

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

14 juin 2021,

LA « CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX » RECONNUE EN INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

La « Cerise des coteaux du Ventoux » est la première cerise française à obtenir l'Indication géographique protégée (IGP). Son cahier des charges a été enregistré ce vendredi 11 juin 2021 par la Commission européenne lui conférant ainsi une protection à l'échelle européenne.

Une cerise issue d'un savoir-faire séculaire

La « Cerise des coteaux du Ventoux » est une cerise de bouche de couleur rouge provenant des variétés issues de *Prunus Avium L.*, de *Prunus Cerasus L.*, ou de leurs hybrides. L'importance de sa production remonte au 17^e siècle à partir duquel sa réputation s'est construite. On la trouve alors principalement dans les jardins familiaux ou clairsemée au milieu des champs de céréales et sur les talus. Depuis le 20^e siècle, de nombreux marchés se sont développés autour de ce produit particulier. Avec un calibre important (24 mm minimum) et un savoir-faire spécifique lié à la zone de production tout aussi particulière, elle a aussi la spécificité de pouvoir être présente sur le marché dès les premiers jours de mai jusqu'à mi-juillet.



© Raison bleue

Un mode de production exigeant

Au fil du temps, un savoir-faire s'est construit autour de ce produit et de la conduite du verger dit « verger piéton ». Une taille est réalisée chaque année afin d'optimiser le travail des ramasseurs, de garantir une régularité de production mais aussi de favoriser des cerises de beaux calibres. La récolte est exclusivement manuelle, et les cueilleurs suivent des formations spécifiques afin de sélectionner visuellement des produits dont le rapport sucre acidité est optimal, et cela pour chaque variété. La maîtrise des opérations de tri-calibrage permet de présenter des lots de produits frais et homogènes, autant en termes de calibre que de coloration des fruits.

Caractéristiques liées à la zone de production

L'aire géographique est accrochée au Mont Ventoux et aux coteaux des monts du Vaucluse et du Luberon, avec une variation d'altitude de 50 à 600 mètres. Elle est sous l'influence du climat méditerranéen, caractérisé par un fort ensoleillement (2 760 heures par an) et par l'action du Mistral (fort vent du Nord) qui s'atténue en se rapprochant des reliefs du Mont Ventoux. Ces conditions permettent de limiter le développement de maladies et favorise la production précoce des fruits dans les situations abritées et habituellement plus tardive dès que l'altitude s'élève. L'amplitude thermique « jour/nuit » marquée favorise enfin la production de fruits mûrs colorés et fermes.

Données chiffrées 2021 :

- 44 producteurs
- 6 structures de tri et commercialisation
- Surface : 157 hectares



[En savoir plus sur l'IGP \(Indication géographique protégée\)](#)

Service Communication INAO

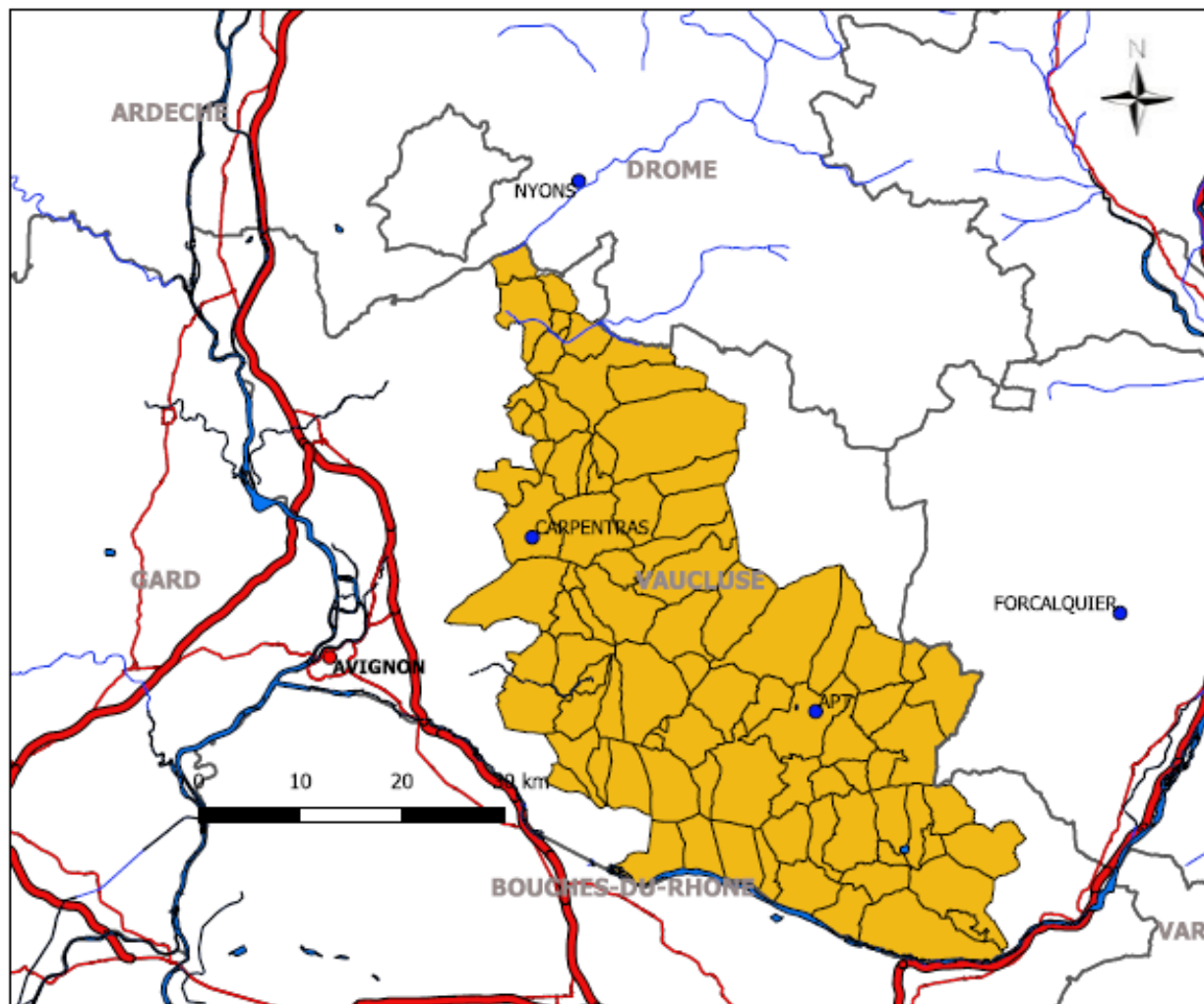
Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Sophie Mauriange 01 73 30 38 39
n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr / www.nosproduitsdequalite.fr

12 rue Henri Rol Tanguy
93 555 Montreuil cedex










INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Aire géographique IGP « Cerise des Coteaux du Ventoux »



Légende

-  Aire géographique IGP Cerise des coteaux du Ventoux
-  réseau hydrographique
-  Autoroutes
-  Routes principales
-  PREFECTURE
-  Sous-Préfectures
-  départements

Service Communication INAO

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Sophie Mauriange 01 73 30 38 39
n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr