

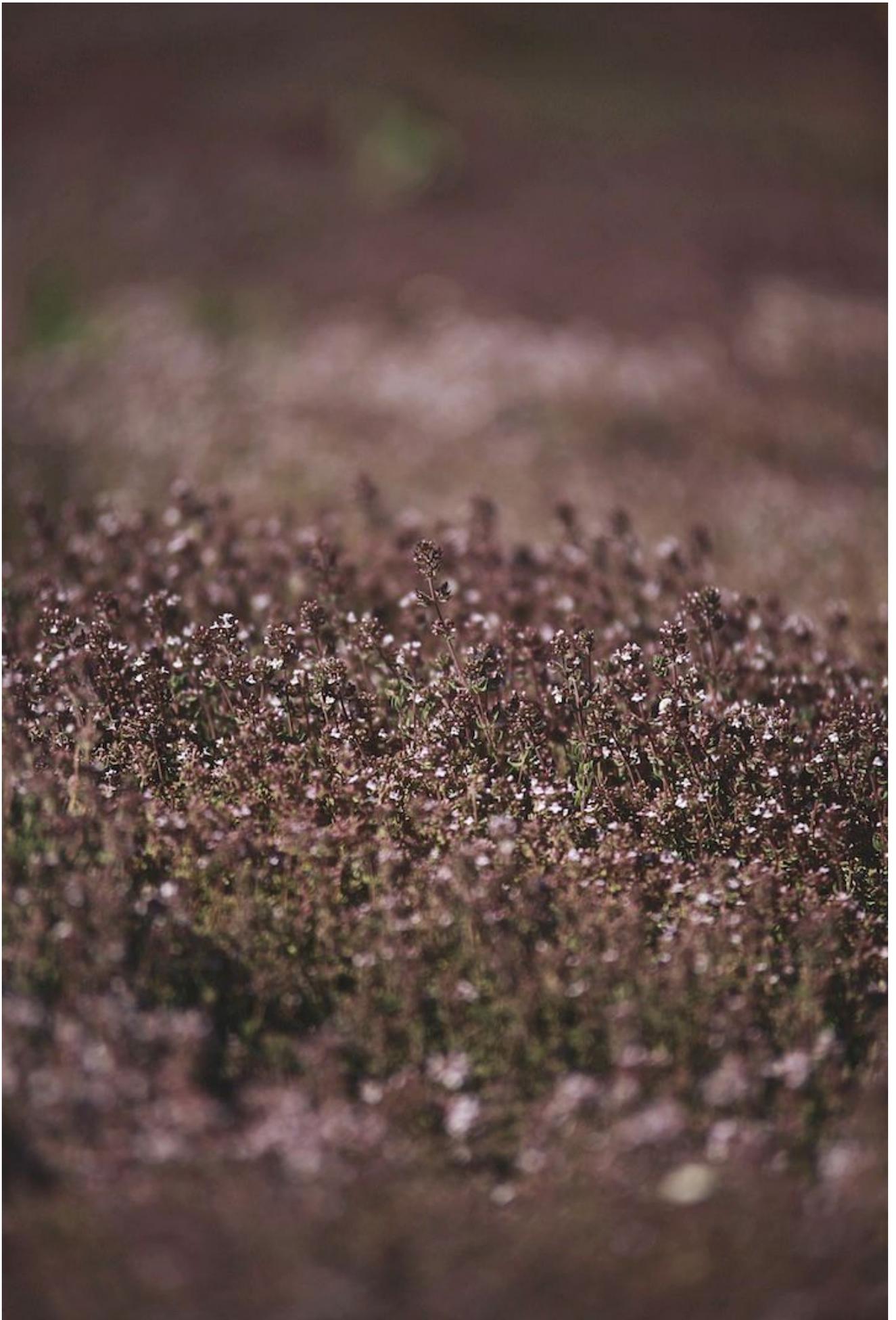


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Thym de Provence

Herbes aromatiques

LE PRODUIT

L'IGP Thym de Provence est une plante aromatique dont la particularité réside dans sa composition en huile essentielle spécifique qui lui confère un fort pouvoir aromatique. Vous pouvez le trouver à la vente, sous 4 présentations différentes : en feuilles, sèches ou surgelées, ou en branches fraîches ou séchées.

ARÔMES ET SAVEURS

L'IGP Thym de Provence se caractérise par un fort pouvoir aromatique, chaud et piquant. Ce pouvoir lui est conféré par le carvacrol, une substance chimique spécifique de son huile essentielle. On retrouve également cette substance dans l'huile essentielle d'origan.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de la production intéresse 5 des 6 départements de la région Provence Alpes Côtes d'Azur auxquels sont adjoints les départements de l'Ardèche, de la Drôme et du Gard. Tout ce territoire correspond à l'aire naturelle de pousse du thym sauvage.

UN PRODUIT RECONNU

Au 1er siècle de notre ère, le thym est déjà reconnu comme une espèce présente dans la région par l'écrivain romain "Pline l'ancien". Les provençaux connaissaient depuis toujours ses vertus aromatiques mais aussi, par expérience, ses propriétés bactéricides qui permettaient de conserver les viandes. L'obtention de l'IGP en 2018 est venue reconnaître cet ancrage historique.

Le saviez-vous

Le thym encore appelé « farigoule » en Provence est une plante qui pousse naturellement dans les garrigues du Midi de la France. Sous certaines conditions la cueillette sauvage est autorisée pour la production du Thym de Provence

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Interprofessionnelle pour les Herbes de Provence (AIHP)

ZA Les Quintrands

Route de Volx

04100 MANOSQUE

271, Impasse Gustave Fenouil

N°SIRET : 49100772000023

Contact : Pascal ROBIN

Tél. : 04 92 72 47 62 / 07 85 66 09 59

Mél. : contact@herbes-de-provence.org

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine

610 avenue du Grand Gigognan

84090 AVIGNON CEDEX 9

BP60912

N°SIRET : 13000270200046

Tél. : 04 90 86 57 15

Fax : 04 90 86 48 74

Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteun@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/thym-de-provence-13192>

List of links present in page

1. <mailto:contact@herbes-de-provence.org>
2. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>

8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>