

SOLLIÈS-PONT

La figue transformée obtient l'appellation d'origine protégée

L'extension de l'AOP Figue de Solliès aux fruits destinés à la transformation est une excellente nouvelle, attendue de longue date par les acteurs de la filière. La récolte 2020 est à la hauteur

La figue de Solliès-Pont bénéficie de l'appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2011 pour le fruit frais, dit « fruit de bouche ». Depuis sa parution au Journal officiel de l'Union européenne, début décembre, c'est aussi le cas de la figue destinée à la transformation en confiture, coulis, sirop, sorbet, etc. C'est l'aboutissement d'un long processus car la demande initiale d'extension, menée par la filière avec le ministère de l'Agriculture et l'Institut national de l'origine et de la qualité, date de 2012.

« La figue fraîche reste notre produit phare, la vitrine emblématique de la production, rappelle Cyril Kointz, l'animateur qualitatif de la filière qui regroupe une centaine d'exploitants (lire par ailleurs). « Mais cette modification du cahier des charges pour la figue destinée à la transformation, va nous permettre de valoriser un débouché où il y a de plus en plus de demande ».

Parmi les points décisifs dans l'obtention de l'AOP, il est relevé la possibilité de congeler sur place, à la Copsolfruit de Solliès-Pont, les figues appelées à être transformées. Les trois critères qui décident du classement des figues en AOP et leur mode de consommation (fraîches ou transformées), sont le calibre, le taux de sucre et des critères esthétiques.

Des fruits trop mûrs pour être transportés, abimés ou présentant des défauts visuels, ne peuvent prétendre à être vendus en fruit de bouche. « Qualitativement et gustativement parlant, il s'agit toujours de pro-



Cyril Kointz, animateur qualitatif de la filière de la figue de Solliès, se satisfait de l'extension de l'AOP décidée par l'Union européenne. (Photos DR et D. L.)

duits haut de gamme ». La figue transformée représente 30 % de la production globale. À compter de la récolte 2021, les confituriers par exemple vont pouvoir afficher des étiquettes « confiture de figue de Solliès AOP » et ainsi optimiser leurs revenus.

La prochaine étape de la filière est la certification HVE (Haute valeur environnementale) de toute la production à l'horizon 2030, avec la poursuite de la réduction des traitements phytosanitaires. « Ça correspond à la demande du consommateur comme la certification bio », conclut Cyril Kointz.

S. M.

Repères

■ Aire d'appellation

Autour de Solliès-Pont, capitale de la figue, l'aire d'appellation s'étend sur les communes de Belgentier, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, La Farlède, La Crau, Carqueiranne, Hyères, Le Pradet, La Garde, La Valette, La Londe, Cuers ainsi que sur une partie de Pierrefeu et Puget-Ville.

■ Production

Une centaine d'exploitants cultive la figue de Solliès en AOP sur 120 hectares, soit plus de 30 000 arbres en production. Une extension des vergers est constatée depuis l'obtention de l'AOP pour la figue de Solliès en 2011.

Récolte en hausse de 21 % dont + 40 % en AOP

Cette année, 1 330 tonnes de figues ont été récoltées sur le territoire de l'appellation à partir de la mi-août. Une hausse de 21 % de la production globale par rapport à 2019. Les figues cultivées en AOP ont, elles, progressé de 40 % par rapport à 2019, atteignant 376 tonnes.

C'est la conséquence d'une pluie parfaitement répartie au printemps et

d'un ensoleillement sans excès de température, hormis une petite période de sécheresse estivale. Autant de facteurs qui ont agi favorablement sur le gabarit des fruits.

La grêle et les fortes pluies de l'automne 2018, puis la sécheresse record de l'été 2019, avaient réduit la production ces deux dernières années. Fin mars 2020, quelques producteurs ont souffert

d'épisodes de gel qui ont entraîné une maturité tardive. « Mais cela reste à la marge, 2020 restera comme une très bonne année », se réjouit Cyril Kointz.

Le confinement n'aura pas pesé sur la production. « Malgré le contexte sanitaire, la demande était aussi importante que d'habitude. L'envie de consommer un fruit local de saison était là. La noto-

riété de la figue de Solliès est acquise ».

Le succès de la vente directe à la boutique du groupement de producteurs, la Copsolfruit de Solliès-Pont, est révélateur de l'attrait des consommateurs pour les circuits courts. « Nous le constatons à notre échelle, la Covid a permis de renforcer la volonté de consommer local », conclut l'animateur de la filière.

SOLLIÈS-TOUCAS EN IMAGE

Généreux, les Toucassins ont rempli la malle aux jouets

Une belle malle en bois accueillait samedi à l'occasion du marché, les jouets anciens sous l'égide du comité des fêtes. « Je suis impressionnée par l'ampleur de la générosité », a déclaré, émue, sa présidente Corinne Borréani. « Nous faisons cette opération chaque année, mais là nous sommes submergés. Il y en a pour tous les âges ! »

Tous ces jeux seront distribués à différentes structures, telles que l'association Louis, Jules et Compagnie, l'IME Les Morières, le centre aéré, la garderie, les écoles, le CCAS et le foyer Canolle.

(Texte et photo M. R.)



En bref

SOLLIÈS-PONT

CISPD en assemblée

La prochaine assemblée plénière du Conseil Intercommunal de Sécurité et de Prévention de la Délinquance aura lieu ce mardi 15 décembre à 9 h 30 au siège de l'intercommunalité. À l'ordre du jour : composition du CISPD, règlement intérieur, charte de confidentialité, rapport d'activité 2020 et projets 2021.

Conseil municipal

Le prochain conseil municipal aura lieu ce mardi

15 décembre à 18 h, à la salle des fêtes. Nombre de personnes limités.

Conseil communautaire

Vendredi 18 décembre à 9h30, séance du conseil communautaire, au siège de la CCVG.

LA FARLÈDE

Don du sang

Jeu 24 décembre de 8h à 12h, collecte de sang sur rendez-vous, salle des fêtes. Prise de rendez-vous sur <https://mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr/>