

*Les saveurs uniques  
de la région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur*

## Nature et Terroir

### Vin des Côtes du Luberon

Les terroirs du Luberon sont connus pour leurs ocres ("ocres de Roussillon" et "Colorado" provençal de Rustrel). Une appellation d'origine contrôlée "Côtes du Luberon" regroupe de nombreux crus.



### Riz et Taureau de Camargue

La Camargue est le territoire où les hommes vivent avec les taureaux. Cette zone humide est aussi propice à la culture du riz.



### Huile d'olive et olives de la Vallée des Baux-de-Provence

Au cœur du parc national des Alpilles, barrière naturelle de calcaire d'une trentaine de kilomètres, les oliviers ont une place de choix. Les olives et l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence sont les témoins d'un savoir-faire régional vieux de deux millénaires.



Les parcs naturels régionaux sont adaptés aux productions protégées par des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine.



### Miel et Herbes de Provence dans le parc du Verdon



### Cerise et Muscat du Ventoux



### Pomme des Alpes de Haute Durance dans le parc des Ecrins



*Pour plus d'informations sur les Signes de Qualité et de l'Origine  
de Provence-Alpes-Côte d'Azur, rendez vous sur notre site*

**[www.signes-qualite-paca.com](http://www.signes-qualite-paca.com)**

