3 à 4	4 à 5	5 à 6
Taux de sucre minimum	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

Pour garantir la maturité optimale la cueillette s'appuie sur le code couleur de la cerise édité par le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). Ce dernier définit une palette de couleurs (du rose 1 au noir 6) correspondant à différents stades de maturité de la cerise.

- Une couleur homogène de chaque contenant comportant la même variété

L'aspect visuel est important. Les cerises sont homogènes en couleur dans chaque contenant, c'est-à-dire avec une couleur dominante et des variations maximum de plus ou moins 1 par rapport au code couleur du CTIFL.

## **3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique se situe autour du Mont Ventoux sur le territoire des communes du département du Vaucluse.

La production, la récolte, le tri et le calibrage sont réalisés dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 octobre 2018. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2018.

### **Département du Vaucluse :**

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, l'Isle sur la Sorgue, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol,

Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

#### **4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

##### **4.1. Obligations déclaratives**

Dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée (IGP), un système de traçabilité est mis en place afin de suivre la qualité et la destination des lots mis sur le marché.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ou de conditionnement de l'IGP « Cerise des coteaux du Ventoux » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

##### **4.2. Enregistrements relatifs à la traçabilité descendante / ascendante**

Le tableau ci-après synthétise les documents exigés au minimum à chaque étape de la vie du produit, avec les éléments d'information attendus à minima.

Ces documents sont tenus sur place à la disposition des agents chargés du contrôle.

<b>ETAPES</b>	<b>IDENTIFICATION &amp; TRACABILITE</b>	<b>DOCUMENTS / ENREGISTREMENT</b>
<b>Mise en place culturale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nom du producteur</li> <li>- référence parcellaire</li> <li>- surface plantée</li> <li>- variété</li> <li>- année de plantation</li> <li>- analyse de sol avant plantation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification du producteur</li> <li>- Fiche inventaire verger</li> <li>- Cahier cultural</li> </ul>
<b>Pratiques culturales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fertilisation : analyse de sol ou de feuille</li> <li>- taille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier cultural</li> <li>- Cahier cultural</li> </ul>
<b>Récolte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- variété</li> <li>- date de récolte</li> <li>- nombre de colis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon d'entrée en station ou cahier cultural</li> </ul>
<b>Tri / calibrage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- site de l'opération tri / calibrage</li> <li>- nombre de colis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon d'entrée en station ou cahier cultural</li> </ul>

<p><b>Conditionnement</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nom du producteur</li> <li>- date</li> <li>- site de l'opération tri / calibrage</li> <li>- référence du bon d'entrée</li> <li>- numéro de lot</li> <li>- variété</li> <li>- identification de l'IGP sur le contenant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiche d'identification du lot *</li> <li>- garniture/coin plateau/stick barquette IGP Cerise des coteaux du Ventoux</li> </ul>
-------------------------------	---	---

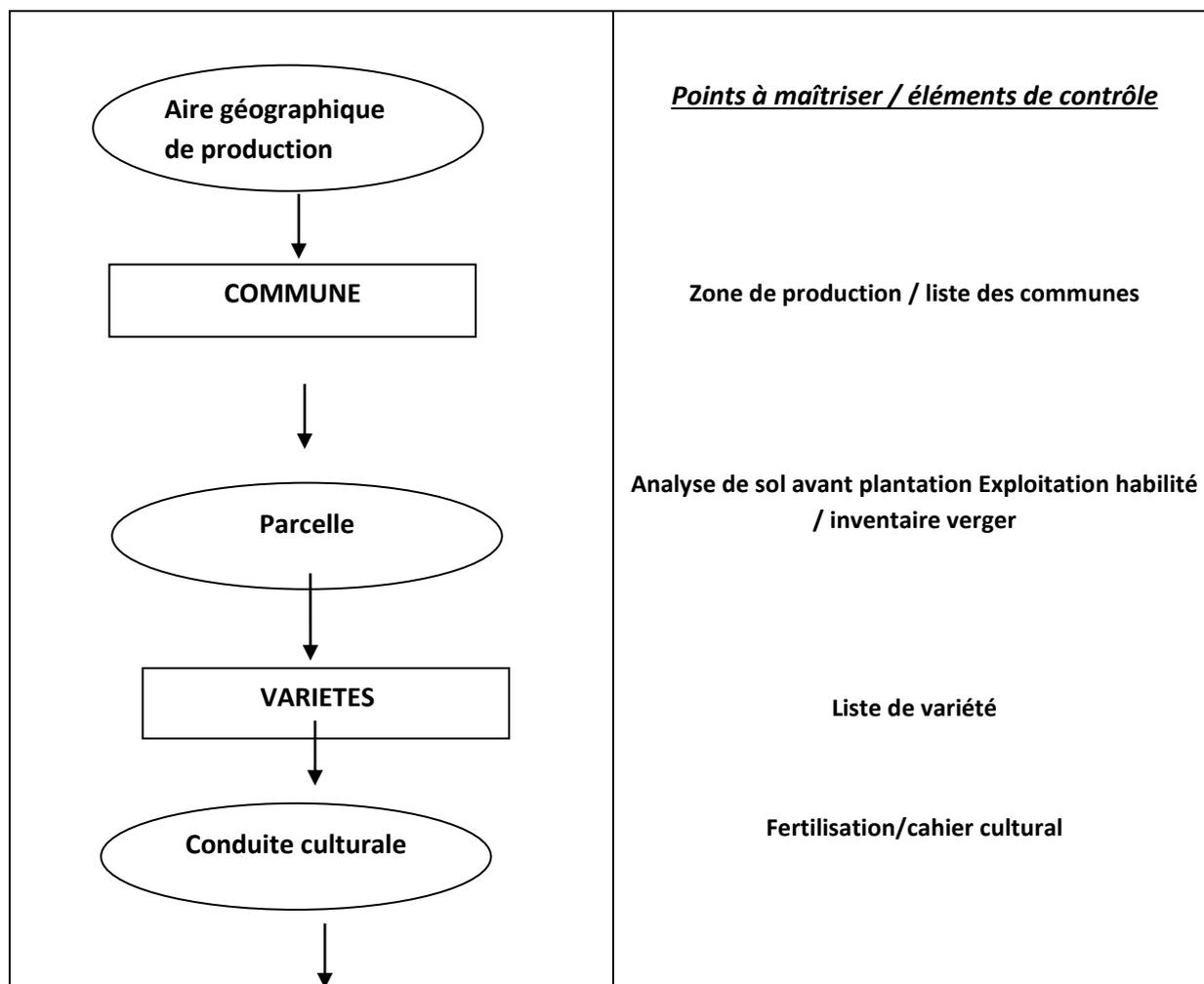
\* : un lot est un ensemble de contenants qui représente la production d'un (ou plusieurs) producteur(s). Le numéro de lot est établi au stade du conditionnement (ou de l'expédition).

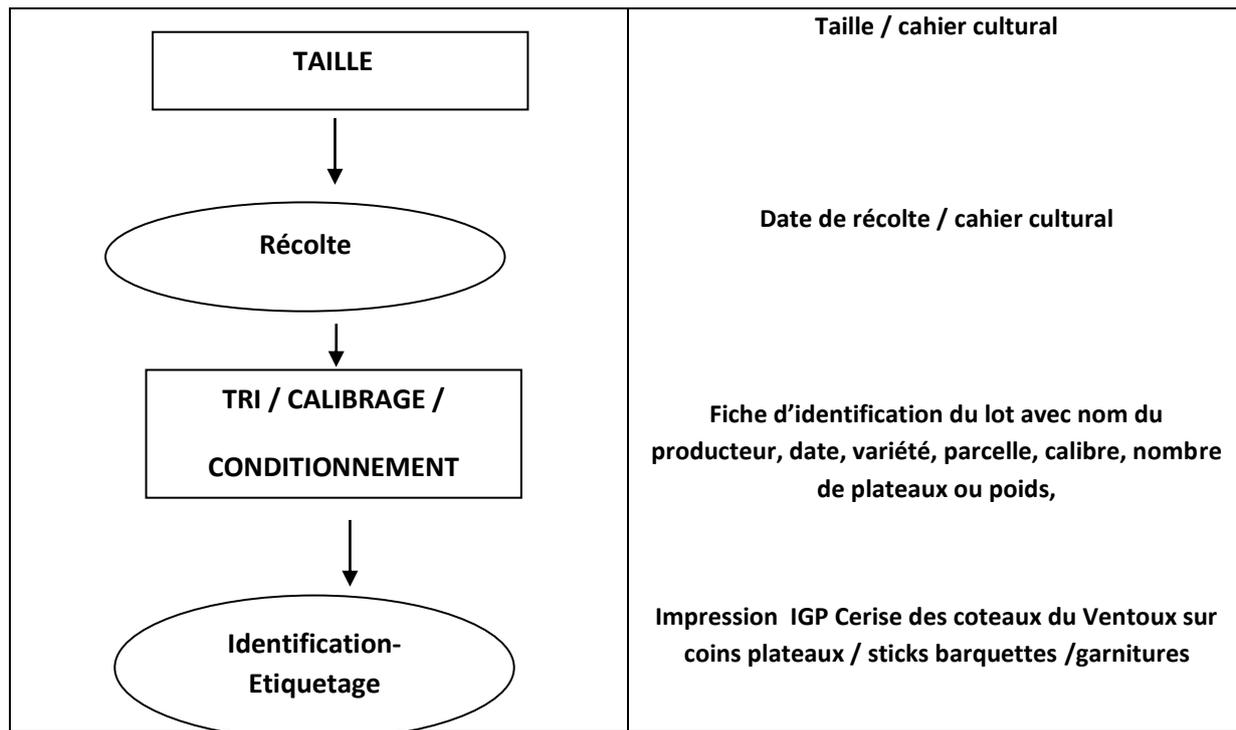
#### 4.3. Eléments d'identification du produit

Les identifiants de l'IGP "coin plateau / stick barquette / garniture / plateau imprimé" sont posés sur les contenants. Ils sont distribués aux opérateurs par l'ODG.

### 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

#### 5.1. Schéma de vie





## 5.2. Variétés

Les variétés agréées sont : **Belge, Folfer, Géant d'Hedelfingen, Hâtif Burlat, Summit, Van.**

Cette liste est actualisée par le groupement selon la procédure de sélection des variétés décrite ci-dessous :

L'acceptation d'une nouvelle variété est décidée par une commission composée de trois membres du conseil d'administration de l'association, dont l'un au moins est représentant d'une station de commercialisation, et de techniciens de différentes structures (SICA la Tapy, chambre d'agriculture et techniciens de stations de commercialisation).

Les critères retenus pour l'acceptation d'une nouvelle variété sont : l'aspect du fruit (brillance et calibre), la qualité gustative (pour chaque nouvelle variété, les stations expérimentales définissent une maturité optimale et définissent la couleur correspondante à ce stade de maturité) et la tenue du fruit (fermeté pour une bonne tenue au transport et en distribution).

L'ODG doit informer l'INAO et l'Organisme Certificateur à la suite de chaque actualisation de la liste des variétés agréées.

## 5.3. Plantation

Avant chaque nouvelle plantation une analyse de sol doit être effectuée.

## 5.4. Fertilisation

Une analyse chimique de sol ou de feuille doit être effectuée tous les 5 ans par parcelle ou regroupement homogène de parcelle telle que précisée dans l'inventaire verger.

### **5.5. Taille**

La taille annuelle est nécessaire pour obtenir des fruits de qualité : homogénéité et calibre. Les arbres sont taillés suivant deux modes :

Arbres « plein vent » en forme de gobelet classique,

Arbres conduits en haie fruitière plus ou moins allongée sur le rang.

Le broyage des bois de taille est obligatoire.

### **5.6. Récolte**

L'observation visuelle permet d'estimer le début de récolte. Le code couleur CTIFL est l'outil de déclenchement de la récolte (selon les seuils définis dans le point relatif à la description du produit). Cet outil est présent sur tous les chantiers de récolte.

La cerise de bouche est un fruit fragile qui nécessite une récolte manuelle. Elle se fait en plusieurs passages afin de récolter des fruits qui correspondent à la fourchette de coloration demandée.

### **5.7. Tri et calibrage**

L'opération de « tri / calibrage » se fait manuellement à l'ombre au verger ou en atelier, ou bien mécaniquement en atelier ou en structure de conditionnement. Une tolérance de 5 % en nombre de fruits dont le calibre est inférieur à 24 mm dans un plateau est acceptée, mais aucun fruit ne doit être inférieur ou égal à 22 mm.

La couleur des fruits est conforme au code colorimétrique CTIFL (selon les seuils définis dans le point relatif à la description des produits) et respecte le taux de sucre par variété. Les cerises sont homogènes en couleur avec une variation de + ou - 1 point par rapport au code couleur.

L'opération « tri / calibrage » se fait dans les 48 heures qui suivent la récolte.

### **5.8. Conditionnement**

Les cerises IGP sont conditionnées dans des emballages dont le contenant est inférieur ou égal à 6 kg. Pour les conditionnements en barquettes le poids du plateau qui les regroupe peut être supérieur, sans excéder 10 kg, chaque barquette ayant un poids maximal de 3 kg.

Chaque contenant est identifié par des garnitures spécifiques à l'IGP distribuées par le groupement demandeur.

## **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation de la « Cerise des coteaux du Ventoux » et sur une qualité spécifique provenant notamment des conditions de climat et du savoir-faire au sein de l'aire. Les cerisiers sont cultivés dans une aire de production où la cerise rouge dite « de table » est une culture traditionnelle et séculaire qui a fondé la réputation du produit. Les fruits présentent un équilibre optimal de maturité dû aux facteurs naturels de l'aire géographique particulièrement favorables et un calibre important lié au savoir-faire de la taille des arbres.

## **6.1. Spécificité de l'aire géographique :**

### **6.1.1. Facteurs naturels**

L'aire géographique de la « Cerise des coteaux du Ventoux » s'étend sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud. C'est un environnement exceptionnel accroché au Mont Ventoux et aux coteaux des Monts de Vaucluse et du Luberon avec une variation d'altitude de 50 à 600 mètres. Cette aire est sous l'influence du climat méditerranéen caractérisé par un fort ensoleillement (2760 heures par an), et par l'action du Mistral (fort vent du nord) mais celui-ci s'atténue en se rapprochant des reliefs du Mont Ventoux. Elle bénéficie également d'une amplitude thermique entre le jour et la nuit liée à des masses d'air froid qui descendent depuis le sommet du Mont Ventoux (1912 mètres).

### **6.1.2. Facteurs humains**

#### *6.1.2.1. Une présence ancienne et continue jusqu'à nos jours*

Dans ce bassin de production, la cerise est une culture traditionnelle et séculaire. Les premières traces écrites de son importance dans la zone remontent au 17<sup>ème</sup> siècle. A l'époque, elle est destinée essentiellement à la consommation familiale. Les arbres sont plantés dans les jardins familiaux, mais aussi clairsemés au milieu des champs de céréales et sur les talus. C'est une région traditionnelle de la cerise rouge dite « de table ».

#### *6.1.2.2. Un savoir-faire cultural avéré*

Au fil du temps, s'est mis en place un savoir-faire particulier de conduite du verger dit « verger piéton », afin de faciliter les opérations culturales au verger (taille notamment) et l'accès aux fruits par les ramasseurs. Ces vergers sont tous taillés chaque année afin de garantir une régularité de production mais surtout pour favoriser la production de cerises de beaux calibres.

La récolte des cerises est exclusivement manuelle. Elle se fait par des ramasseurs expérimentés et formés à l'utilisation du code couleur de la cerise édité par le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). En se référant à ce code couleur variétal, le cueilleur sélectionne des fruits dont le rapport sucre acidité est optimal. En effet pour chaque variété nouvelle ou ancienne, les techniciens du CTIFL ont mis en parallèle la couleur des fruits et les indices sucre/acidité. Ainsi, pour chaque variété les techniciens du CTIFL ont retenu comme couleur optimale celle qui correspondait au meilleur taux du rapport « sucre/acidité » du fruit.

Le tri ainsi que le calibrage au champ sont toujours privilégiés, même si l'arrivée de calibreuses spécifiques pour la cerise au début des années 2000 a quelquefois modifié l'organisation avec la relocalisation des chantiers de calibrage en station. Que la technique de calibrage soit manuelle ou mécanique, le savoir-faire des opérateurs est déterminant pour respecter la fragilité des fruits et préserver leur qualité. Ces pratiques permettent de mettre sur le marché des lots de fruits très homogènes au niveau des calibres et de la couleur.

Les arbres sont tous taillés chaque année pour garantir une régularité de production mais surtout pour favoriser un calibre important du fruit.

La réputation de la « Cerise des coteaux du Ventoux » s'est forgée grâce à son calibre important mais aussi grâce à sa présence sur le marché des premiers jours de mai jusqu'à mi-juillet. Cette longue présence de plus de deux mois sur les marchés s'explique notamment par l'étagement en altitude des vergers, décrit dans les facteurs naturels, mais également par l'implantation de variétés dont la maturité est échelonnée.

### 6.1.2.3. Une réussite commerciale attestée par le leadership national

De nombreux marchés aux cerises se sont développés, attestant de l'importance économique de la production. Le plus ancien est celui de la Tour d'Aigues créé en 1902. D'autres se sont créés dans les communes voisines. Ils se tenaient journalièrement. Les expéditeurs venaient acheter les cerises aux producteurs suivant la relation « de gré à gré ».

Devant l'ampleur de la production, les communes du Ventoux se sont regroupées pour créer un marché sur la commune de Saint Didier en 1960.

Trois Marchés d'Intérêt Nationaux (Avignon, Chateaufort et Cavaillon) et le marché-gare de Carpentras se sont ouverts dans les années 60. Ils permettent d'obtenir une transparence de l'offre et de la demande et d'avoir une meilleure connaissance des prix.

## 6.2. Spécificité du produit

La « Cerise des coteaux du Ventoux » est une cerise de bouche destinée à être livrée à l'état frais. Elle est récoltée à maturité optimale en respectant les fourchettes de coloration du code couleur CTIFL et un taux de sucre minimum selon les variétés. Elle se distingue notamment par l'importance de son calibre d'un minimum de 24 mm. Grâce au savoir-faire des opérateurs lors du tri et du calibrage les contenants sont homogènes en calibre et en couleur.

## 6.3. Lien causal

La Cerise des coteaux du Ventoux est un produit qui se caractérise par des qualités spécifiques mais repose également sur un savoir-faire des producteurs et une réputation historique.

### 6.3.1. Une réputation fortement liée au territoire

Sur l'aire de production résident des **conditions climatiques** exceptionnelles avec la présence d'un fort ensoleillement et du vent du nord (le Mistral). Ces conditions limitent le développement des maladies et favorisent la production précoce de fruits dans les situations abritées et plus tardive lorsque l'altitude s'élève. Depuis plus de 25 ans, les actions de communication du syndicat des producteurs ont contribué à forger la réputation de la « Cerise des coteaux du Ventoux ». Cette excellente réputation du produit a abouti à sa présentation lors de l'inauguration du pavillon France par le président de la République à l'Exposition Universelle de Milan le 21 juin 2015 où dans : « (...) *les produits de grande qualité (...) les fruits français* [mis à l'honneur intégraient la présence de] *la Cerise des coteaux du Ventoux (...)* » (O & Q Hebdo, 21 juin 2015). Plusieurs reportages de France Télévisions mettent en avant les caractéristiques spécifiques du produit, comme celui diffusé au journal télévisé de 13 heures du 4 juin 2019 sur la chaîne France 2, et disponible sur le site Internet [francetvinfo.fr](http://francetvinfo.fr), où il est montré le travail des opérateurs de la filière dans une exploitation arboricole au Nord de Carpentras en expliquant que : « *Seules les plus belles cerises seront vendues (...)* [et] *le tri se fait à la main sur le calibre (plus de 24 mm) et la couleur du fruit.* ». D'autres magazines de la presse écrite spécialisée tels que le Rungis Actualités de mai 2019 citent également ces principales caractéristiques de la « Cerise des coteaux du Ventoux », à savoir : « (...) *la maturité des fruits et leur calibre, qui doit être supérieur à 24 mm, (...) [associées à] des méthodes de tri, soit manuelles, soit mécanisées* ».

### **6.3.2. Une qualité liée au climat et au savoir-faire**

La situation géographique se caractérise par une amplitude thermique jour/nuit marquée qui favorise la production de **fruits mûrs, colorés et fermes**. Cette adaptation de la culture du cerisier est attestée par la position prépondérante de la production au niveau national.

Les **techniques culturelles pertinentes** comme la taille régulière des vergers, la conduite en verger piéton sont autant d'atouts qui permettent d'obtenir régulièrement une production homogène de fruits à maturité optimale et de calibre important.

**La maîtrise des opérations de tri / calibrage repose sur une expérience liée à un savoir-faire historique de plusieurs générations de producteurs.** Elle garantit une présentation homogène des lots tant au niveau des calibres que de la coloration des fruits.

**La fragilité de la cerise impose un tri / calibrage rapide** (dans les 48 heures qui suivent la récolte) et dans des contenants à la capacité limitée pour éviter l'écrasement des fruits.

## **7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

### **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 (U 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 comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

## **9) EXIGENCES NATIONALES**

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation :

<b>ETAPES</b>	<b>POINTS A CONTROLER</b>	<b>METHODE D'EVALUATION</b>
Localisation des parcelles	Aire géographique	Contrôle documentaire et/ou visuel
Variétés	Appartenance à la liste des variétés agréées par l'ODG	Contrôle documentaire et/ou visuel
Caractéristiques du produit	Coloration par variété Calibre Couleur homogène Taux de sucre	Contrôle documentaire et/ou visuel Analyse physique Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle analytique et documentaire