

Coop aromates de provence

L'excellence des véritables herbes de provence !



La coopérative LES AROMATES DE PROVENCE,

**+ de 20 ANS au service de la qualité
LABEL ROUGE HERBES DE PROVENCE
THYM DE PROVENCE IGP**



les véritables

HERBES DE PROVENCE

SONT ISSUES DE CULTURES DE PROVENCE



Les Aromates de Provence

926 chemin des Vertus - Quartier Pierre Longue - 13530 TRETZ www.lesaromatesdeprovence.fr

CONTACT : carole Blanc : 06 47 21 82 41
c.blanc@lesaromatesdeprovence.net

Les Aromates de Provence

Qui sommes-nous ?



Origine Provence
100% garantie !

La Coopérative des Aromates de Provence regroupe des producteurs passionnés qui cultivent et récoltent des herbes aromatiques dans le respect des traditions et du terroir provençal. Fondée sur des valeurs de qualité, d'authenticité, de durabilité et de partage de la valeur, notre coopérative est un acteur majeur de la production de véritables Herbes de Provence en France.

Notre Spécificité : L'Authenticité et la Qualité

Contrairement aux mélanges d'herbes génériques souvent importés, nous garantissons une production 100 % locale, respectant des cahiers des charges spécifiques et les méthodes de culture traditionnelles. Nos producteurs cultivent avec soin le thym, le romarin, la sarriette et l'origan, les quatre plantes emblématiques qui composent les véritables Herbes de Provence.



La coopérative propose des références en agriculture conventionnelle et biologique, et ses producteurs sont désormais tous engagés dans les productions labellisées **herbes de Provence Label Rouge** et/ou **IGP thym de Provence**.

Comment savoir si les herbes que vous achetez viennent bien de Provence :

RECHERCHER LES LOGOS LABEL ROUGE SUR LES HERBES DE PROVENCE : ces herbes viennent bien de la coopérative !

Vérifier l'étiquette : assurez vous que l'origine des plantes est indiquée,

**Lisez la liste des ingrédients : une composition traditionnelle inclut thym, romarin, sarriette, origan, et parfois du basilic.
Sentez si vous le pouvez ! Nos plantes sentent la Provence et la garrigue !**

Chiffres clés



1 site de transformation
et de stockage basé à Trets



150 tonnes
de plantes mondées



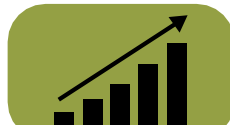
42 agriculteurs
répartis en deux régions



30 %
des surfaces cultivées en bio



200 hectares
de cultures



2,6 millions d'€uros
de chiffre d'affaires en 2023

Travaux de modernisation

En 2021, la coopérative a été lauréate du **projet France Relance - Dynamisation des filières**, qui repose sur 4 grands axes :

Développer les superficies par l'installation de nouvelles exploitations agricoles

Moderniser et agrandir le site de transformation

Développer des gammes et des offres spécifiques

Répondre aux attentes des consommateurs en répondant toujours plus par l'origine et la qualité



Âgées de plus de 20 ans, les installations devenaient inadaptées aux enjeux commerciaux, qualitatifs et sécuritaires d'aujourd'hui et de demain. La coopérative a ainsi massivement investi fin 2023 / début 2024 pour **la modernisation de ses infrastructures de triage / calibrage et de dépoussiérage**.

Des travaux ont également été réalisés pour **agrandir le site de stockage des récoltes** situé à Trets. La quasi-totalité de l'outil de production a été modernisé, et permet désormais **d'améliorer très significativement les conditions de travail de ses opérateurs tout en gagnant en efficacité de triage**.



Photos des locaux de Trets avant (à gauche) et après (à droite) les travaux de modernisation.

Un Engagement Fort pour le Terroir et la Qualité

- Des cultures locales et responsables : Nos herbes poussent en plein cœur de la Provence, sous un climat idéal, garantissant leurs arômes puissants et authentiques.
- Un savoir-faire traditionnel : Chaque étape, de la plantation à la récolte, est réalisée avec le plus grand soin pour préserver les qualités gustatives et olfactives des plantes.
- Une traçabilité exemplaire : Grâce à nos produits traçables et notre plan de contrôle, nous offrons aux consommateurs une garantie sur l'origine et la qualité de nos produits.

Une Coopérative Dynamique et Innovante

La Coopérative des Aromates de Provence est bien plus qu'un groupement de producteurs : c'est un acteur engagé dans la valorisation de l'agriculture locale et dans le développement de pratiques durables.



HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE et IGP THYM DE PROVENCE : Retour sur leurs histoires, étroitement liées à celle de la coopérative.

Herbes de Provence Label Rouge

En France, à la fin des années 70, la récolte et la production d'herbes aromatiques sèches étaient essentiellement une activité de cueillette. Une poignée de producteurs s'est alors organisée pour mettre en culture les plantes endémiques de la garrigue, afin de perpétuer un héritage et de produire d'authentiques herbes de Provence.

Pour faire face aux importations de masse et aux prix et qualités variables, l'AIHP, Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence, a été créée. Elle assure le développement pérenne de la production et met en place des signes officiels de la qualité et de l'origine. **C'est ainsi que naissent en 2003 les herbes de Provence Label Rouge**, à la recette fixée par cahier des charges : 19% de thym, 27% d'origan, 27% de sarriette et 27% de romarin.

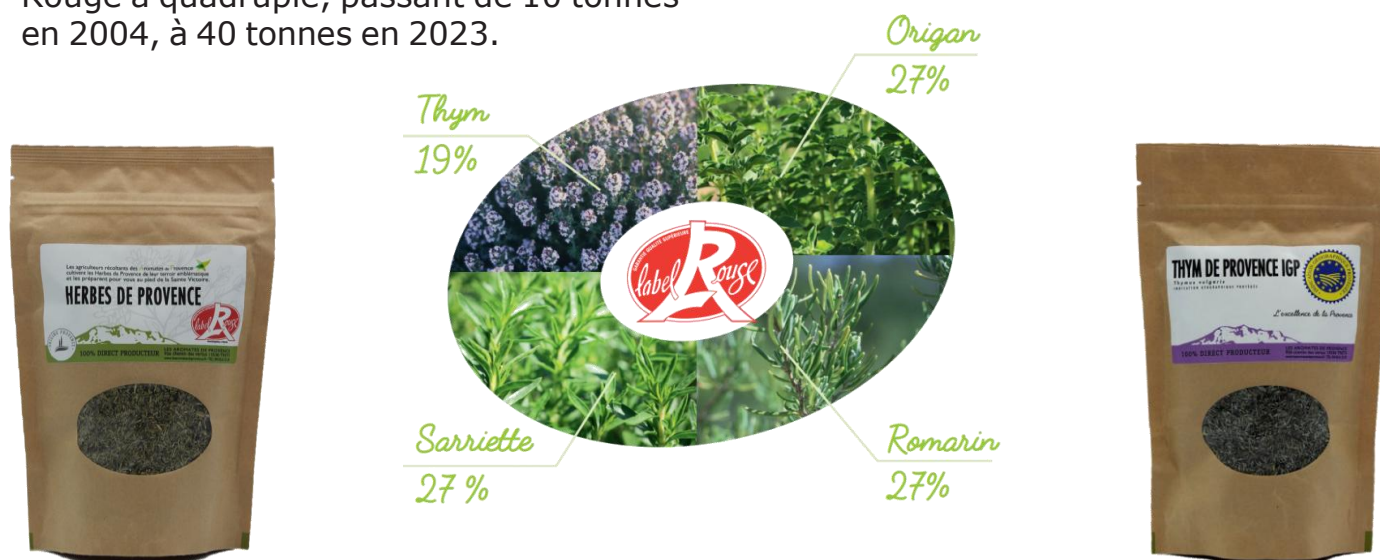
Depuis sa création, la production de Label Rouge a quadruplé, passant de 10 tonnes en 2004, à 40 tonnes en 2023.

Thym de Provence IGP

C'est après plus de 10 ans de travail que **le thym de Provence**, fleuron des plantes aromatiques de la région, **a été reconnu comme Indication Géographique Protégée (IGP) en février 2018**.

Ce signe de qualité, qui complète parfaitement son prédécesseur le Label Rouge herbes de Provence, garantit l'origine de la production et valorise à la fois ses caractéristiques aromatiques et sa spécificité géographique. Dû à sa richesse en polyphénols, il possède un goût plus puissant et piquant que les autres variétés et développe des arômes caractéristiques au terroir provençal.

En 2023, les Aromates de Provence ont commercialisé plus de 22 tonnes de feuilles mondées, 12 tonnes de branches séchées et 100 tonnes de branches fraîches.



Depuis ses origines, la coopérative s'est donnée pour ligne de conduite de se démarquer à la fois par la qualité et les saveurs authentiques de ses plantes aromatiques, mais surtout par :

La garantie pour le consommateur de produits de qualité à l'origine certifiée

La défense de la Provence, territoire emblématique et berceau de ses cultures



Les Aromates de Provence