

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

N° CE:

« Thym de Provence »

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP

« Thym de Provence »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe II]

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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 p.cymène (leur précurseur).

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

Le « Thym de Provence » est issu des variétés suivantes : VP 83 (thym de population), variété Carvalia, variété Thymlia.

La liste des variétés autorisées est révisable sur la base d'un protocole de révision qui vise à s'assurer du respect des caractéristiques suivantes :

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

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

Le « Thym de Provence » est présenté en feuilles, sèches ou surgelées, ou en branches fraîches ou séchées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Sans objet

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

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

La transformation doit s'effectuer dans l'aire géographique pour des raisons de fraîcheur du produit et de temps de transport (le produit est transporté dans des camions non-frigorifiques). 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...).

Pour le thym séché en feuilles, les premières opérations de transformation sont le séchage et le battage. Elles sont effectuées chez les producteurs sur la plante fraîche. 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 doit être surgelée, elle doit être 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.

Enfin, la longue expérience des opérateurs dans l'aire et notamment la capacité rapide à évaluer visuellement la qualité du produit fraîchement récolté, offre les bases nécessaires à l'obtention du produit fini attendu.

3.7. Règles spécifiques d'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.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Thym de Provence » se situe dans le sud de la France, et est principalement caractérisée par un climat de type méditerranéen. Elle reflète aussi la réalité de l'espace utilisé pour la production et la transformation du « Thym de Provence ».

4.1. Liste des communes par département :

Département du Vaucluse : toutes les communes

Département des Bouches du Rhône : Aix-En-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Aureille, Auriol, Aurons, La Barben, Barbentane, Les Baux-De-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-L'étang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Boulbon, Cabannes, Cabriès, Cadolive, Carnoux-En-Provence, Carry-Le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-Le-Rouge, Châteauneuf-Les-Martigues,

Châteaurenard, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-Les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Ensues-La-Redonne, Eygalières, Eyguières, Eyragues, La Fare-Les-Oliviers, Fontvieille, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-La-Nerthe, Grans, Graveson, Gréasque, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Maillane, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Mas-Blanc-Des-Alpilles, Maussane-Les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-Sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-En-Provence, Plan-D'orgon, Plan-De-Cuques, Port-De-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Puyloubier, Rognac, Rognes, Rognonas, La Roque-D'anthéron, Roquefort-La-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, 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, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Verquières, Vitrolles.

Département du Gard : Aigaliers, Aigueze, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-Et-Aureillac, Aubussargues, Bagnols-Sur-Ceze, Barjac, Baron, La Bastide-D'engras, Beaucaire, Belvezet, Bezouze, Blauzac, Bouquet, Bourdic, La Bruguiere, Cabrieres, La Calmette, La Capelle-Et-Masmolene, Carsan, Castelnau-Valence, Castillon-Du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Collorgues, Comps, Connaux, Cornillon, Dions, Domazan, Estezargues, Flaux, Foissac, Fons-Sur-Lussan, Fontareches, Fournes, Le Garn, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Jonquieres-Saint-Vincent, Laudun-L'ardoise, Laval-Saint-Roman, Ledenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Mejannes-Le-Clap, Meynes, Montaren-Et-Saint-Mediers, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-Du-Gard, Roquemaure, La Roque-Sur-Ceze, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasia, Saint-Andre-De-Roquepertuis, Saint-Andre-D'olerargues, Saint-Bonnet-Du-Gard, Saint-Chartes, Saint-Christol-De-Rodieres, Saint-Dezery, Saint-Etienne-Des-Sorts, Saint-Genies-De-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-D'ozilhan, Saint-Hippolyte-De-Montaigu, Saint-Jean-De-Maruejols-Et-Avejan, Saint-Julien-De-Peyrolas, Saint-Laurent-De-Carnols, Saint-Laurent-Des-Arbres, Saint-Laurent-La-Vernede, Saint-Marcel-De-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-D'euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-De-Caisson, Saint-Pons-La-Calm, Saint-Privat-De-Champclos, Saint-Quentin-La-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-Des-Oules, Saint-Victor-La-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Serviers-Et-Labaume, Seynes, Tavel, Tharoux, Theziers, Tresques, Uzès, Vallabregues, Vallabrix, Vallerargues, Valliguières, Venejan, Verfeuil, Vers-Pont-Du-Gard, Villeneuve-Les-Avignon, Saint-Paul-Les-Fonts.

Département des Alpes de Haute Provence : Aiglun, Allemagne-En-Provence, Aubenas-Les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Bevons, Bras-D'asse, La Brillanne, Brunet, Le Castellet, Cereste, Le-Chaffaut-Saint-Jurson, Chateau-Arnoux-Saint-Uban, Chateauneuf-Miravail, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, Claret, Corbieres, Cruis, Curel, Dauphin, Entrepierres, Entrevennes, L'escale, Esparron-De-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Greoux-Les-Bains, L'hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Malijai, Mallefougasse-Auges, Mallemoisson, Mane, Manosque, Les Mees, Melve, Mezel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie,

Niozelles, Noyers-Sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerie, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-Des-Brousses, Revest-Du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Rochegiron, Roumoules, Sainte-Croix-A-Lauze, Sainte-Croix-De-Verdon, Saint-Etienne-Les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-D'asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-Du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-De-Romes, Saint-Martin-Les-Eaux, Saint-Michel-L'observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-Sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-La-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Theze, Vacheres, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Département de l'Ardèche : Alba-La-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andeol, Gras, Labastide-De-Virac, Larnas, Orgnac-L'aven, Rochemaure, Saint-Andeol-De-Berg, Saint-Just, Saint-Marcel-D'ardeche, Saint-Martin-D'ardeche, Saint-Maurice-D'ibie, Saint-Montan, Saint-Remeze, Saint-Thome, Le Teil, Valvigneres, Viviers.

Département du Var ; Aiguines, Ampus, Les Arcs, Artignosc-Sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-Sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-Sur-Issole, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadiere-D'azur, Callas, Camps-La-Source, Le Cannet-Des-Maures, Carces, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, La Celle, Chateau-Double, Chateaufort, Correns, Cotignac, La Crau, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Evenos, La Farlede, Figuanieres, Flassans-Sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, La Garde, Gareoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyeres, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Mazaugues, Meounes-Les-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montferrat, Montfort-Sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Nans-Les-Pins, Neoules, Ollieres, Ollioules, Pierrefeu-Du-Var, Pignans, Plan-D'aups-Sainte-Baume, Ponteves, Pourcieux, Pourrieres, Le Pradet, Puget-Ville, Regusse, Le Revest-Les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Sainte-Anastasie-Sur-Issole, Saint-Cyr-Sur-Mer, Saint-Julien, Saint-Martin, Saint-Maximin-La-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Salernes, Les Salles-Sur-Verdon, Sanary-Sur-Mer, Seillons-Source-D'argens, La Seyne-Sur-Mer, Signes, Sillans-La-Cascade, Six-Fours-Les-Plages, Sollies-Pont, Sollies-Toucas, Sollies-Ville, Taradeau, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourtour, Tourves, Trans-En-Provence, Le Val, La Valette-Du-Var, Varages, La Verdiere, Verignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-Sur-Verdon, Vins-Sur-Caramy, Saint-Mandrier-Sur-Mer, Saint-Antonin-Du-Var.

Département des Hautes Alpes : Antonaves, , Barret-Sur-Meouge, Le Bersac, Bruis, Chanousse, Chateauneuf-De-Chabre, Eourres, L'epine, Etoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, Laragne-Monteglin, Lazer, Mereuil, Monetier-Allemont, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-Et-Enevent, Orpierre, Le Poet, Ribeyret, Ribiers, Rosans, Saint-Andre-De-Rosans, Sainte-Colombe, Saint-Genis, Sainte-Marie, Saint-Pierre-Avez, Saleon, Salerans, Savournon, Serres, Sorbiers, Trescleoux, Upaix, Ventavon.

Département de la Drôme : Aleyrac, Allan, Ancone, Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-De-Lioure, La Batie-Rolland, La Baume-De-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Benivay-Ollon, Besignan, Bonlieu-Sur-Roubion, Bouchet, Buis-Les-Baronnies, Chamaret, Chantemerle-Les-Grignan, La Charce, Charols, Chateauneuf-De-Bordette, Chateauneuf-Du-Rhone, Chauvac-Laux-Montaux, Clansayes, Cleon-D'andran, Colonzelle, Condillac, Condorcet, Cornillac, Cornillon-Sur-L'oule, Curnier, Donzere, Espeluche, Eygalayes, Eygaliers, Dieulieffit, Eyrolles, Eyzahut, Ferrassieres, La Garde-Adhemar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Izon-La-Bruisse, Laborel, Lachau, La Laupie, Lemps, Malataverne, Manas, Marsanne,

Merindol-Les-Oliviers, Mevouillon, Mirabel-Aux-Baronnies, Mollans-Sur-Ouveze, Montauban-Sur-L'ouveze, Montaulieu, Montboucher-Sur-Jabron, Montbrison, Montbrun-Les-Bains, Montelimar, Montferrand-La-Fare, Montjoux, Montfroc, Montguers, Montjoyer, Montreal-Les-Sources, Montsegur-Sur-Lauzon, La-Begude-De-Mazenc, La Motte-Chalancon, Nyons, Le Pegue, Pelonne, La Penne-Sur-L'ouveze, Piegou, Pierrelatte, Pierre-longue, Les Pilles, Plaisians, Le Poet-En-Percip, Le Poet-Laval, Le Poet-Sigillat, Pommerol, Pont-De-Barret, Portes-En-Valdaine, Propiac, Puygiron, Puy-Saint-Martin, Reauville, Reilhanette, Remuzat, Rioms, Rochebrune, Rochefort-En-Valdaine, Rochegude, La Roche-Sur-Le-Buis, La Rochette-Du-Buis, Roche-Saint-Secret-Beconne, Rottier, Roussas, Rousset-Les-Vignes, Roussieux, Roynac, Sahune, Saint-Auban-Sur-L'ouveze, Sainte-Euphemie-Sur-Ouveze, Saint-Fereol-Trete-Pas, Saint-Gervais-Sur-Roubion, Saint-Jalle, Saint-Marcel-Le-Sauzet, Saint-Maurice-Sur-Eygues, Saint-May, Saint-Pantaleon-Les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Chateaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Salettes, Salles-Sous-Bois, Sauzet, Savasse, Sederon, Solerieux, Souspierre, Suze-La-Rousse, Taulignan, Teissieres, La Touche, Tulette, Valaurie, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vesc, Vers-Sur-Meouge, Villebois-Les-Pins, Villefranche-Le-Chateau, Villeperdrix, Vinsobres.

5. LIEN A L'ORIGINE

5.1. Spécificité de l'aire

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 Puech depuis Montélimar puis se poursuit jusqu'à la mer méditerranéenne 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.

Facteurs humains

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 thym 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 thym, 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 thym à l'état sauvage, les cueilleurs évaluent soigneusement 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 séchées 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.

5.2. 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 thym qui sont très majoritairement des thym dits « doux » ou thym maraîchers à chémotype thymol pur et à puissance aromatique plus faible, ainsi que, dans une moindre mesure des thym 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).

Lorsque commercialisé en bouquets, ceux-ci sont réguliers, bien formés et bien fournis en feuilles.

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

5.3. Lien causal

L'aire géographique du « Thym de Provence » reflète à la fois le terroir naturel du thym en France¹ 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 et de l'ensoleillement offerts par le climat présent dans l'aire géographique².

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 estivale³.

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 bouquet 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.

La présence du thym en Provence, et les particularités aromatiques et gustatives du « Thym de Provence » sont souvent citées dans la littérature.

Le thym est déjà reconnu comme une espèce présente dans la région depuis Pliny 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 » (Ph. Leveau, *Ecologia mediterranea*, 2004, vol. 30, no 1).

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.

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 frigoulète (*ndlr : thym*) sans soin. Les ménagères, (...) encore en usent-elles avec parcimonie, sauf dans la belle Provence où la cuisine est si relevée, si appétissante. »

« Sur les collines de Provence, (...) Tout le paysage (y) participait (...) l'odeur du thym, le tintement d'une clochette. » Les Bucoliques, Marcel Pagnol, préface - Paris, Grasset, 1958.

Le « Thym de Provence » est encore aujourd'hui reconnu comme partie intégrante du territoire de la Provence. Il représente 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 (...) qui (recouvre) si souvent les sols de notre terroir. » (Le Petit Futé Provence 2009/2010, p 55).

Le « Thym de Provence » est un pilier du patrimoine gastronomique: 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.).

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)