



# INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

51 rue d'Anjou – 75008 PARIS  
Site internet : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Paris, le 25 novembre 2009

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### La Moutarde de Bourgogne obtient l'Indication géographique protégée (IGP)

Le règlement européen enregistrant l'Indication géographique protégée « Moutarde de Bourgogne » a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne du 25 novembre 2009. Cet enregistrement fait suite à la demande française sur la base de l'avis de l'INAO.

La moutarde de Bourgogne est une moutarde forte ou extra-forte au vin blanc, de couleur jaune clair avec une texture épaisse, homogène et onctueuse.

Elle est produite avec un vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit en Bourgogne viticole. Il s'agit de vins blancs secs élaborés à partir des cépages traditionnels de la Bourgogne, l'Aligoté et le Chardonnay. Ils sont caractéristiques par leur puissance aromatique et leur longueur en bouche.

Ces caractéristiques lui confèrent une odeur forte et typée de vin blanc de Bourgogne, un piquant intense et un goût prononcé de vin blanc de Bourgogne.

La moutarde de Bourgogne est produite dans les 4 départements composant la région Bourgogne (Côte d'Or, Nièvre, Saône et Loire et Yonne). Le stockage des graines et la production (transformation) de la pâte de moutarde doivent obligatoirement être réalisés dans l'aire géographique. La culture des graines de moutarde est réalisée dans une zone plus restreinte à l'intérieur de la Bourgogne (voir carte en annexe).

Cette moutarde peut être associée à toutes les viandes, du bœuf à la volaille, du porc au gibier, servies chaudes ou froides. C'est un complément idéal pour ce type de plat. Elle relèvera aussi avantageusement les vinaigrettes, mayonnaises et autres sauces rémoulades.

Jusqu'à la seconde guerre mondiale, la culture de la moutarde en Bourgogne était courante car liée principalement à la production de charbon de bois qui enrichissait la terre en potasse. Les moutardiers se fournissaient donc localement. Puis avec l'arrivée de l'industrialisation la culture s'est alors délocalisée mais a été relancée dans les années 90.



L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique.

Pour les producteurs, l'enregistrement de l'IGP garantit une protection de la dénomination « Moutarde de Bourgogne » sur tout le territoire de l'Union européenne.

Comme pour tous les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, des contrôles réalisés par des organismes indépendants permettent de s'assurer du respect des conditions et de la zone de production.

#### **Données chiffrées 2009 :**

7 producteurs  
150 tonnes de graines de moutarde  
450 tonnes Moutarde de Bourgogne  
100 ha

**En savoir plus :** [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) rubrique « produits »

**Contact :** Hélène BRIAL, INAO : 01.53.89.89.13

### Carte de l'aire de production des graines de moutarde

