

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le « thym de Provence » sur la voie de l'indication géographique protégée (IGP)



*Crédits photos :
D. Mignérat*

Le Comité national des indications géographiques protégées de l'INAO a approuvé, lors de sa séance du 16 octobre 2014, le projet de cahier des charges « thym de Provence » dans la perspective de son enregistrement en Indication géographique protégée par la Commission européenne.

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

Il se distingue des autres thyms qui sont très majoritairement des thyms dits « doux » ou thyms maraîchers.

Ce pouvoir lui est conféré par la composition spécifique de son huile essentielle, riche en carvacrol.

Les feuilles persistantes, grises ou vertes selon la saison, ainsi que les jeunes tiges et les calices, sont ponctués de glandes remplies de cette huile essentielle.

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).

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.

Produit originaire du sud de la France, le « thym de Provence » a une aire géographique qui correspond à une zone avec une forte présence spontanée du thym dans le milieu naturel, de champs cultivés et d'implantation d'unités de transformation.

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 » est, plus que toute autre variété, sensible aux gelées fortes et à la présence d'eau stagnante.

A l'origine, le thym était en effet essentiellement utilisé en Provence. De manière ancestrale, le thym y était largement consommé pour ses qualités aromatiques mais aussi, par expérience, pour ses propriétés bactéricides qui permettaient de conserver un état sanitaire correct aux viandes.

L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique. Pour les fabricants, l'enregistrement de l'IGP garantirait une protection de la dénomination « thym de Provence » sur tout le territoire de l'Union européenne.

Données chiffrés 2013 :

- 50 producteurs
- 90 tonnes de produit en sortie d'exploitation (équivalent produit sec).

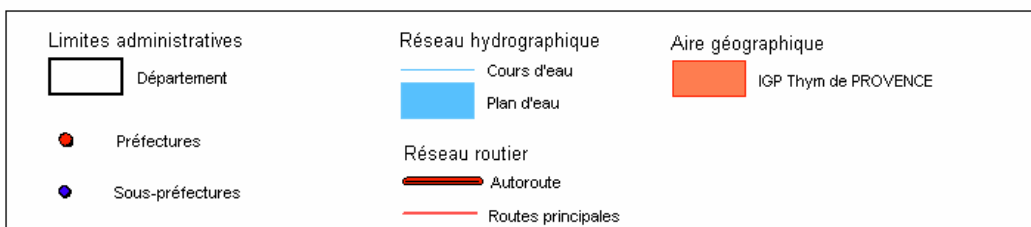
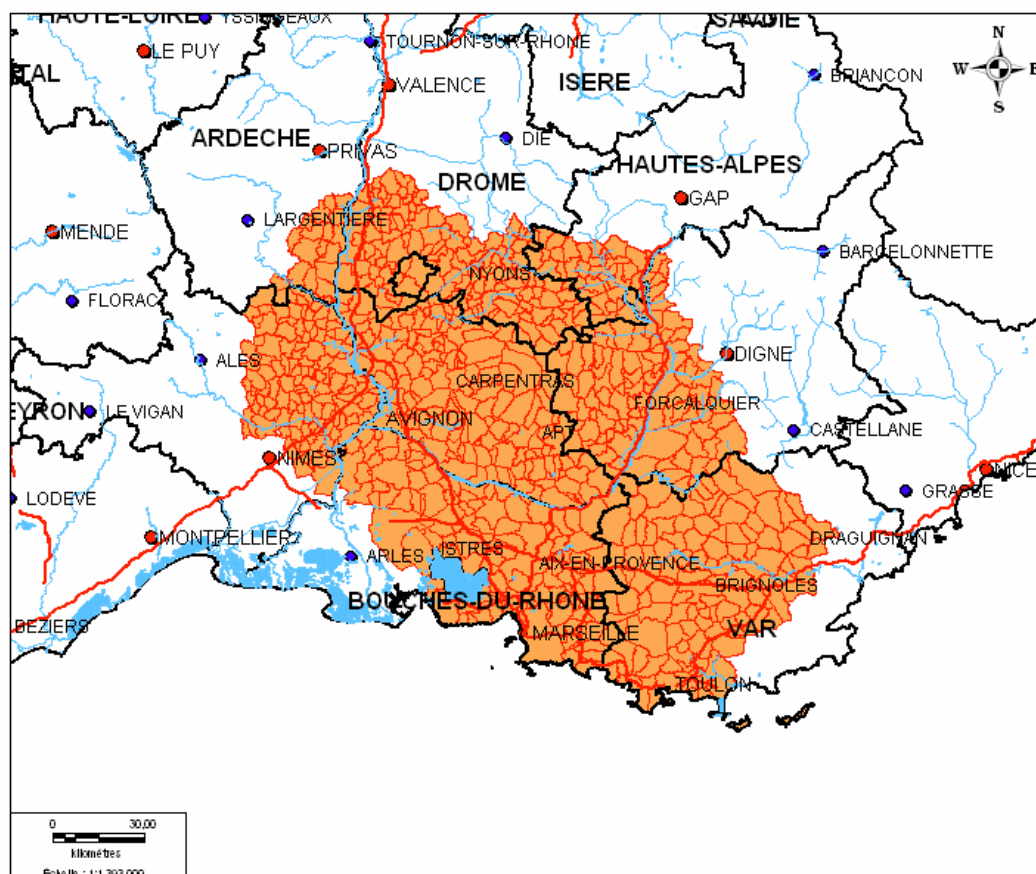
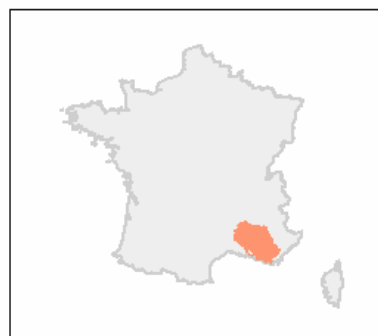
Contacts Presse :

Marlène GLOAGUEN 01 73 30 38 78 / Sophie LEPAGE 01 73 30 38 14



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Aire géographique Thym de Provence



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

Contacts Presse :

Marlène GLOAGUEN 01 73 30 38 78 / Sophie LEPAGE 01 73 30 38 14