



IGP THYM DE PROVENCE

IGP obtenue en 2018 révision cahier des charges en cours

CHIFFRES CLÉS

- ✓ Environ **40** adhérents dont 25 producteurs, une coopérative réalisant la transformation en feuilles sèches, et une quinzaine de metteurs en marché
- ✓ **12 t** de thym de Provence IGP mondé (feuilles sèches) et 80 tonnes de thym de Provence IGP vendu en Branches
- ✓ Environ **100 ha** dédiés à la production sous SIQO

COMMERCIALISATION

GMS, épicerie fine (+ industrie).
National.

SAISONNALITÉ



■ DÉGUSTATION

Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence

- 📍 AIHP ZA Les Quintrands - Route de Volx
04100 MANOSQUE
- ✉ contact.aihp@gmail.com
- 🌐 www.herbes-de-provence.org/igp-thym-de-provence

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Le thym de Provence pousse dans des sols de garrigue typiques de la Provence dont l'aridité favorise la sécrétion et l'accumulation dans les feuilles d'huile essentielle typée aux arômes chauds et piquants. Il est caractérisé par la présence spontanée de populations de thym ayant développé des caractères d'adaptation à cet environnement et l'existence de savoir-faire spécifiques de culture et de transformation.

Le thym de Provence est un thym phénolé, caractérisé par un fort pouvoir aromatique, chaud et piquant, dû à la composition particulière de son huile essentielle, très riche en carvacrol. Il est commercialisé en feuilles sèches (mondé) ou en branches fraîches ou séchées vendues en bouquets.

Le cahier des charges garantit la localisation des parcelles, l'utilisation exclusive de variétés locales riches en huile essentielle et en carvacrol, des règles strictes de culture, et des bonnes pratiques de séchage et de stockage assurant une conservation optimale du produit et concourant à la fixation des arômes et de la couleur.

L'aire géographique de production s'étend sur 5 départements de la Région Sud et inclue la Drôme provençale, une partie du Gard et quelques communes ardéchoises.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

La Provence accueille depuis le Moyen Âge de cueilleurs et arboristes. Son commerce puis sa culture se sont développés à partir du milieu du XX^{ème} siècle.

- Années 1970 : Développement de la culture en complément de la cueillette
- Fin des années 1990 : organisation de la filière et recherche d'outils de différenciation
- 2001 : Création de l'Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence
- 2015 - 2018 : Reconnaissance par la France de l'IGP Thym de Provence puis enregistrement par l'Union européenne.