

# *La seule IGP de cerise en France est vauclusienne !*

En 2021, la cerise des Coteaux du Ventoux a été reconnue en IGP (indication géographique protégée) par la commission européenne. C'est l'unique IGP sur ce fruit en France. En cette fin mai, la récolte des variétés les plus précoces a débuté.

Publié le 26 mai 2025



*En cette fin mai, la récolte des variétés les plus précoces a débuté.*

A la lisière des communes de Malemort-du-Comtat et de Venasque, se trouve l'une des parcelles de cerisiers de la famille Reynard. Les branches sont garnies de burlats, une variété précoce, qui sont enfin arrivées à maturité, prêtes à être ramassées. Perchées sur des escabeaux et munis de seaux, les petites mains s'affairent pour les cueillir en détachant délicatement le pédoncule, sans abîmer le bouquet, qui portera les cerises de la saison prochaine.

Ici, la récolte est effectuée entièrement à la main. Cela fait partie des critères de qualité de l'IGP cerise des Coteaux du Ventoux. Une cinquantaine de producteurs uniquement vauclusiens et dix stations de mise en marché revendiquent cette IGP, « la seule reconnue en France pour ce fruit », souligne René Reynard, président de l'ODG FruiVentoux, organisme de

défense et de gestion de cette IGP. L'aire d'appellation géographique s'étend sur 86 communes du département, allant des contreforts du Ventoux au Luberon. Le potentiel de production est estimé à 3 000 tonnes par an. Treize variétés sont admises dans l'IGP cerise des Coteaux du Ventoux, comme la burlat et la folfer pour les plus précoces, ou la belge et la summit pour les plus tardives. Toutes ont été sélectionnées suivant leur aspect (chair ferme, forme charnue), leur qualité gustative (goût sucré) mais aussi leur tenue.



*Treize variétés sont admises dans l'IGP cerise des Coteaux du Ventoux*

### **Une production traditionnelle et séculaire**

Les producteurs de l'IGP doivent respecter aussi un cahier des charges précis, en ramassant les fruits à maturité optimale. Pour s'en assurer, ils disposent d'un code couleur (qui prend la forme d'un nuancier allant du rouge clair au noir, préconisé par le CTIFL-centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) et d'un modèle leur permettant de mesurer le calibre des cerises qui doit être au minimum de 24 mm. Ramassée au bon moment selon la couleur et la grosseur, chaque variété révèle ainsi toutes ses subtilités sous le palais des consommateurs. Bien d'autres étapes sont spécifiées dans le cahier des charges : taille, broyage des bois, analyse des sols et des feuilles, traçabilité, homogénéité...

### **Une production traditionnelle et séculaire**

Les producteurs de l'IGP doivent respecter aussi un cahier des charges précis, en ramassant les fruits à maturité optimale. Pour s'en assurer, ils disposent d'un code couleur (qui prend la forme d'un nuancier allant du rouge clair au noir, préconisé par le CTIFL-centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) et d'un modèle leur permettant de mesurer le calibre des cerises qui doit être au minimum de 24 mm. Ramassée au bon moment selon la couleur et la grosseur, chaque variété révèle ainsi toutes ses subtilités sous le palais des consommateurs. Bien d'autres étapes sont spécifiées dans le cahier des charges : taille, broyage des bois, analyse des sols et des feuilles, traçabilité, homogénéité...

Des marchés aux cerises se sont développés, comme celui de la Tour-d'Aigues créé en 1902, qui est le plus ancien. La demande a perduré sur tout le siècle. La marque de la cerise des Coteaux du Ventoux a vu le jour en 1985, forgeant sa bonne réputation, et c'est en 2002, qu'a été déposée la demande de reconnaissance de cette cerise en IGP. Après moult péripéties administratives, la cerise des Coteaux du Ventoux a accédé au Graal en étant reconnue IGP par la France en 2019, puis par l'Europe en 2021.

Plus d'informations : [Accueil - Fruiventoux](#) 



### L'IGP présente à Terroirs en fête

L'IGP cerise des Coteaux du Ventoux sera présente à plusieurs événements dans les prochaines semaines. Un stand sera installé au grand rendez-vous Terroirs en fête, organisé par le Département de Vaucluse, les 14 et 15 juin, dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Les visiteurs pourront aussi rencontrer ceux qui font l'IGP à la fête du terroir et de la cerise IGP des Côteaux du Ventoux le dimanche 29 juin, à Malemort-du-Comtat.

# VAUCLUSE

**LE DÉPARTEMENT**  
*Département de Vaucluse*

*Rue Viala - CS 60516  
84909 Avignon Cedex 09*

04 90 16 15 00