

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

3 avril 2024

LA DÉNOMINATION « ABRICOT DES BARONNIES » ENREGISTRÉE EN IGP

La dénomination « Abricot des Baronnies » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 2 avril 2024, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Une culture ancrée dans son bassin de production

Si elle existe depuis le 19^{ème} siècle, la culture de l'Abricot des Baronnies s'ancre économiquement, et de manière durable, dans les années 1950. L'Abricot des Baronnies est très apprécié à l'état frais mais aussi sous forme de nectars, de confitures, de compotes, ce qui permet d'en profiter toute l'année !



Un territoire exceptionnel pour un goût unique

L'« Abricot des Baronnies » est principalement cultivé dans le Sud de la Drôme, dans les contreforts des Alpes, une zone de moyenne montagne, située dans le Parc naturel régional des Baronnies Provençales.

Les conditions naturelles y sont propices pour faire naître des fruits au goût intense. En effet, les conditions climatiques (des amplitudes thermiques journalières élevées et un fort ensoleillement), alliées à des sols peu fertiles et à une conduite précise des vergers, donnent à l'abricot des caractéristiques particulières: son taux de sucre (12% minimum), sa coloration marquée et son 'blush' (surimpression rouge d'une face).

Une production respectueuse de l'environnement et de la biodiversité

Aujourd'hui, les exploitations et les metteurs en marchés, de taille familiale, perpétuent une tradition fruitière et un savoir-faire artisanal : sélection des variétés les plus adaptées, culture en vergers de densité limitée, récolte à une maturité optimale, tri précis et conservation limitée, permettant d'obtenir des abricots renommés.

Le cahier des charges prévoit également la présence de nichoirs à oiseaux ou à insectes pollinisateurs, une couverture végétale hivernale obligatoire des sols, l'interdiction du désherbage chimique total et le fractionnement et la limitation des apports en fertilisants minéraux, dans des exploitations où plus de 10 % des surfaces agricoles sont occupés par des infrastructures agro écologiques.

Chiffres clés de 2023 :

- 83 opérateurs sont membres de l'ODG : le Syndicat de Valorisation de l'Abricot des Baronnies :
 - 50 producteurs d'abricots ;
 - 3 opérateurs expéditeurs, c'est-à-dire effectuant uniquement du tri, calibrage et du conditionnement ;
 - 30 producteurs-expéditeurs ;
- Potentiel total de la zone = 8 000 tonnes et 2 200 ha de vergers.



En savoir plus sur l'Indication géographique protégée (IGP) :

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la **qualité**, la **réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'Etat.

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Raphaël Bitton
Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / r.bitton@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr / www.nosproduitsdequalite.fr

12, rue Henri Rol-Tanguy
93 555 Montreuil Cedex



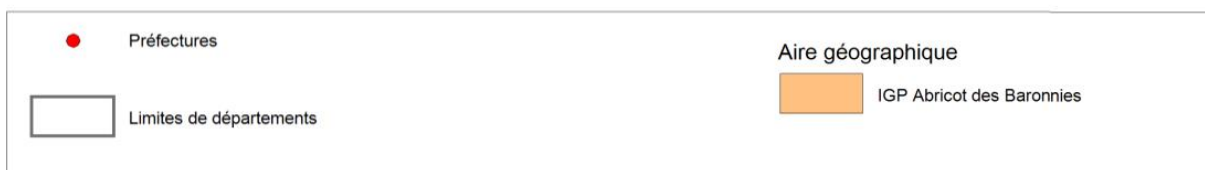
**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IGP ABRICOT DES BARONNIES
Aire géographique



SOURCES : BD-CARTO, IGN, MAPINFO, INAO, NOVEMBRE 2021

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Raphaël Bitton
Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / r.bitton@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr / www.nosproduitsdequalite.fr

12, rue Henri Rol-Tanguy
93 555 Montreuil Cedex