

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

« **Beurre de Bresse** »

N° CE:

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

«**Beurre de Bresse** »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.5 – Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « beurre de Bresse » est un beurre doux **élaboré en baratte** qui se caractérise notamment par :

- sa couleur jaune **soutenu** qui peut **évoluer vers un jaune plus clair en hiver**
- sa texture souple et aérée qui se traduit par l'observation de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités, propres aux beurre de baratte traditionnelle. Il n'est pas compact et présente un aspect très légèrement granuleux,
- son odeur marquée par des notes « petit lait », « florales » ou encore légèrement « sucrée »,
- son fondant en bouche, qui traduit son aptitude à se déliter en bouche,
- son goût dominé par des notes lactées de « fraîcheur en bouche » et de « fruits secs » (noisette et noix), ainsi que sa bonne persistance en bouche.

Il présente une bonne tartinabilité et dispose d'une bonne tenue à la cuisson.

Le taux de matière grasse est d'au minimum 82%.

L'emploi de beurres reconstitués, congelés ou surgelés ainsi que le recours à tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse du beurre, notamment l'incorporation de cultures de ferments lactiques pendant le malaxage, sont interdits.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait cru et entier est écrémé dans les 36 heures qui suivent la collecte.

Le pH du lait à réception est compris entre 6,4 et 6,9 et son indice de lipolyse est au maximum de 0,80 meq pour 100 grammes de matière grasse.

Le beurre est fabriqué exclusivement à partir de crème crue ou pasteurisée ayant subi une maturation biologique dont le taux en matière grasse est d'au minimum 36 grammes pour 100 grammes de produit, produite sur l'aire géographique.

La mise en fabrication de la crème est réalisée dans les 36 heures qui suivent la collecte du lait et 48 heures au maximum après l'écémage du lait.

L'homogénéisation de la crème est interdite. L'emploi de crèmes reconstituées, congelées ou surgelées, de matières colorantes ou antioxygènes, de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème, est interdit.

Le type de ferments utilisés associe nécessairement des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes. Aucun ajout d'épaississant ou d'arôme n'est autorisé. La maturation s'effectue entre 12°C et 18°C pendant une durée de 18 à 24 heures. Les opérations de barattage sont conduites sur une crème dont l'acidité est au minimum de 20°D.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Au minimum 80% de la ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, est issue de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau est basée sur un système fourrager qui représente au minimum 75% en MS de la ration totale des vaches en moyenne sur l'année.

Par fourrage on entend :

- l'herbe en vert, pâturée ou distribuée à l'auge,
- l'herbe et le maïs fourrage sous toutes leurs formes de conservation,
- la luzerne en vert ou séchée,
- la paille,
- les racines,
- les autres céréales distribuées en vert ou sous forme de fourrage conservé.

Le colza distribué en vert, la moutarde, le chou, le raifort, le navet, la navette, le rutabaga et le radis sont interdits dans l'alimentation du troupeau.

Seul est autorisé dans l'alimentation du troupeau, le maïs fourrage, épi ou grain issu de produits non transgéniques.

L'apport en compléments alimentaires est limité à 1 800 kilogrammes par vache du troupeau et par an.

Par compléments alimentaires, on entend :

- les compléments énergétiques : grains de céréales et leurs produits dérivés, les tubercules et leurs produits dérivés et les produits dérivés des racines,
- les compléments azotés : graines de protéagineux et d'oléo-protéagineux et leurs produits dérivés, la luzerne déshydratée et autres produits dérivés,
- les compléments mixtes : mélange des compléments énergétiques et azotés,
- les minéraux, vitamines et oligoéléments,
- les coproduits d'industrie fermentaire,
- les agents de tannage.

L'huile de palme en l'état ou ses isomères ne sont pas autorisés.

a) Période de pâture

Le troupeau pâture au moins 150 jours dans l'année, consécutifs ou non.

Durant cette période, les vaches traites disposent chacune d'un minimum de 10 ares de pâture accessibles depuis les locaux de traite.

Le pâturage peut être complété par de l'affouragement en vert. L'herbe fraîche distribuée doit être consommée dans les 24 heures et tous les refus au delà de 24 heures sont retirés des auges.

L'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 10% en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 1 kilogramme d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

b) Période hivernale

Durant cette période, l'apport d'herbe est assuré par la distribution d'un minimum de 15% en matière sèche d'herbe (herbe et luzerne sous toutes leurs formes de conservation), dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

Durant cette période, l'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 25% en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 2,5 kilogramme d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait ainsi que la fabrication du « Beurre de Bresse » se déroulent dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement est effectué en unités de poids de vente n'excédant pas 25 kilogrammes.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

- L'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « beurre de Bresse » doit comporter :
- le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole « AOP » de l'Union européenne à compter de l'enregistrement **par l'Union européenne**.

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

La dénomination « beurre de Bresse » suivie de la mention « Appellation d'Origine Protégée » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement **par l'Union européenne**.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend aux territoires des communes suivantes :

Département de l'Ain : Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzéziat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalaronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézéziat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas.

Département du Jura : Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villeveux, Vincelles.

Département de Saône-et-Loire : Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production du « beurre de Bresse » correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, au relief de collines typique de la « Bresse » et dont l'altitude ne dépasse pas 300 mètres. C'est une unité géologique constituée de sols à matrice argileuse assurant de bonnes réserves en eau, avec toutefois une hétérogénéité parcellaire (présence de veines de terres différentes), que l'on retrouve la plupart du temps à l'échelle de l'exploitation. Elle jouit d'un réseau hydrique dense et omniprésent tissé de rivières, nées aux sources des côtes jurassiennes, et alimentées par des nombreux ruisseaux ou rigoles. Elle bénéficie d'un climat continental de type « Bressan », avec une pluviométrie

soutenue et régulière, supérieure à 800 mm/an, qui favorise la pousse de l'herbe en période végétative et qui, couplé à une bonne gestion des sols, permet le développement de nombreuses cultures céréalières et notamment celle du maïs non irrigué.

La conjoncture hydro-géo-morpho-climatique de ce territoire a conduit à l'isolement de l'habitat (nombreux points d'eau, chemins peu carrossables) et a induit une organisation particulière de l'espace agricole propice à la polyculture et à l'élevage en système quasi-autarcique. Les parties basses aux sols argileux imperméables et régulièrement inondés sont réservées aux prairies et aux haies boisées ; les versants, plus sains, sont cultivés en céréales, le maïs notamment ; et les plateaux, mal drainés, sont laissés en forêt. Cette diversité bocagère constitue la caractéristique géographique essentielle de cette région dénommée «bocage bressan » où alternent cultures, prairies et espaces boisés.

Les éleveurs ont su s'adapter à la physionomie des lieux et aux capacités du milieu naturel et ont su composer avec lui en développant un système agricole spécifique. Ainsi, la polyculture bressane se distingue par :

- le maintien d'un système herbager qui occupe la moitié des surfaces agricoles de la zone. L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. En effet, la qualité de l'herbe récoltée (diversité floristique et composition botanique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes à tendance hygrophile qu'à la conduite des prairies temporaires. Ces pratiques font appel à un véritable savoir-faire des producteurs de lait bressans privilégiant la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert ;
- la culture du maïs qui occupe une place d'honneur au sein des cultures céréalières bressanes. Depuis plus de 400 ans, les éleveurs le cultivent sans irrigation et lui consacrent une part très importante dans l'alimentation des animaux. En effet, le maïs est mentionné dès 1612 dans un inventaire de biens après un décès à Montpont-en-Bresse (*P. Ponsot, 1997*) puis en 1625 dans les mercuriales de Louhans (*L. Guillemaut, 1896*). Signe d'abondance et de prospérité, il est d'ailleurs à l'origine du nom « *ventres jaunes* » donné jadis aux bressans ;
- le savoir-faire en matière de techniques d'ensilage développé par les éleveurs bressans dès le XIX^{ème} siècle (*Lecouteux, 1875*) afin de surmonter les difficultés liées à la récolte des foin dans un contexte de climat humide.

C'est sur la base de ces deux principales cultures que les éleveurs bressans orientent leur système de production autour d'élevages complémentaires, avicole et laitier, et définissent naturellement pour la production du lait un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs. Les produits qui en sont issus, en particulier le beurre, occupent une place importante au sein de cette économie. Le beurre est alors vendu sur les marchés à une clientèle locale ou aux coquetiers qui l'acheminent avec les œufs et les volailles vers les villes voisines de la région.

Prenant peu à peu le relais des ateliers de fabrication fermiers, les premières coopératives firent leur apparition au début des années 1930. Conscientes de la nécessité de préserver les spécificités initiales de la matière première, elles organisent les collectes de lait sur des secteurs bien circonscrits autour des

ateliers de transformation et toujours selon des circuits de ramassage courts. Elles mettent également en place la mise en fabrication rapide du lait après réception et limitent les manipulations et pompages des crèmes.

Ainsi, elles perpétuent la fabrication traditionnelle de beurre à partir de crème issue de lait de vache tout en développant une maîtrise des procédés de maturation biologique et de barattage adaptés.

Les fabricants utilisent des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes, de façon à permettre une acidification suffisante et une expression aromatique originelle intense de la crème. Le barattage est réalisé dans des barattes de petit volume, et fait appel à un véritable savoir-faire des beurriers capables d'ajuster quotidiennement les paramètres de fabrication en fonction des variations saisonnières de la composition du lait et des crèmes.

Une attention particulière est également portée au moulage et au conditionnement du beurre en minimisant la manipulation et le pompage du produit.

5.2. Spécificité du produit

C'est un beurre de baratte doux élaboré à partir de crème maturée.

Sa couleur est homogène et d'un beau jaune soutenu qui varie en hiver avec des beurres d'un jaune plus clair.

Sa texture est souple et aérée. Il présente un aspect très légèrement granuleux et un fondant en bouche remarquable.

Tendre et aromatique, le « beurre de Bresse » possède des notes caractéristiques lactées de « fraîcheur en bouche » et de fruits secs (noisette et noix). Il offre également une bonne persistance en bouche.

Il présente une bonne tartinabilité. Il dispose d'une tenue à la cuisson exceptionnelle, qui permet la formation d'une mousse onctueuse jusque dans l'assiette.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le schéma d'alimentation mixte traditionnel bressan des bovins, associant herbe et maïs, est l'un des facteurs déterminants des caractéristiques du lait produit dans l'aire géographique. L'équilibre au sein de la ration entre les deux composants que sont l'herbe et le maïs influe sur les propriétés du lait favorisant la transformation de sa matière grasse en beurre.

L'apport d'herbe dans la ration alimentaire confère au lait des caractéristiques sensorielles propres. Le maintien par les producteurs d'une diversité floristique des prairies et leur composition botanique assure la coloration soutenue des laits, influe sur la teneur et la composition liposoluble des laits et sur la richesse en précurseurs aromatiques qui se fixent sur la matière grasse.

L'apport de maïs, de par sa valeur énergétique élevée, garantit la production d'un lait riche en matières grasses et en protéines. Celui-ci est également responsable de la taille des globules gras, de gros diamètre, spécifique au lait destiné à la fabrication de « beurre de Bresse ». Cela impacte directement le fort

potentiel aromatique du lait puisque la surface de fixation des composés aromatiques est élevée.

Les conditions de refroidissement et de stockage du lait sur l'exploitation, la proximité des opérateurs et la limitation des circuits de collecte sont autant de pratiques qui contribuent à maintenir la composition du lait et la qualité intrinsèque de ses matières grasses. En effet, le lait destiné à la fabrication de « beurre de Bresse » présente un indice de lipolyse particulièrement faible, reflétant une très bonne qualité de la matière grasse.

Les transformateurs mettent en œuvre un ensemble de techniques complexes et portent une attention particulière au produit au fil de sa transformation (gestion quotidienne des paramètres de température, d'acidité, de vitesse de malaxage ...) en limitant les manipulations afin de ménager le plus possible la matière grasse et lui conserver toutes ses qualités.

La phase de maturation biologique de la crème qui est une étape importante de la production du « beurre de Bresse », est longue et conduite à basse température à partir de souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes sélectionnées. Elle permet d'une part, d'acidifier la crème – ce qui facilite le barattage et permet de révéler les composés aromatiques fixés sur les globules gras. Afin de limiter la dégradation des matières grasses, la crème maturée est rapidement mise en œuvre.

Le barattage réalisé en baratte de petit volume confère au beurre sa texture aérée et son aspect très légèrement granuleux par la formation de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités. Cette technique joue un rôle prépondérant dans la structuration du beurre en préservant les propriétés initiales des matières grasses, responsables de sa texture fondante, de sa tartinabilité et de sa tenue à la cuisson et garantissent le respect des arômes développés lors de la maturation de la crème.

Les spécificités « beurre de Bresse » reposent en premier lieu sur les propriétés du lait ainsi que sur le savoir-faire de fabrication développé et perpétué par les transformateurs. Aujourd'hui le « beurre de Bresse » est un ingrédient très présent dans la cuisine régionale (cuisses de grenouilles au beurre, bréchets de volailles au beurre, galettes et tartes bressanes utilisant un mélange de sucre, de crème et de beurre...).

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]