

CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE
« FIGUE DE SOLLIÈS »

SOMMAIRE

I. NOM DU PRODUIT	4
II. DESCRIPTION DU PRODUIT:	4
III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	5
4.1) La procédure :	5
4.2) Le schéma de traçabilité :	7
V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	9
VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	10
6.1 Spécificités de l'aire	10
a) Antériorité de la production / Historique	10
b) Données économiques actuelles	12
c) Des facteurs naturels : le milieu géographique	13
d) Des facteurs humains : les savoir-faire	15
e) Une variété prédominante presque exclusive	17
6.2 Spécificités du produit	17
a) Caractéristiques spécifiques du produit	17
b) Notoriété de la «Figue de Solliès»	18
6.3 Lien causal	18
VII. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE	19
VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	19
IX. EXIGENCES NATIONALES	20
AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'A.O.P. « FIGUE DE SOLLIES »	23

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » » homologué par le décret n°2010-1164 du 29 septembre 2010.

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
51, rue d'Anjou,
75 008 Paris – France.
Téléphone : (33) (0)1-53-89-80-00.
Télécopie : (33) (0)1-42-25-57-97.
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat de défense de la figue de Solliès,
345, chemin des Laugiers,
83 210 Solliès-Pont.
Téléphone : (33) (0)4-94-28-94-37.
Télécopie : (33) (0)4-94-33-31-73.
Courriel : copsol@wanadoo.fr

Composition : producteurs/transformateurs.

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

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-6. - Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

I. NOM DU PRODUIT

Figue de Solliès.

II. DESCRIPTION DU PRODUIT:

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

III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production et de conditionnement de la figue d'appellation « Figue de Solliès » se situe dans le département du Var, dans le sud-est de la France au sein de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. L'aire géographique comporte quinze communes, dont deux sont retenues en partie.

Communes retenues en totalité :

Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville et La Valette-du-Var.

Communes retenues en partie :

Pierrefeu-du-Var (sections A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 et E12) ;

Puget-Ville (sections A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, B1, B2, B3, B4, C, D1, D2, D3, D4, E1, E2, E3, E4, F10).

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

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

L'aire géographique est en totalité incluse dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne du nord des Maures et du Toulonnais. Elle s'identifie aux bassins moyens et inférieurs du Gapeau et du Réal-Martin constituant une plaine vallonnée.

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

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

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

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

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

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Figue de Solliès », les figues sont récoltées dans des parcelles identifiées et situées dans l'aire géographique susmentionnée. L'identification des parcelles est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé « INAO », en sa séance du 12 janvier 2005, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle doit en faire la demande auprès des services de l'INAO avant le 31 mars de l'année de la première récolte en appellation d'origine et s'engager à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

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

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

IV.ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. La procédure

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

La procédure prévoit :

1. Une déclaration d'identification de l'opérateur (producteurs et expéditeurs), conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, est déposée auprès du groupement avant le 31 mars de la première année de revendication. Par « opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine », on entend notamment :

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

La déclaration d'identification du producteur comporte notamment :

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

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

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

2. En tant que de besoin, une déclaration annuelle conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, déposée auprès du groupement avant le 31 mars de l'année considérée, de non-intention d'affectation totale ou partielle des moyens de production de l'opérateur à la production de figues d'appellation d'origine, qui comporte la liste des outils de production identifiés pour lesquelles l'appellation d'origine ne sera pas revendiquée une année donnée (parcelles, outils de tri et conditionnement) ;

3. Une déclaration récapitulative annuelle de production et de commercialisation conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité et adressée par les producteurs au groupement avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, qui indique notamment : les références du producteur ; la quantité totale récoltée et la superficie totale des vergers correspondante ; la quantité mise en œuvre et conditionnée en appellation d'origine ; les quantités livrées à des expéditeurs en appellation d'origine ;

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

5. Un cahier de culture permettant le suivi des opérations culturales effectuées sur chaque verger, indiquant notamment : les dates des opérations de taille et d'élimination des bois taillés ; les dates des opérations de maîtrise de l'enherbement. Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années suivantes ;

6. Un registre des opérations de tri et de calibrage précisant les dates de réalisation des opérations, les quantités triées et calibrées et les références des bons de livraison. Ce document est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles ;

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

- un registre de production précisant notamment pour chaque verger identifié les références cadastrales, les quantités récoltées par date de récolte, leur lieu de stockage, la quantité sortie, la date de sortie et leur destination ;

- un registre des opérations de conditionnement précisant les dates de réalisation des conditionnements, les quantités conditionnées et expédiées.

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

8. Un bon de livraison dans lequel les figues pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine sont comptabilisées séparément des autres, indiquant les références du producteur ; les références de l'expéditeur ; la date de livraison ; la quantité estimée de figues ; l'identification du lot et le nombre de caisses correspondant ; la date de récolte ; l'identification des parcelles d'origine. Les exemplaires des bons de livraison sont conservés durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années suivantes et tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

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

4.2. Le schéma de traçabilité

1. Apport journalier et identification :

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

Nom

AOC

oui

non

Nombre de caisses :

Date de récolte :

Unité culturale :

Numéro de la chambre froide de stockage (*) :

Date de sortie de chambre froide (*) :

(+ 5 jours maximum) :

+ numéro de lot :

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

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

2. Calibrage, tri et conditionnement des apports :

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

3. Pesée :

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

Les tickets de pesée comportent :

Numéro du ticket de pesée :

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

4. Expédition :

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

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

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

Fiche palette :

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

Bordereau d'expédition :

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

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

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

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

La figue de Solliès est issue de la variété bourjassotte noire.

Plantation : chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 25 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres est au moins égale à 5 mètres.

Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé qu'aux figues provenant de jeunes arbres à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 mars.

Les vergers sont des vergers piétons. Les arbres sont formés en gobelet multicharpentière par rabattage du scion à la plantation. Une taille de fructification annuelle permettant un développement privilégié du bois de l'année est obligatoire à partir de l'année d'entrée en production. Les bois de taille sont éliminés des vergers soit par broyage, soit par enlèvement, avant le 1^{er} mai.

Les vergers sont entretenus annuellement, l'enherbement est maîtrisé.

Les figues sont récoltées du 15 août au 15 novembre. Les figues sont cueillies directement sur l'arbre, à la main.

Les figues sont récoltées à bonne maturité. Est considérée à bonne maturité une récolte constituée d'au moins 80 % de figues de coloration C2 à C7 en référence au code couleur officiel « Figue de Solliès » édité par le centre interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL).

Les figues sont récoltées et transportées du verger au lieu de stockage dans des caisses ajourées dont la contenance ne peut être supérieure à 20 kilogrammes.

Le délai entre la cueillette et l'expédition après conditionnement n'excède pas cinq jours.

Durant ce délai, les figues sont stockées, sans avoir subi de transvasement, à une température ne dépassant pas 8 degrés Celsius afin de ne pas subir les effets néfastes de la chaleur.

Les figues sont triées et calibrées.

Après tri, les figues conditionnées sont exemptes de piqûres d'insecte et de taches, non éclatées, à l'épiderme non déchiré et de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné. Elles présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix.

Le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure à 1 kilogramme.

Les lots mis en vente contiennent des fruits de calibre et de coloration homogènes.

Le conditionnement a lieu obligatoirement dans l'aire géographique en raison de la fragilité du produit et de manière à préserver la qualité et les caractéristiques de l'appellation. En effet, la figue, d'une manière générale, est un fruit qui supporte mal les transports et les chocs éventuels. C'est

pourquoi il doit être manipulé le moins possible et être conditionné très rapidement dans des contenants évitant tout risque d'écrasement (plateau de un rang ou barquette de 1 kg maximum). Par ailleurs, cette contrainte impose de conditionner les figues sitôt triées, donc sur le lieu même où s'effectue ce tri, étape faisant justement appel au savoir-faire des producteurs de l'aire géographique.

VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire

1. Antériorité de la production et historique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(1) Ibidem, page 204.

(2) Clément Serguier, *Pour un panier de figues* (1992), page 82.

(3) Statistique générale de la France - département du Var (1805), par Monsieur Fauche, préfet, page 223.

(4) *Le Goubet, indicateur du Var, annuaire du département administratif, commercial et agricole* (1896). Journal « *Le Petit Marseillais* », édition du 14 Août 1898.

(5) Statistique agricole du département du Var (1903).

(6) Livet R., *Habitat rural et structures agraires en Basse Provence* (1962).

(7) *Bulletin mensuel des syndicats agricoles Alpes et Provence* (juin 1914).

(8) Ministère de l'agriculture, service de la protection des végétaux, *Mise au point d'une méthode pour la lutte contre la mouche noire du figuier* (1969-1970).

2. Données économiques actuelles

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

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

Aujourd'hui, la production est en grande partie assurée par des producteurs adhérents à une structure coopérative, qui effectue les opérations de tri, de conditionnement, de vente et d'expédition, ainsi que par des producteurs-expéditeurs indépendants. Certains des producteurs indépendants rassemblent des volumes de tonnage importants grâce à un encadrement familial et à une maîtrise souvent complète du produit, du verger au quai de départ, si bien qu'ils mettent sur le marché des fruits de bonne qualité. D'autres possèdent des surfaces d'exploitation plus réduites. Ce sont en grande majorité des pluriactifs qui ont quelques figuiers dans leur jardin et qui amènent chaque jour les plateaux récoltés aux transporteurs. L'ensemble de cette production est vendu à la commission sur le MIN de Rungis. Le Syndicat de défense de la figue de Solliès regroupe aujourd'hui 74 % de la superficie totale des vergers de figues et 77 % des tonnages produits dans l'aire géographique d'appellation.

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

3. Des facteurs naturels : le milieu géographique

La figue de Solliès jouit à la fois de critères naturels spécifiques tant au niveau topographique, géologique, pédologique, hydrologique et climatique (9). L'aire géographique de l'AOC « Figue de Solliès » est en totalité incluse dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne bordée à l'ouest et au nord par les formations jurassiques calcaires et à l'est par les phyllades métamorphiques du massif des Maures. Cette aire correspond également au réseau hydrographique du bassin Gapeau-Real-Martin.

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

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

Les données météorologiques délivrées par les stations de Cuers et de Hyères permettent d'analyser les composantes climatiques de ce bassin dans son intégralité. L'ensemble de cette aire jouit d'un climat méditerranéen. L'isotherme 14° C remonte profondément dans le bassin puis dans la vallée de l'Aille. Ces conditions méditerranéennes chaudes sont spécifiques à cette zone. En amont de Marseille ou de l'étang de Berre, l'isotherme 14° C remonte très peu dans l'arrière pays (11). Cette particularité donne au bassin de Solliès une homogénéité climatique notable. Parmi les nombreux indices climatiques utilisés, aucun n'est spécifique au figuier. Cependant, le figuier bourjassotte noire, qui a un départ de végétation fin mars et une période de production à partir de fin août jusqu'en octobre, s'apparente à la vigne dans son comportement phénologique. L'indice de Winkler peut donc être utilisé pour caractériser le secteur. Cet indice est la somme des températures journalières supérieures à 10° C du 1^{er} avril au 31 octobre et se répartit en cinq classes. En France, la classe la plus chaude (classe IV) comprend les sommes de températures comprises entre 1927° C et 2204° C. Cette classe n'existe que dans deux régions : le bassin de Solliès et le bassin de Rivesaltes dans le département des Pyrénées-Orientales. Le secteur se distingue d'autre part par l'absence de gels importants tout au long de l'année. Parmi les stations varoises, Hyères et Cuers sont celles qui comptent le moins de jours de gel par an

(moins de 20), ce qui est nettement inférieur aux stations périphériques. Le bassin de Solliès, qui appartient au climat méditerranéen marqué par la sécheresse estivale, reçoit des précipitations annuelles moyennes comprises entre 700 et 800 millimètres. La pluviométrie de la Provence montre une augmentation des précipitations d'ouest en est. La hauteur des précipitations augmente régulièrement de Berre (400 - 500 millimètres) jusqu'à Draguignan (900 - 1000 millimètres). Les régions périphériques reçoivent en effet davantage de précipitations. Ces précipitations sont concentrées en automne et en hiver, ce qui implique pour le bon développement de l'arbre une irrigation estivale. Les valeurs hygrométriques sont comprises entre 60 et 75 %. Les valeurs relevées dans l'aire de production n'atteignent pas 80 % au cours de la saison contrairement à d'autres secteurs proches comme ceux de Gonfaron et du Castellet. Dans l'ensemble, les moyennes d'hygrométrie relevées montrent une certaine homogénéité entre les stations de Cuers et de Hyères qui permet de distinguer nettement l'aire de production de ses entités voisines. L'air y est en effet généralement plus sec. Les communes de Cogolin, Le Castellet et Gonfaron, ont en effet des valeurs supérieures à 70 % en fin d'été et à 75 % à partir d'octobre. L'hygrométrie dans le bassin de Solliès présente de ce fait des valeurs moyennes, ni trop humides ni trop sèches. Le climat du bassin de Solliès de par ses caractères thermiques et l'hygrométrie de l'air, est donc original au sein du climat méditerranéen provençal.

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

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

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

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

Les six types de sols caractérisants le bassin de production (sols bruns d'alluvions récentes, sols bruns peu lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns jeunes de colluvions ou d'éboulis, sols bruns jeunes sans réserve calcique, sols calci-magnésiens carbonatés) peuvent être regroupés en deux ensembles :

Sols sans réserves calciques :

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

Sols avec réserves calciques :

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

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

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

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

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

4. Des facteurs humains : les savoir-faire

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

La plantation :

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

La taille :

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

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

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

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

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

L'irrigation :

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

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

La récolte :

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

De manière traditionnelle, les producteurs cueillent la figue :

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

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

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

Le tri et le conditionnement :

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

Les figues sont triées manuellement à partir de leur aspect visuel (couleur, présence de tâches, fruits trop verts, ou trop mûrs, fruits éclatés...) et leur teneur en sucre (liée au stade de maturité, donc à la couleur, mais contrôlée aussi par sondage à l'aide d'un réfractomètre). Le savoir-faire au niveau du conditionnement s'exprime également par l'attention portée à la présentation des plateaux et des

barquettes. Au conditionnement, l'attention est portée sur la formation des plateaux et des barquettes contenant des fruits de couleur et de calibre homogènes. L'appellation est réservée aux plus beaux fruits, c'est-à-dire de calibre 40 millimètres au minimum, de coloration C2 à C7 en référence au code-couleur CTIFL et d'une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. De plus, la figue de Solliès est exempte de piqûres d'insectes et de tâches, entière (non éclatée), avec un épiderme non-déchiré à la cueillette, un léger boisage, craquelage ou étoilage étant admis. Les modes de conditionnement en plateaux d'un rang ou en barquette de 1 kg maximum visent à préserver les qualités du fruit. Les fruits sont expédiés au maximum cinq jours après la récolte. Au-delà, la figue de Solliès se dégrade et ne bénéficie plus des particularités organoleptiques qui fondent sa typicité et sa qualité.

5. Une variété prédominante presque exclusive

La variété bourjassotte noire, plus communément appelée « figue violette », est quasiment exclusivement produite dans l'aire géographique d'appellation de la figue de Solliès. En effet, si le bassin de Solliès génère à lui seul environ 75 % de la production nationale de figues (toutes variétés confondues), la proportion concernant la variété bourjassotte noire atteint les 90 % des tonnages répertoriés en France en 2006, d'après les données du Bassin Rhône-Méditerranée (BRM), section fruits et légumes. Selon ces mêmes sources, on trouve également la variété bourjassotte noire à moindre échelle (4 %) dans une petite zone des Pyrénées-Orientales qui bénéficie de quelques similitudes avec le bassin de production de Solliès, notamment au niveau climatique (appartenance à la classe IV de l'Indice de Winkler). Les quantités produites demeurent sporadiques par rapport à celles provenant de l'aire d'appellation de la «Figue de Solliès». Le reste des vergers est dispersé marginalement sur l'ensemble des départements méditerranéens notamment le Vaucluse. Les figues produites dans les autres pays sont issues d'autres variétés.

6.2. Spécificités du produit

a) Caractéristiques spécifiques du produit

La figue de Solliès est caractérisée par un calibre supérieur à la moyenne des calibres observée sur le marché européen de la figue. L'AOC impose un calibre au moins égal à 40 millimètres.

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

Elle est recherchée également pour sa bonne tenue qui lui permet de rester présentable (fruit non éclaté) et d'être conservée dans de bonnes conditions plusieurs jours.

En forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée (au moins 80 % de l'épiderme est de couleur violette), c'est un fruit dense, ferme et souple. Le réceptacle est fin, vert-pâle, la pulpe est charnue, couleur confiture de fraise à nombreuses graines fines et beiges. Le nez est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. En bouche, la figue de Solliès est craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales.

Son originalité gustative est traduite par un excellent équilibre des saveurs acidulées et sucrées, unique en Europe. En effet, les figues bourjassotte noire provenant d'autres bassins de production se distinguent par une prédominance des saveurs acidulées sur les saveurs sucrées, ou par une richesse gustative moindre souvent liée à une récolte trop précoce. Cet équilibre des saveurs acidulées et

sucrées est obtenu grâce à une teneur en sucre minimale de 14 degrés Brix, garantie au stade du conditionnement.

b) Notoriété de la figue de Solliès

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

- sur les marchés locaux et nationaux, aussi bien à Toulon ou sur les communes de l'aire d'appellation qu'à Paris ;
- en Suisse et en Allemagne, où elle est très prisée ;
- dans la grande distribution depuis le début des années 1970, ce mouvement s'accroissant depuis le milieu des années 1980. La figue de Solliès se trouve maintenant présente dans la quasi-totalité des enseignes nationales ;
- dans les grandes épiceries fines telles que Fauchon, les halles Trotman et Huguet Primeur qui proposent des figues de Solliès à leurs clients à des prix supérieurs à la moyenne, témoignant ainsi de la qualité et de la notoriété du produit.

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

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

6.3. Lien causal

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

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

Il s'avère que le figuier n'est pas un arbre exigeant quant à une nature de sol spécifique. Cependant, le secteur présente une grande diversité minérale due au brassage favorisé par un réseau hydrographique dense qui met en contact par la circulation des eaux souterraines ces différents types de sol. Un tel brassage est favorable à l'enrichissement minéral des sols, minéraux qui sont disponibles pour les racines du figuier. La croissance de l'arbre est favorisée ainsi que son développement foliaire,

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » » homologué par le décret n°2010-1164 du 29 septembre 2010.

favorisant la richesse gustative des fruits et l'équilibre des saveurs acidulées et sucrées, typiques de la figue de Solliès.

Par ailleurs, la présence d'un climat méditerranéen chaud à l'hygrométrie moyenne et à l'ensoleillement généreux permet à la figue de Solliès d'atteindre facilement un taux de sucre minimal de 14 degrés Brix au cours de la récolte. Cette étape essentielle est réalisée exclusivement à la main. Le savoir-faire des producteurs permet de garantir l'obtention d'un fruit aux caractéristiques physiques et organoleptiques optimales (tenue du fruit, aptitude à la conservation, calibre et maturité optimale).

Enfin, les calcaires, lorsqu'ils sont présents dans le sol, ne le sont pas au-delà d'une teneur de 20 %. Produites dans des sols davantage calcaires, les figues seraient plus sèches, plus fibreuses et donc de qualité moindre. La relative faiblesse de la teneur en calcaire permet donc d'obtenir des fruits plus charnus et acqueux, ce qui génère les calibres caractéristiques de la figue de Solliès, c'est-à-dire supérieurs à 40 millimètres. Ce calibre est également obtenu par le savoir-faire des producteurs en matière de tri (manuel) et de conditionnement où l'attention est portée sur la formation des plateaux de couleur et de calibre homogènes.

VII. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
51, rue d'Anjou,
75 008 Paris.
Téléphone : (33) (0)1-53-89-80-00.
Télécopie : (33) (0)1-42-25-57-97.
Courriel : info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004.

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

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
59, boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13.

Téléphone : (33) (0)1-44-87-17-17.
Télécopie : (33) (0)1-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque conditionnement unitaire comporte :

- le nom de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée », le sigle ou le logo «AOC » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire.

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

- la mention « appellation d'origine protégée » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et la mention « appellation d'origine protégée » ;

- jusqu'à l'enregistrement en AOP, le logo « AOC “Figue de Solliès” » déposé par le groupement ;

- le logo « AOP “Figue de Solliès” » déposé par le groupement.

IX. EXIGENCES NATIONALES

Dans le tableau ci-dessous sont précisés les principaux points à contrôler :

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A. Outils de production		
A.1. Localisation des parcelles	Aire géographique délimitée Appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
A.2. Potentiel de production du verger :		contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou mesure
Variété	Bourjassotte noire	
Age des arbres	Trois ans après l'année de plantation	
Densité de plantation	5 m minimum entre les arbres. 25m ² /arbre min.	
Taille de formation	verger piéton gobelet multi-charpentière	

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A.3. Stockage et conditionnement des figues Localisation	Aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B. Conditions liées au cycle de production		
B.1. Taille de fructification	annuelle	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B.2. Entretien des vergers	Annuel Enherbement maîtrisé	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B.3. Récolte	Du 15 août au 15 novembre Manuelle En caisses ajourées de 20 kg max.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou mesure
B.4. Stockage éventuel	En chambre froide 8 °C maximum	Contrôle visuel et/ou mesure
B.5. Tri et conditionnement Matériel	En plateaux de 1 rang maximum ou en barquette de 1 kg maximum	Contrôle visuel et/ou mesure
B.5- Expédition	5 jours maximum après cueillette et conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
C- CONTROLE PRODUIT		
C.1.Conformité des produits conditionnés : Variété Couleur Calibre Aspect général des plateaux et barquettes	Bourjassotte noire C2 à C7 code couleur CTIFL ≥ 40 millimètres homogène en calibre et couleur	contrôle visuel et/ou mesure et/ou contrôle organoleptique

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
<p>Qualité extérieure des fruits</p> <p>Teneur en sucre</p> <p>Jutosité des fruits</p> <p>Goût et saveur, texture</p>	<p>Fruits exempts de piqûres d'insectes et de tâches, non éclatés, épiderme intact.</p> <p>≥ 14 °Brix</p> <p>Juteux</p> <p>Conforme à la description du produit</p>	

AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'A.O.P. « FIGUE DE SOLLIES »

