

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
« Choucroute d'Alsace »	
<i>Demande de reconnaissance en IGP Rapport final de la commission d'enquête Reconnaissance du groupement en ODG Demande de protection nationale transitoire Vote</i>	
2011-104	DATE : 10 mars 2011

DEMANDEUR : Association pour la valorisation de la Choucroute d'Alsace
 Adresse : 2 rue de Rome 67 300 SCHILTIGHEIM
 Président de l'ODG : Adeline BAUR

COMMISSION D'ENQUETE : MM. DUMAS DE VAULX et BORREDON

Date de nomination : 17 avril 2008

Missions : « La commission d'enquête s'assurera que le demandeur a pris en compte les points qui ont conduit la Commission Européenne à refuser initialement l'enregistrement en IGP et ceux soulevés par la commission d'enquête suite à son déplacement du 23 septembre 2008.

- Meilleure caractérisation des sols alsaciens et meilleure caractérisation de la fermentation naturelle et de sa typicité propre à l'Alsace.
- Présence d'une liste précise des opérations réalisées dans l'aire, justification de l'obligation de conditionnement dans l'aire.
- Description détaillée de la méthode d'obtention, en particulier concernant le choix des variétés, le conditionnement et l'utilisation du glutamate. »

INGENIEUR PROJETS INAO : Maud ROTHMANN (Unité territoriale : Nord-Est)

I - FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

DATE	EVENEMENT
1998	Première demande d'enregistrement en IGP. Instruction par la Commission mixte
12 novembre 2004	Courrier de la Commission européenne transmettant l'opposition de l'Allemagne (existence d'un produit qui se trouve légalement sur le marché depuis au moins les 5 ans précédant la date de publication prévue et caractère générique de la dénomination.)
02 février 2005	Réponses du ministère français de l'agriculture aux oppositions
12 janvier 2006	Refus d'enregistrement de la Commission européenne : « [...] La déclaration d'opposition étant considérée comme recevable [...] la Commission par lettre du 12 novembre 2004, a invité la France et l'Allemagne à chercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes [...]. Toutefois aucun accord n'est intervenu entre ces Etats membres dans un délai de trois mois, la Commission devant donc arrêter une décision. [...], la dénomination ne remplit pas les conditions de l'article 2, paragraphe 2, point b), du règlement CEE n° 2081/92. En conséquence il n'est pas nécessaire d'examiner si la dénomination « Choucroute d'Alsace a un caractère générique

	<i>selon les critères énoncés à l'article 3, paragraphe 1, du règlement CEE n° 2081/92. [...] Par conséquent, la dénomination « Choucroute d'Alsace » ne doit pas être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées». »</i>
Février 2006	Nouvelle demande de reconnaissance
21 novembre 2007	CP pour lancement de la PNO : ajournement de la décision faute de quorum
16 janvier 2008	CP pour lancement de la PNO : accord pour mise en PNO La PNO s'est déroulée du 15 avril au 15 juin 2008 Il y a eu une seule opposition : société Christ basée dans la Sarthe
17 avril 2008	Nomination d'une Commission d'enquête : MM. DUMAS DE VAULX et BORREDON
23 septembre 2008	Déplacement de la Commission d'enquête
10 décembre 2009	Prolongation de la mission de la commission d'enquête
15 septembre 2010	Présentation à la commission permanente des évolutions du cahier des charges par rapport à la première demande <i>Extrait du RD en annexe</i>
20 octobre 2010	Réunion téléphonique de la commission d'enquête
8 décembre 2010	Rapport d'étape de la commission d'enquête

II - INSTRUCTION DE LA DEMANDE

La Choucroute d'Alsace a fait l'objet d'une première demande de reconnaissance en 1998 qui a abouti en janvier 2006 à un refus d'enregistrement de la part de la Commission européenne. Une nouvelle demande d'enregistrement en IGP pour la Choucroute d'Alsace a été déposée par l'AVCA en février 2006. Elle a fait l'objet d'une opposition de la part de la société Christ lors de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges.

La nouvelle demande d'enregistrement a été présentée à la commission permanente du 15 septembre 2010 et au comité national le 8 décembre 2010. Le comité national avait alors demandé à la commission d'enquête de bien s'assurer de la réponse point par point aux motifs de l'opposition émise par l'Allemagne.

A- Réponses apportées par le groupement suite à l'examen du dossier par la commission permanente du 15 septembre 2010 :

Lors de la présentation du dossier le 15/09/2010, la commission permanente avait souhaité que « *la proposition du groupement concernant la description des essais de culture sur les nouvelles variétés de choux ainsi que la finalité des produits issus de ces expérimentations [soit] reformulée : « Les essais de variétés sont transformés et vendus sous IGP sous réserve que la choucroute obtenue soit conforme aux dispositions du cahier des charges IGP .» ».*

En réponse à cette demande, le déroulement des essais et l'objet des différentes phases ont été intégrés dans le cahier des charges et en annexe 4. Les précisions apportées permettent de bien savoir comment sont conduits les essais.

La commission permanente avait demandé à ce que les conditions de transport des choux soient précisées. Le groupement a répondu que plus que des conditions de transport à respecter, c'est la fraîcheur des choux à la réception à la choucrouterie qui importe. Les choux doivent être râpés rapidement après récolte pour limiter les altérations. La fraîcheur des lots est évaluée visuellement à la réception à la choucrouterie. Cette obligation de résultat apparaît mieux adaptée.

Le groupement a modifié la rédaction initialement proposée (« *La choucroute crue peut être conditionnée en sachets, en seaux, ou tout conditionnement qui serait dicté par des enjeux environnementaux ou technologiques.* »), suite aux préconisations de la commission permanente qui avait jugé difficile d'autoriser a priori tout type de conditionnement et d'invoquer des critères environnementaux pour le justifier. Afin de ne pas s'interdire toute évolution technologique et compte tenu des évolutions du marché, le groupement a choisi de décrire les caractéristiques du

conditionnement, sans citer d'exemple de conditionnement. La rédaction proposée par le groupement devient la suivante : « La choucroute d'Alsace est présentée dans un conditionnement fermé adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit ». Il est précisé pour la Choucroute d'Alsace vendue crue que les contenants doivent permettre l'évacuation des gaz produits par la fermentation résiduelle du produit. Dans le cas de la Choucroute d'Alsace vendue cuite, les contenants doivent être hermétiques.

La commission d'enquête considère que les précisions apportées pour le choix des contenants sont suffisantes et bien adaptées au produit.

La commission permanente avait considéré que « *La demande de reconnaissance [devait] être recentrée sur les spécificités du produit et les savoir-faire en lien avec l'origine géographique. Notamment, la spécificité liée à la fermentation naturelle [devait] être précisée et argumentée (caractéristiques techniques et microbiologiques)* »

Compte tenu du caractère empirique de la méthode de fermentation, il n'a pas été jugé pertinent de définir plus précisément les processus microbiologiques entrant en jeu. Le groupement demandeur s'est cependant attaché à bien définir ce qu'il entend par fermentation naturelle et à lister les interventions visant à favoriser son déroulement et qui relèvent du savoir-faire des choucroutiers (lavage des cuves, dosage du sel, remplissage des cuves en couches homogènes, soutirage des jus, suivi de l'acidité)

La commission d'enquête estime que la méthode d'obtention est décrite avec précision et que le savoir-faire notamment à travers la fermentation naturelle est mieux étayé.

B - Bilan de la procédure nationale d'opposition :

La PNO s'est déroulée en début d'instruction du 15 avril au 15 juin 2008. Un opposant s'est manifesté : la société Christ basée dans la Sarthe. L'opposition porte principalement sur :

- contestation de l'existence d'un lien causal entre la choucroute d'Alsace et le terroir alsacien ;
- absence de spécificités de la choucroute d'Alsace dans le cahier des charges de l'IGP ;
- mise en avant du caractère générique de la choucroute d'Alsace.

Il faudra dès lors statuer sur l'octroi éventuel d'une période d'adaptation pour cet opposant.

C - Demande de reconnaissance en ODG :

Les statuts de l'AVCA ont été examinés en liaison avec les services de l'Institut. Les échanges et rencontres ont permis de finaliser le projet joint en annexe qui a été complété à la demande de l'INAO par un règlement intérieur fixant les modalités de désignation des représentants des producteurs de choux.

Les éléments transmis à l'appui de la demande permettent d'apprécier la représentativité de l'AVCA et son fonctionnement démocratique.

L'AVCA peut être reconnue en qualité d'ODG pour l'IGP.

La commission d'enquête propose au comité national de rendre un avis favorable sur la reconnaissance en ODG du groupement.

D- Etat d'avancement du plan de contrôle :

Le Plan de Contrôle pourra être présenté à la Formation Restreinte du CAC qui se réunit le 17 mars.

VI- DEMANDE DE PROTECTION NATIONALE TRANSITOIRE

Par courrier en date du 14 novembre 2007, le groupement a demandé à bénéficier d'une Protection Nationale Transitoire (PNT). A l'époque où la PNO a eu lieu, la procédure ne prévoyait pas de soumettre la demande de PNT à la PNO. Elle a été revue depuis.

Il conviendra donc, si le comité national donne un avis favorable pour la Protection Nationale Transitoire, que cette dernière fasse l'objet d'une période nationale d'opposition.

VII - QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Il est demandé au comité national de :

- prendre connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges de l'IGP,
- approuver le rapport de la commission d'enquête,
- prendre connaissance du cahier des charges et du document unique pour la Commission européenne,
- se prononcer sur la demande de protection nationale transitoire sur le cahier des charges de l'IGP, et le cas échéant sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition de cette demande de PNT,
- se prononcer sur la reconnaissance de l'IGP « Choucroute d'Alsace »,
- proposer l'homologation du cahier des charges de l'IGP. Dans le cas de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur la demande de protection nationale transitoire, l'homologation n'interviendra qu'à l'issue de cette procédure et sous réserve qu'aucune opposition n'ait été formulée,
- se prononcer sur l'opportunité d'une période d'adaptation pour l'opposant, et de donner mandat à la commission d'enquête d'étudier sa durée en relation avec l'opposant,
- émettre un avis sur la demande de reconnaissance du groupement en Organisme de Défense et de Gestion.

ANNEXES

- *Extrait du RD de la CP du 15 septembre 2010 et RD du CN du 8 décembre 2010,*
- *Rapport de la Commission d'enquête,*
- *Courriers de l'opposant et réponse du groupement ,*
- *Cahier des charges de l'IGP « Choucroute d'Alsace »,*
- *Document unique,*
- *Demande de protection nationale transitoire,*
- *Courrier du groupement AVCA (demande de reconnaissance en ODG),*
- *Projet de statuts du groupement*

*Extrait du résumé des décisions prises par la commission permanente
du comité national IGP LR STG du 15 septembre 2010*

IGP « Choucroute d'Alsace » - Demande de reconnaissance de l'IGP - Présentation des évolutions du projet de cahier des charges

La commission permanente a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition et des évolutions positives du projet de cahier des charges, notamment concernant la démonstration de la réputation qui s'appuie désormais principalement sur la choucroute légume et non plus sur la notoriété de la choucroute garnie.

Elle a réaffirmé son intérêt pour ce dossier qui concerne un légume produit et transformé en Alsace et pour lequel une reconnaissance en IGP contribuerait à conforter l'ancrage territorial de cette production traditionnelle.

Au regard des questions posées par la Commission européenne lors de la première demande d'enregistrement et de l'opposition reçue, le cahier des charges doit néanmoins être retravaillé. La demande de reconnaissance doit être recentrée sur les spécificités du produit et les savoir-faire en lien avec l'origine géographique. Notamment, la spécificité liée à la fermentation naturelle doit être précisée et argumentée (caractéristiques techniques et microbiologiques). A l'inverse, la mise en avant de conditions pédoclimatiques qui ne seraient pas véritablement discriminantes n'est pas indispensable.

Concernant le conditionnement, la commission permanente a jugé difficile d'autoriser a priori tout type de conditionnement et d'invoquer des critères environnementaux pour le justifier. Ce point, ainsi que les conditions de transport, doivent être précisés. La rédaction proposée par le groupement : « La choucroute crue peut être conditionnée en sachets, en seaux, ou tout conditionnement qui serait dicté par des enjeux environnementaux ou technologiques. » est donc trop imprécise pour être acceptée.

La proposition du groupement concernant la description des essais de culture sur les nouvelles variétés de choux ainsi que la finalité des produits issus de ces expérimentations : « Les essais de variétés sont transformés et vendus sous IGP sous réserve que la choucroute obtenue soit conforme aux dispositions du cahier des charges IGP » doit être reformulée.

La commission permanente s'est également posé la question de la dénomination afin de lever toute ambiguïté avec la choucroute garnie. L'idée de dénommer l'IGP « Chou à choucroute d'Alsace » n'a pas été retenue, se référant à un produit frais et non transformé. La dénomination « Choucroute d'Alsace » est donc maintenue.

La commission permanente a également demandé la suppression de la mention « crue » ou « cuite » associée à la dénomination dans la partie Etiquetage du cahier des charges.

La commission permanente demande à la commission d'enquête de poursuivre ses travaux et de présenter son rapport, si possible, au comité national du 8 décembre 2010.

*Extrait du résumé des décisions prises par
le comité national IGP LR STG du 8 décembre 2010*

« Choucroute d'Alsace » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête

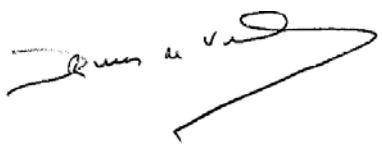
Le comité national a approuvé le rapport d'étape de la commission d'enquête et lui a rappelé de bien s'assurer de la réponse point par point aux oppositions de l'Allemagne.



Demande d'enregistrement en IGP

« CHOUROUTE D'ALSACE »

Rapport final de la Commission d'Enquête

Membres de la Commission	Signature
M. Robert DUMAS DE VAULX	
M. Bernard BORREDON	

Secrétaire de la Commission : Maud ROTHMANN

Sommaire

Introduction.....	3
I. Examen du cahier des charges	3
A. Description du produit.....	3
B. Aire géographique	4
C. Preuve de l'origine.....	4
D. Méthode d'obtention	4
1. Production des choux	4
2. Fabrication de la choucroute.....	5
3. Conditionnement de la choucroute vendue crue	6
4. Cuisson puis conditionnement	6
E. Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique.....	7
1. Spécificité de l'aire géographique.....	7
2. Spécificité du produit.....	7
a) Une qualité spécifique	7
b) Un savoir-faire spécifique	7
c) La réputation	8
3. Lien causal	8
F. Organisme de contrôle	9
G. Etiquetage	9
II. Reconnaissance de l'ODG.....	9
III. Argumentaire par rapport au refus d'enregistrement	10
IV. Bilan de la PNO	12

Introduction

Lors de la séance du 8 décembre 2010, le Comité National a approuvé le rapport d'étape de la Commission d'Enquête et lui a rappelé de bien s'assurer de la réponse point par point aux motifs de l'opposition émise par l'Allemagne lors de la consultation publique pour opposition communautaire de la précédente demande de reconnaissance en IGP.

Des échanges avec le groupement demandeur ont permis de finaliser la rédaction du projet de cahier des charges et des statuts du futur ODG.

Le présent rapport a pour objet de présenter les principales caractéristiques du produit « Choucroute d'Alsace », et de montrer que le nouveau cahier des charges de l'IGP apporte des éléments de réponses aux motifs du refus de la Commission européenne, ainsi qu'aux questions émises par la commission permanente lors de l'examen du dossier en septembre 2010.

I. Examen du cahier des charges

A. Description du produit

La « Choucroute d'Alsace » est un légume transformé, obtenu par fermentation lactique de feuilles de chou (*Brassica oleracea L.*), préalablement découpées en lanières et mises en présence de sel.

Elle peut être vendue crue ou cuite, et présente les caractéristiques suivantes :

Caractéristiques de la choucroute crue

- Couleur blanche à jaune clair
- Odeur franche au nez, caractéristique du chou fermenté
- Légèrement croquante
- Goût légèrement acidulé : $\text{pH} \leq 4$ et acidité titrable $\geq 1 \%$
- Lanières longues et fines : le pourcentage pondéral des lanières de chou fraîchement coupées, d'une longueur supérieure à 15 cm, est supérieur à 50 %
- Le poids des mouchoirs est inférieur à 5%.

Par une volonté de la profession, la choucroute primeur (correspondant aux premières récoltes de choux), plus verte et moins acide, n'entre pas dans l'IGP.

Caractéristiques de la choucroute cuite

- Couleur blanche à jaune clair
- Lanières longues et fines
- Texture ferme
- Goût légèrement acide : acidité titrable comprise entre 0,4 et 1% (exprimée en% d'acide lactique)

La fermentation est dite naturelle, car ce sont les bactéries présentes sur les choux et dans les cuves de fermentation qui en l'absence d'air et en présence de sel dégradent les sucres du chou en acide lactique. L'entrée en fermentation n'est pas provoquée par une augmentation de la température, et le processus de fermentation n'est pas interrompu : cette dernière se déroule jusqu'à stabilisation du milieu, lorsque le milieu devient suffisamment acide (pH autour de 4), les bactéries lactiques sont elles-mêmes inhibées. Le produit devient stable, ce qui permet une longue conservation.

B. Aire géographique

La production de la Choucroute d'Alsace, de la culture des choux jusqu'au conditionnement, doit avoir lieu dans l'aire géographique composée de l'intégralité des deux départements alsaciens : Haut-Rhin et Bas-Rhin.

Cette aire correspond à la région ayant acquis le savoir-faire et la réputation pour la production de la choucroute. Les sols alsaciens, associés au climat et aux techniques culturelles, ainsi que la sélection des variétés, permettent de fournir aux choucroutiers une matière première, les choux, répondant à des critères définis dans le cahier des charges pour produire une choucroute ayant les caractéristiques souhaitées.

Le savoir-faire des choucroutiers dans la mise en œuvre des choux, le suivi de la fermentation naturelle, la manipulation de la choucroute lors du conditionnement et le cas échéant de la cuisson, permet d'obtenir et de préserver les caractéristiques de la choucroute d'Alsace.

En effet, la choucroute est un produit fragile, et de surcroît sensible à l'air et à la lumière. Les manipulations doivent donc être limitées et réalisées avec « doigté », pour ne pas casser les fibres longues et fines, et pour éviter les phénomènes d'oxydation responsables de l'altération du goût.

Concernant le conditionnement de la choucroute cuite, il est réalisé à chaud afin de permettre une auto-appertisation des contenants, donc directement sur le lieu de la cuisson.

C. Preuve de l'origine

Le système de traçabilité permet de démontrer l'origine alsacienne du chou mis en œuvre, et de contrôler la situation géographique de l'atelier de transformation (la choucrouterie).

La mise en place d'une comptabilité matière, avec une traçabilité couvrant l'ensemble des étapes de production, permet de garantir cette exigence.

Les producteurs de choux répertorient les parcelles où ils cultivent des choux destinés à être transformés en choucroute d'Alsace, et enregistrent l'itinéraire cultural par parcelle ou lot de parcelles.

Au sein des choucrouteries, le système de traçabilité permet d'assurer la comptabilité matière et le suivi des lots au cours des étapes successives de façon ascendante et descendante.

D. Méthode d'obtention

1. Production des choux

Le cahier des charges définit des critères de choix des parcelles pour la culture des choux : nature de sol (limono-loessique, limono-sableux ou ried noir des bruchs) et pH (compris entre 6,5 et 8,5). Les parcelles ne doivent pas être situées en zone inondable.

Les variétés autorisées figurent dans une liste mise à jour annuellement par la Commission Technique, dont la composition et le fonctionnement sont décrits en annexe 4 du cahier des charges.

Des essais variétaux sont conduits pour évaluer les nouvelles variétés. Ils se déroulent en deux phases :

-l'année N, les variétés sont cultivées en micro-parcelles dans des conditions de culture identiques à celles définies dans le cahier des charges, afin d'étudier leur comportement au champ et leur qualité à maturité ;
-l'année suivante (N+1), les variétés retenues à l'issue de cette première phase sont cultivées sur de plus grandes surfaces. Les choux sont récoltés et mis en œuvre pour évaluer les aptitudes choucroutières des variétés.

La choucroute crue produite lors de la 2^{ème} phase des essais pourra être vendue sous IGP sous réserve qu'elle soit conforme aux caractéristiques décrites dans le cahier des charges IGP.

Les résultats de ces tests, réalisés avec des paramètres technologiques « standard », permettent d'inscrire ou non une variété sur la liste, et de définir les préconisations pour la mise en œuvre de ces choux (certaines variétés nécessitent en effet des réglages particuliers pour obtenir une choucroute avec des lanières fines et longues caractéristiques de l'IGP).

Lors de la présentation du dossier le 15/09/2010, la Commission Permanente avait souhaité que *« la proposition du groupement concernant la description des essais de culture sur les nouvelles variétés de choux ainsi que la finalité des produits issus de ces expérimentations [soit] reformulée : « Les essais de variétés sont transformés et vendus sous IGP sous réserve que la choucroute obtenue soit conforme aux dispositions du cahier des charges IGP ». »*

En réponse à cette demande, le déroulement des essais et l'objet des différentes phases ont été intégrés dans le cahier des charges et en annexe 4. Les précisions apportées permettent de bien savoir comment sont conduits les essais.

La plantation des choux s'étale du 15 avril au 15 juin, pour tenir compte des conditions climatiques et des différences de précocité des variétés de chou employées.

La récolte est effectuée quand les choux ont atteint la maturité optimale. Celle-ci est appréciée à partir du poids moyen (minimum de 3Kg), de la fermeté de la pomme et de l'évolution de la couleur des feuilles.

Le planning de plantation, combiné au choix des variétés, permet d'étaler la période de récolte de juillet à décembre.

La Commission Permanente avait demandé à ce que les conditions de transport des choux soient précisées. Le groupement a répondu que plus que des conditions de transport à respecter, c'est la fraîcheur des choux à la réception à la choucrouterie qui importe. Les choux doivent être râpés rapidement après récolte pour limiter les altérations. La fraîcheur des lots est évaluée visuellement à la réception à la choucrouterie. Cette obligation de résultat apparaît mieux adaptée.

2. Fabrication de la choucroute

Les étapes d'étrégnage-parage-coupe :

Après réception des choux, les premières étapes de la mise en œuvre des choux doivent être réalisées avec minutie pour obtenir une choucroute présentant la structure attendue. L'étrégnage, le parage et la coupe conditionnent directement les caractéristiques du produit fini.

Pour l'étrégnage, l'opérateur positionne le chou manuellement pour que le foret extirpe la totalité du trognon. La taille du foret est adaptée à chaque lot de choux. Une rectification manuelle peut être effectuée lors du parage. S'il reste des parties de trognon, on retrouve des rondelles ou des copeaux grossiers appelés mouchoirs parmi les lanières fines.

Le parage des choux vise à éliminer les feuilles vertes et sales, ainsi que les plages de nécrose et de pourriture, afin d'éviter les contaminations et obtenir une choucroute bien blanche.

Les choux sont placés manuellement pour la coupe. L'écartement des couteaux est réglé en fonction des caractéristiques des choux, en particulier la variété.

La fermentation naturelle :

Le chou râpé est ensuite salé au sel sec, puis mis en cuve de fermentation. Le sel intervient pour faciliter l'exsudation de l'eau du chou, et induit en conditions anaérobies la sélection des bactéries lactiques. La quantité de sel est ajustée en fonction de la date de mise en cuve pour tenir compte de la température (1 kg et 2,5 kg par 100 kg de chou coupé frais).

La transformation du chou râpé en choucroute fait intervenir une fermentation lactique. Les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement des cuves utilisent les sucres des choux et produisent de l'acide lactique. L'entrée en fermentation se fait spontanément, le processus se déroule plus ou moins rapidement en fonction des conditions climatiques. Les choucroutiers ne procèdent à aucun ensemencement et ni à aucun chauffage pour lancer la fermentation, c'est ce qui caractérise la fermentation naturelle pratiquée en Alsace.

Le jus est évacué en cours de fermentation afin d'obtenir une choucroute croquante. Il ne doit cependant pas être totalement retiré pour éviter de sécher la choucroute.

La choucroute peut être décuvée lorsqu'elle a atteint une acidité titrable supérieure à 1%. Elle est alors conditionnée crue, ou cuite puis conditionnée.

3. Conditionnement de la choucroute vendue crue

Le groupement a modifié la rédaction initialement proposée (« *La choucroute crue peut être conditionnée en sachets, en seaux, ou tout conditionnement qui serait dicté par des enjeux environnementaux ou technologiques.* »), suite aux préconisations de la commission permanente qui avait jugé difficile d'autoriser a priori tout type de conditionnement et d'invoquer des critères environnementaux pour le justifier. Afin de ne pas s'interdire toute évolution technologique et compte tenu des évolutions du marché, le groupement a choisi de décrire les caractéristiques du conditionnement, sans citer d'exemple de conditionnement. La rédaction proposée par le groupement devient la suivante : « La choucroute d'Alsace est présentée dans un conditionnement fermé adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit ». Il est précisé pour la Choucroute d'Alsace vendue crue que les contenants doivent permettre l'évacuation des gaz produits par la fermentation résiduelle du produit. Dans le cas de la Choucroute d'Alsace vendue cuite, les contenants doivent être hermétiques.

La Commission d'Enquête considère que les précisions apportées pour le choix des contenants sont suffisantes et bien adaptées au produit.

La choucroute peut être conditionnée manuellement ou de façon automatisée. Cette étape est réalisée en limitant l'exposition à l'air et à la lumière, et en respectant la structure de la choucroute. Les lanières longues et fines sont fragiles mais peuvent s'emmêler et ainsi bloquer les opérations de conditionnement. Cette étape fait donc intervenir l'expérience des opérateurs pour manipuler et doser la choucroute quand le conditionnement est manuel, et pour adapter et régler les machines et surveiller les opérations compte tenu de la nature du produit lorsque le conditionnement est automatisé.

4. Cuisson puis conditionnement

La choucroute d'Alsace est cuite avec des ingrédients choisis dans la liste positive définie dans le cahier des charges : liste d'ingrédients autorisés, mais non obligatoires avec leurs taux d'incorporation.

La choucroute est mélangée en cours de cuisson pour assurer une cuisson homogène, ainsi qu'une bonne répartition des saveurs. C'est un opérateur qui le fait manuellement pour la cuisson

en marmite, ou c'est automatisé lorsque le choucroutier utilise des cuiseurs. Dans les deux cas, la technique de manipulation doit être maîtrisée pour ne pas casser la choucroute qui est rendue de fait plus fragile par la cuisson. Les cuiseurs sont sur-mesure pour respecter les caractéristiques du produit.

La choucroute d'Alsace cuite est conditionnée à chaud pour permettre l'auto-appertisation des contenants.

Lors de la présentation du dossier le 15/09/2010, la Commission Permanente avait considéré que *« La demande de reconnaissance [devait] être recentrée sur les spécificités du produit et les savoir-faire en lien avec l'origine géographique. Notamment, la spécificité liée à la fermentation naturelle [devait] être précisée et argumentée (caractéristiques techniques et microbiologiques) »*

Compte tenu du caractère empirique de la méthode de fermentation, il n'a pas été jugé pertinent de définir plus précisément les processus microbiologiques entrant en jeu. Le groupement demandeur s'est cependant attaché à bien définir ce qu'il entend par fermentation naturelle et à lister les interventions visant à favoriser son déroulement et qui relèvent du savoir-faire des choucroutiers (lavage des cuves, dosage du sel, remplissage des cuves en couches homogènes, soutirage des jus, suivi de l'acidité)

La Commission d'Enquête estime que la méthode d'obtention est décrite avec précision et que le savoir-faire notamment à travers la fermentation naturelle est mieux étayé.

E. Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique

1. Spécificité de l'aire géographique

L'Alsace réunit des conditions pédoclimatiques favorables pour la culture du chou.

Les sols profonds de la plaine alsacienne, issus de loess éoliens et d'alluvions, sont riches en argile, en matières organiques et en limons.

Le climat semi-continental présente des variations saisonnières marquées. Les précipitations sont faibles en début d'année accompagnées de températures froides. Le printemps est arrosé (pic de précipitations à 80 mm en mai). L'été est chaud (température moyenne de 20°C) et marqué par des orages. On observe ensuite une décroissance des précipitations jusqu'à la fin de l'année pour atteindre 40 à 50 mm en décembre.

2. Spécificité du produit

a) Une qualité spécifique

La Choucroute d'Alsace se caractérise par :

- Ses lanières longues et fines
- Sa couleur blanche
- Sa texture légèrement croquante pour la choucroute crue, ferme pour la choucroute cuite
- Son goût légèrement acidulé

Elle peut être commercialisée crue ou cuite.

b) Un savoir-faire spécifique

Le procédé de fabrication de la Choucroute d'Alsace est simple mais nécessite un réel savoir-faire. En effet, pour obtenir les lanières longues fines et blanches caractéristiques, il faut outre le choix d'une variété de chou adaptée et une récolte au moment optimal, préparer les choux de manière minutieuse. Les étapes d'étrégnage, de parage et de râpage sont réalisées en grande partie manuellement pour assurer un résultat de qualité.

Le salage est ajusté pour tenir compte des conditions climatiques au moment de la mise en cuve. La fermentation est naturelle, c'est-à-dire qu'il n'y a ni ensemencement ni chauffage pour accélérer l'entrée en fermentation. Ce sont les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement (cuves de fermentation) qui interviennent. C'est pourquoi les choucroutiers ont soin de ne pas désinfecter les cuves. Le lavage à l'eau claire, sans utiliser de savons bactéricides, permet de respecter la flore bactérienne, garante de la qualité de la choucroute.

Les conditions de fermentation à l'abri de l'air, de manipulation et de conservation de la choucroute visent à la préserver des altérations du goût ou de la couleur.

c) La réputation

Histoire

La transformation des choux en choucroute est une technique très ancienne en Alsace. Les preuves documentées de la mise en fermentation de choux coupés remontent au XV^{ème} siècle. Historiquement domestique, la production s'est petit à petit industrialisée tout en conservant la même technique.

L'expansion de la Choucroute en dehors d'Alsace a eu lieu à partir de 1870 avec l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne qui entraîne le départ de milliers d'Alsaciens et de Mosellans. Ils emmènent avec eux leurs habitudes alimentaires et font découvrir la choucroute en France.

Dans le souci de préserver le savoir-faire et de garantir aux consommateurs les spécificités et l'origine de la Choucroute d'Alsace, les choucroutiers alsaciens se sont rassemblés au sein du Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace et ont déposé à l'INPI les marques collectives « Choucroute d'Alsace » et « Véritable choucroute d'Alsace » depuis 1988. Ces marques sont attachées à des droits antérieurs datant d'au moins 1930.

Réputation actuelle

Toutes les enquêtes d'image font ressortir la choucroute comme le légume emblématique d'Alsace. Il fait partie de son patrimoine gastronomique. Sa valeur ne se mesure pas seulement en quantité de choucroute commercialisée mais également en effet induit sur le tourisme, la gastronomie, la restauration...

La choucroute s'accommode de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons de rivières, de volailles et bien sûr de viandes et de charcuteries pour la très connue choucroute garnie.

De nombreux villages organisent chaque automne leurs fêtes de la choucroute d'Alsace. Krautergersheim, village renommé pour sa choucroute, organise ainsi la sienne depuis 1973. Ces événements autour de l'arrivée de la choucroute nouvelle d'Alsace dépassent maintenant les frontières de la région.

3. Lien causal

L'Alsace présente des conditions pédoclimatiques favorables pour la culture du chou. En effet, le chou a besoin pour se développer d'humidité, d'une chaleur relative et de sols profonds et riches, exempts de stagnation ou de remontée d'eau. Le climat alsacien satisfait les besoins du chou aux différentes phases de son cycle de végétation :

- printemps arrosé au moment où les choux sont plantés (15 avril au 15 juin) Les températures en mai et juin permettent une reprise rapide des plants ;
- été chaud avec des pluies orageuses qui favorisent une maturité rapide ;

- « été indien » avec de petites pluies pour la fin de la végétation et une maturation lente jusqu'aux premières gelées et l'arrêt de la récolte.

Le choix des variétés associé à ces conditions de culture, permet d'obtenir des choux présentant une belle maturité et les caractéristiques recherchées pour la transformation en choucroute.

Si le climat alsacien est propice à la culture du chou, il est également marqué par des hivers rigoureux. C'est ainsi que la pratique de la fabrication de choucroute s'est développée en Alsace pour permettre de le conserver et le consommer l'hiver, aboutissant à la mise au point d'un véritable savoir-faire. La technique employée en choucrouterie est restée la même. Ce savoir-faire, associé à la qualité des choux produits dans la région, confèrent à la choucroute d'Alsace sa spécificité.

L'annexion de l'Alsace à l'Allemagne en provoquant le départ de nombreux alsaciens et mosellans a contribué à faire connaître ce produit en France. Son image est restée étroitement liée à sa région d'origine, l'Alsace.

Cette rubrique du cahier des charges a été retravaillée et synthétisée de façon à ne garder que les éléments de typicité en lien avec l'origine géographique. La Commission d'Enquête considère que ce lien est bien établi.

F. Organisme de contrôle

L'organisme certificateur chargé de contrôler le respect des dispositions du cahier des charges est CERTIPAQ.

G. Etiquetage

Chaque conditionnement doit comporter au minimum les mentions suivantes :

- La dénomination de l'IGP : « Choucroute d'Alsace »
- Le logo et éventuellement la mention « Indication géographique Protégée »
- « Certifié par Certipaq »

Conformément à la décision de la commission permanente, les mentions « crue » ou « cuite » associées à la dénomination dans la partie « Etiquetage » ont été supprimées du cahier des charges.

II. Reconnaissance de l'ODG

Présentation et représentativité de l'AVCA

Le groupement demandeur est l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA). C'est une association régie par les articles 21 et 79 du Code Civil Local (alsacien)

Les 11 choucroutiers et les 80 producteurs de choux actuellement regroupés au sein de l'AVCA représentent 80% de la production alsacienne.

Statuts de l'AVCA

Les statuts de l'association définissent 3 collèges :

- collège des fabricants de choucroute : chaque opérateur dispose d'une voix lors des votes ;
- collège des producteurs de choux : il élit en son sein des délégués (1 représentant pour 20 producteurs) pour prendre part aux votes lors des AG ou au Conseil d'Administration. Le

- nombre de représentants des producteurs de choux ne peut dépasser le nombre de choucroutiers ;
- collège des représentants qualifiés : ne disposent que d'une voix consultative.

L'AVCA a été créée pour porter la demande de reconnaissance en IGP de la Choucroute d'Alsace. Elle n'a que des missions d'ODG.

Une AGE sera organisée pour valider les nouveaux statuts.

Les statuts en vigueur ne comprenaient que les choucroutiers qui de ce fait étaient les seuls à verser une cotisation d'un montant symbolique (10€). La cotisation devra être réévaluée, son montant sera établi en AG.

Les critères de représentativité et de fonctionnement démocratique étant remplis, la Commission d'Enquête considère que l'AVCA peut être reconnue comme ODG pour l'IGP.

III. Argumentaire par rapport au refus d'enregistrement

<i>Motifs du refus de la Commission européenne</i>	<i>Réponses apportées par le groupement demandeur et compléments d'information</i>
« L'Allemagne s'est déclarée opposée à l'enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1 du règlement CEE n°2081/92. La déclaration d'opposition porte sur le non-respect des conditions visées à l'article 2 dudit règlement, sur le préjudice éventuel à l'existence d'un produit qui se trouve légalement sur le marché depuis au moins les cinq ans précédant la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2, dudit règlement et sur le caractère générique de la dénomination dont l'enregistrement est demandé. »	Cette opposition a été déposée par un opérateur allemand commercialisant ses produits sous le vocabulaire « choucroute à la mode alsacienne » qui utilise donc la notoriété du savoir-faire alsacien . Cette utilisation atteste de la spécificité et de la réputation de la Choucroute d'Alsace. La forte réputation de la Choucroute d'Alsace n'en fait pas pour autant une dénomination générique.
« [...] la déclaration d'opposition conteste qu'une qualité déterminée de la choucroute serait due aux éléments prétendument spécifiques à l'Alsace, à savoir une bonne maturité des choux , attribuée au climat et aux caractéristiques des sols de l'Alsace, le mode de fermentation naturelle et le savoir-faire des entreprises artisanales familiales . Concernant les types de sols, ceux-ci sont décrits dans la demande d'enregistrement comme des sols profonds, riches et bien drainés. Quant au climat de la zone de production, semi-continental, il est caractérisé par un été chaud et une arrière-saison au cours de laquelle alternent les journées ensoleillées et les nuits fraîches. Cependant, ces conditions climatiques et de sols générales sont présentes dans d'autres régions, où sont cultivés les choux, et ne sont donc pas spécifiques selon l'article 2, paragraphe 2, point b). Quant à la fermentation, le cahier des charges n'apporte pas d'éléments permettant de la	Les facteurs pédoclimatiques, qui garantissent des choux d'une taille et d'une maturité optimale pour la transformation en choucroute, ne sont en effet pas des éléments suffisants, mais ils sont en revanche nécessaires pour obtenir toutes les spécificités de la choucroute d'Alsace. Ce sont ces éléments qui déterminent la possibilité (suite à la transformation et donc à l'expression du savoir-faire des choucroutiers) d'obtenir une choucroute aux fibres longues, blanches et légèrement croquantes . Concernant le mode de fermentation naturelle , de nouveaux éléments ont été apportés afin de détailler ce type de fermentation et de le mettre en relation avec le savoir-faire local. La fermentation naturelle est donc réalisée sans ensemencement des cuves . La fermentation se réalise uniquement grâce aux microorganismes présents sur les choux et dans les cuves . Le projet de cahier des charges prévoit l'interdiction des savons bactéricides pour

caractériser comme « naturelle » et de l'attribuer à la seule région d'Alsace. La qualité déterminée, ou une caractéristique particulière, de la choucroute ne peut donc pas reposer sur ces éléments. »	le lavage des cuves préalablement à la production d'un lot de choucroute IGP. Les essais des choucroutiers montrent une importante diminution de la qualité de la choucroute en cas de « désinfection » des cuves. La fermentation naturelle telle que définie dans le cahier des charges interdit toute intervention durant la fermentation. Outre l'interdiction d'ensemencer les cuves, ces dernières, ainsi que les locaux des choucrouteries ne sont pas chauffés et l'évolution de la fermentation est donc pleinement soumise aux aléas climatiques. Ainsi avec ce procédé, la fermentation peut durer de 2 semaines à plusieurs mois. La cuve de fermentation n'est ouverte qu'à l'obtention d'un produit conforme, la vérification se fait par la mesure de l'acidité titrable.
« En ce qui concerne la réputation de la dénomination «Choucroute d'Alsace», les éléments de preuve présents dans la demande d'enregistrement se réfèrent fondamentalement à la choucroute garnie. Ces éléments font dès lors référence à un plat cuisiné, qui est un produit hors du champ d'application du règlement CEE n° 2081/92. Quant à la réputation de la choucroute crue, le contenu du cahier des charges et les preuves apportées ne permettent pas d'établir une réputation spécifique de la choucroute qui soit indépendante de la réputation attribuée à la choucroute en tant que plat garni. »	La réputation de la Choucroute d'Alsace ne se réfère en aucun cas à la choucroute garnie, comme le montre les preuves d'antériorité d'usage de la dénomination (1930) qui concernent la choucroute en tant que légume. Traditionnellement, en Alsace, la choucroute est consommée en accompagnement d'une très grande variété d'aliments (poissons de rivière, volailles, escargots...). La choucroute garnie (de viande de porc et de pommes de terre) n'est qu'une des nombreuses façons d'accommoder la Choucroute d'Alsace, dont les spécificités qui en font la renommée (longueur et couleur des fibres, texture...) se réfèrent toutes à la choucroute en tant que légume. Il ne s'agit donc pas d'un plat cuisiné, que cela soit au sens du règlement CE 510/2006 ou vis-à-vis de la réglementation générale.

Les éléments étayant la qualité déterminée de la choucroute, le mode de fermentation naturelle et le savoir-faire des choucroutiers sont plus clairement mis en évidence dans la version actuelle du cahier des charges. Les conditions pédoclimatiques en Alsace sont favorables à l'obtention d'un chou à maturité optimale. Les choux sont produits dans l'aire géographique, donc à proximité des ateliers de transformation, ce qui en garantit la fraîcheur qui est une condition déterminante pour l'obtention d'une choucroute de qualité. Le dossier atteste également bien de la réputation sur la choucroute en tant que légume.

IV. Bilan de la PNO

La Période Nationale d'Opposition s'est déroulée du 15 avril au 15 juin 2008. Elle a donné lieu à une opposition émanant de la société Christ (72).

Motifs de l'opposition	Réponse du demandeur
Généricité de la dénomination « Choucroute d'Alsace ».	Le terme n'est aucunement générique. Aucune référence réglementaire ne donne crédit au fait que la choucroute d'Alsace soit une dénomination générique. Le mot choucroute définit le chou fermenté, et le mot Alsace, la provenance. Le mot choucroute est intimement lié à l'image de l'Alsace, dans l'esprit du consommateur [...]. L'image de l'Alsace est liée à la choucroute et inversement. Cette réputation n'en fait pas pour autant une dénomination générique. La forte réputation de Choucroute d'Alsace n'en fait pas une dénomination générique et rien ne fait obstacle à l'enregistrement d'une telle dénomination en regard du règlement régissant les IGP.
Manque de distinction entre la méthode de production décrite dans le cahier des charges de l'AVCA et les pratiques des autres fabricants à l'extérieur de l'aire géographique.	Les spécificités de la choucroute d'Alsace reposent sur la notoriété, la structure du chou liée aux conditions pédoclimatiques de l'Alsace, le savoir faire des choucroutiers acquis depuis le Moyen-Age.
Niveau de qualité moindre	L'association a rappelé à l'opposant que l'IGP au sens du règlement européen 510/2006 repose sur les spécificités liées au terroir, la réputation, l'origine de production mais en aucun cas sur une qualité supérieure.

La société Christ ne commercialise pas sous la dénomination géographique « Choucroute d'Alsace ».

La Commission d'Enquête a jugé les éléments de réponse apportés par le groupement demandeur recevables.

Conclusion

Au vu de ces éléments, la commission d'enquête approuve le cahier des charges et propose au comité national de se prononcer favorablement sur la demande de reconnaissance de l'Indication Géographique Protégée « Choucroute d'Alsace », et de rendre un avis favorable sur la reconnaissance de l'ODG.



Le Goût du Vrai

CONSERVERIE ALIMENTAIRE

Plats cuisinés - Condiments - Gammas Biologiques - Aides-culinaires

Tél. 02 43 89 16 16 - Fax 02 43 89 08 89

INAO

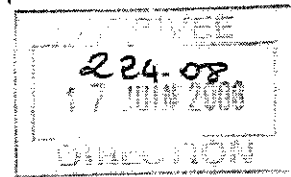
A l'attention de M Le Président

51, rue d'Anjou

75 008 PARIS

SEFA

cop - adm.



Objet : Opposition au Dossier Choucroute d'Alsace IGP
RA 1A 002 048 1424 3

Connerre, le 12 juin 2008

Monsieur le Président,

Faisant suite au dépôt du Cahier des Charges Choucroute d'Alsace déposé par l'Association pour la Valorisation de la choucroute d'Alsace (AVCA), nous souhaitons nous opposer à la demande de classement de la « Choucroute d'Alsace » dans la liste des produits IGP, car nous estimons que le dossier présenté ne répond pas à la définition d'une IGP du Règlement 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006.

En premier lieu, il nous semble que l'appellation « Choucroute d'Alsace » est devenue depuis longtemps un terme générique dans les circuits de Distribution et l'ensemble de la Restauration dans toutes les régions de France.

Ce terme est également très familier auprès des consommateurs, qui l'utilisent du Sud au Nord de la France de façon très naturelle (sans connaître l'origine réelle de la choucroute qu'ils sont amenés à consommer).

Par ailleurs, le Cahier des Charges déposé par l'AVCA ne nous paraît pas démontrer une quelconque distinction entre la choucroute produite en Alsace et celle produite dans les autres régions de France.

Pire : le niveau de qualité proposé dans ce Cahier des charges ne nous semble pas à la hauteur du niveau de qualité qui a prévalu à la notoriété du nom Choucroute d'Alsace.



Sté CHRIST - BP 4 - 65, rue de Paris - 72160 CONNERRE - E-mail : charles-christ@christ.fr - Site : www.christ.fr
S.A.S au capital de 5 950 000 € - RCS Le Mans 575950415 - Siret 57595041500019 - NAF 151 E - N°TVA intracommunautaire FR 54575950415

Le Goût du Vrai
Choucroute d'Alsace

Le Goût du Vrai

Le Goût du Vrai
Dossier n° 2014-104

**CONSERVERIE ALIMENTAIRE**

Plats cuisinés - Condiments - Gammas Biologiques - Aides-culinaires

Tél. 02 43 89 16 16 - Fax 02 43 89 08 89

Le Goût du Vrai

En effet, les spécificités avancées dans le Cahier des charges ne sont pas des spécificités propres à la Choucroute produite en Alsace, mais plutôt des caractéristiques d'une choucroute tout à fait classique :

Le Cahier des charges proposé indique que « la Choucroute d'Alsace se distingue de part :

- Ses lanières longues et fines
- Sa couleur blanche,
- Sa texture légèrement croquante
- Son procédé de fabrication par fermentation naturelle. »

Or, les 3 premiers critères correspondent tout simplement aux caractéristiques standards d'une matière première Choucroute (précisées dans la Décision n°50 du CTCPA).

Le quatrième critère correspond au mode d'élaboration de la choucroute au sein de notre établissement depuis sa création, ainsi que chez d'autres producteurs de choucroute non établis en Alsace : ce type de savoir faire n'est donc absolument pas propre à la région Alsace.

Le Cahier des charges Choucroute d'Alsace argumente ensuite sur le fait que les « spécificités » de la Choucroute d'Alsace reposent sur des critères propres à une aire géographique définie.

Cet argumentaire nous paraît très insuffisant car il ne démontre en rien une quelconque originalité du mode de production Alsacien : la maîtrise de la sélection des variétés, des techniques culturales et des conditions pédoclimatiques sont la base de l'élaboration d'une choucroute de qualité et ne se limitent pas à la zone géographique alsacienne.

Afin d'étayer nos propos, nous vous transmettons un bref résumé des « spécificités » avancées par le Cahier des Charges de l'AVCA, comparées aux caractéristiques définies d'une Choucroute standard, et aux caractéristiques propres à notre Choucroute Certifiée Conforme (CC 20/02).

Nous vous précisons que nous n'avons pas comparé la demande de l'AVCA avec la demande de Choucroute Label Rouge déposée par l'Association de promotion de la choucroute légume de l'Aube actuellement en cours d'instruction.



Sté CHRIST - BP 4 - 65, rue de Paris - 72160 CONNERRÉ - E-mail : charles-christ@christ.fr - Site : www.christ.fr
S.A.S au capital de 5 950 000 € - RCS Le Mans 575950415 - Siret 57595041500019 - NAF 151 E - N° TVA Intracommunautaire FR 54575950415



CONSERVERIE ALIMENTAIRE
Plats cuisinés - Condiments - Gamines Biologiques - Aides-culinaires
Tél. 02 43 89 16 16 - Fax 02 43 89 08 89

Le Goût du Vrai

En conclusion nous ne contestons pas la notoriété du nom Choucroute d'Alsace, puisque celui-ci est aujourd'hui un terme générique utilisé largement chez les consommateurs et les professionnels.

En revanche nous contestons un quelconque lien causal avec le terroir alsacien et estimons qu'aucune spécificité de la choucroute d'Alsace n'est démontrée dans le dossier du demandeur.

Nous vous remercions par avance de l'intérêt que vous porterez à notre courrier et vous demandons de nous tenir informés de l'évolution de ce dossier compte tenu de l'importance sociale et économique des possibles conséquences engendrées par ce dossier.

Nous vous souhaitons bonne réception de ces éléments et espérons que vous y apporterez une attention toute particulière.

Veuillez agréer, M le Président, l'expression de nos salutations distinguées.

Le Directeur Général,

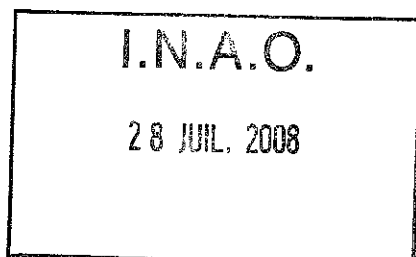
Gérald CHRIST



Sté CHRIST - BP 4 - 65, rue de Paris - 72160 CONNERRÉ - E-mail : charles-christ@christ.fr - Site : www.christ.fr
S.A.S au capital de 3 950 000 € - RCS Le Mans 575950415 - Siret 57595041500019 - NAF 151 E - N°TVA intracommunautaire FR 54575950415

ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

Maison de l'Agriculture - 2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM Cedex
Tél. : 03.88.19.16.78 – Fax : 03.88.18.90.42



Schiltigheim, le 24 juillet 2008

INAO
Monsieur Eric CHAMPION
43 ter, rue des forges
51200 EPERNAY

Objet : Réponse opposition au dossier IGP choucroute d'Alsace

Monsieur,

Nous accusons réception des remarques formulées par la société Christ au dépôt du cahier des charges IGP choucroute d'Alsace.

Les arguments avancés par la société Christ sont :

- le caractère générique de la dénomination "choucroute d'Alsace"
- le manque de distinction entre la choucroute produite en Alsace et celle produite dans les autres régions de France
- le niveau de qualité moindre proposé par le cahier des charges

Avant d'apporter des réponses, rappelons l'historique du dossier IGP choucroute d'Alsace, qui en est à son deuxième dépôt, sur conseil des autorités françaises, suite au rejet du dossier par la commission européenne en 2006.

La première demande d'IGP pour la choucroute d'Alsace a été déposée en 1996 conjointement à la demande de certification de conformité produit (CC/45/96). Après examen par les autorités françaises (Comité IV de l'INAO et DPEI), le dossier de demande d'IGP a été transmis à la Commission européenne en avril 2002 et paru aux JOUE le 02 septembre 2003. L'Allemagne a émis une opposition à laquelle l'état français a répondu. Le 12 janvier 2006, la Commission Européenne a décidé de ne pas inscrire la choucroute d'Alsace au registre des IGP. C'est sur conseil des autorités françaises qu'une deuxième demande a été déposée en juillet 2007.

Lors de la première demande, aucune remarque n'a été émise par la société Christ sur le dossier. C'est pourquoi nous sommes surpris qu'une telle opposition soit faite aujourd'hui. Nous sommes d'autant plus étonnés que la société Christ compare le cahier des charges à celui de sa certification de conformité CC/20/02 obtenue après celle de la choucroute d'Alsace et qui n'est autre qu'un "copié collé" des principales caractéristiques de cette dernière.

Néanmoins nous allons apporter une réponse à ces remarques.

1) Argument avancé par la société Christ : caractère générique de la dénomination "choucroute d'Alsace"

Ce terme n'est aucunement générique. Aucune référence réglementaire ne donne crédit au fait que la choucroute d'Alsace soit une dénomination générique. Le mot choucroute

définit le chou fermenté et le mot Alsace, la provenance. Le mot choucroute est intimement lié à l'image de l'Alsace dans l'esprit du consommateur. C'est pour cette raison qu'une demande d'IGP a été déposée. L'image de l'Alsace est liée à la choucroute et inversement. Cette réputation n'en fait pas pour autant une dénomination générique.

2) Argument avancé par la société Christ : manque de distinction

La société Christ se base d'une part sur la décision n°50 du CTCPA qui régleme les conserves de choucroute (cf document joint), ce qui n'est pas le cas du dossier présenté, et d'autre part sur le process de fabrication de la société Christ similaire à celui, traditionnel de la choucroute d'Alsace. Ces remarques sont d'autant plus étonnantes que la société est d'origine alsacienne. En effet, l'historique cité sur le site Internet de la société Christ montre que cette dernière a été créée en 1929 en Alsace. En 1945, le dirigeant reprend une entreprise bretonne à Saint Brieux et crée une nouvelle usine en 1951 à Connerre. Le dirigeant n'a fait qu'appliquer son savoir-faire alsacien en Bretagne. Les spécificités de la choucroute d'Alsace reposent sur la notoriété, la structure du chou liée aux conditions pédoclimatiques de l'Alsace, le savoir-faire des choucroutiers acquis depuis le Moyen-Age.

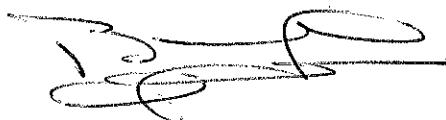
3) Argument avancé par la société Christ : niveau de qualité moindre

Il est à rappeler qu'une IGP, au sens du règlement européen 510/2006, repose sur les spécificités liées au terroir, la réputation, l'origine de production mais en aucun cas sur une qualité supérieure.

En conclusion, les arguments avancés par la société Christ sont sans véritables fondements et ne peuvent être recevables.

Vous souhaitant bonne réception de ces éléments, et vous remerciant de l'attention que vous leur apportez, nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

**La Présidente,
Adeline BAUR**



Copie : INAO Colmar Mélanie VANPRAET

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute standard, la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute standard	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/22/02	Position IGP/standard	Position CCP/standard	Position IGP/CCP
Fermentation	L'absence d'oxygène est impérative pour réaliser la fermentation lactique et donc une bonne conservation de la choucroute. En présence d'air, l'acidité requise ne peut être atteinte et la choucroute est perdue.	Fermentation en anaérobie	Fermentation en stricte anaérobie : Chargement par couches uniformes et bien réparties - Evacuation du jus de fermentation - Fermeture étanche	Fermentation en stricte anaérobie : Chargement par couche uniformes et bien réparties (grâce à la rotation de la cuve) - Fermeture étanche sans poches d'air.	+	+	=
Décuvage : Contrôle de la matière première 	La fermentation naturelle est obtenue lorsque la transformation du chon en choucroute se fait par des bactéries lactiques présentes dans les choux sélectionnés, en milieu favorable (sans oxygène).	Pas d'exigence	Fermentation naturelle, sans aucune intervention, ni sous forme d'ensemencement, ni par chauffage, ni par tout autre procédé	Fermentation naturelle, sans aucune intervention, ni sous forme d'ensemencement, ni par chauffage, ni par tout autre procédé	+	+	=
	La vérification des critères organoleptiques de la choucroute avant conditionnement assure la bonne qualité du produit au consommateur final. Observation visuelle : respect de la longueur finesse des lanières et absence de mouchoir. Contrôle également de la texture ferme	Pas d'exigence	Validation de chaque cuve : Couleur de la choucroute : exempte de toute coloration anormale (vert, gris ou rose)	Validation de chaque cuve : Couleur de la choucroute : exempte de toute coloration anormale (rose, verte, grise, brunâtre) Aspect de la choucroute : pas de défaut de coupe Goût : absence de goût parasite + contrôle de l'acidité (> 1.2%) Texture croquante	+	+	 ^

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute standard, la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute standard	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/22/02	Position IGP/standard	Position CC/standard	Position IGP/CC
Coupe 	La maîtrise de la coupe du chou est importante pour garantir un bon aspect visuel de la choucroute.	Pas d'exigence	Longueur des lanières : au moins 50% ont une longueur supérieure à 15cm	Longueur des lanières : au moins 50% ont une longueur supérieure à 16cm	+	+	+
	En effet, les lanières doivent être longues et fines pour obtenir une belle choucroute.	L'écart du couteau est de 0,7 mm au minimum	Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges	Epaisseur des lanières : écartement couteau à 0,75mm	=	+	-
Salage 	Le salage induit la sélection des bactéries lactiques ayant la faculté de former de l'acide lactique aux dépens des sucres présents. Il en résulte l'abaisssement du pH du milieu, ce qui stabilise le produit. La quantité de sel additionnée, ainsi que sa répartition sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.	Pas d'exigence	Moceaux de feuilles (moquehoirs) : poids de moceaux de feuilles < 5% du poids de choucroute	Moceaux de feuilles : présence limitée de feuilles parmi les lanières (notation avec Bonus Qualité)	+	Pas de valeur	=
		Taux de sel minimum. Le taux de sel est ensuite adapté à chaque cas. La répartition est homogène.	Taux de sel : de 1% à 2,5%. Apport adapté en fonction de la date du salage	Taux de sel : maîtrisé, de 2,5% nominal	+	+	+
Mise en cuve, fermentation 	Le critère Volume de chou à fermenter est primordial : plus la masse de chou à fermenter est faible, plus la fermentation du chou est rapide et homogène.	Il suffit que l'anaérobiose soit respectée et adaptée à la taille des cuves.	Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges	Répartition : homogène grâce à une synchronisation du salage et de la coupe	=	+	=
	La durée d'obtention de l'anaérobiose doit être la plus courte possible, afin d'éviter le contact prolongé du chou coupé avec l'air et la lumière, très pénalisant pour la fermentation.	Pas d'exigence	Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges	Volume de chou à fermenter : maximum 6,5 T / cuve	=	=	=
		Répartition homogène du chou dans les cuves et fermeture immédiatement après remplissage pour optimiser la fermentation	Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges	Obtention de l'anaérobiose rapide : durée d'encuvage limitée : moyenne de 30 minutes et maximum de 4h00	=	+	-
							=

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute standard, la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute standard	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/20/02	Position IGP standard	Position CCP standard	Position IGP/CC
Récolte et Sélection des choux à réception 	Le contrôle à réception des paramètres organoleptiques et sanitaires sont essentiels pour produire une bonne choucroute (longue, fine, blanche) et un minimum de déchets.	Pas d'exigence	Récolte au stade optimum de maturité après réalisation d'un test de maturité	Récolte au stade optimum de maturité après réalisation d'un test de maturité	+	+	=
	Par ailleurs, le taux de nitrate est important pour des raisons sanitaires et environnementales.		Analyse annuelle des résidus nitrates par producteur	Barème qualitatif avec « malus nitrates » et « bonus qualité »	+	+	≠
	La maîtrise du couple Température initiale/temps de fermentation est un critère essentiel pour éliminer les défauts de fermentation. La température initiale de coupe va conditionner la fermentation de ce chou. La présence de trop de choux entraîne un mauvais aspect de la choucroute.	Pas d'exigence	Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges	Contrôle du taux de nitrates sur chaque remorque réceptionnée	=	+	≠
Étrognage		Pas de critère de T° exigé. C'est le critère d'acidité qui est déterminant et le savoir-faire	Maitrise de l'étrognage par le positionnement du chou et du réglage de la machine en fonction des variétés récoltées	Température du chou mesurée et enregistrée avec une surveillance particulière si T°C < 8°C : allongement de la durée de fermentation			Méthodes différentes
					+	+	
Effeuillage (= parage)	Un mauvais effeuillage peut entraîner une mauvaise coloration de la choucroute.	Pas d'exigence	Absence de feuilles vertes et sales	Absence de feuilles vertes et sales	+	+	=
			Absence des fractions abimées (plages de nécrose, de pourriture, restes de trognon)	Absence des fractions abimées (plages de nécrose, de pourriture, restes de trognon)			

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute standard	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/22/02	Position IGP standard	Position CC standard	Position IGP/CC
Fertilisation azotée 	- trop d'azote entraînerait un éclatement des choux (→ laitiers plus courts), ainsi qu'une altération de la texture de la choucroute (plus molle)	Pas d'exigence Apports azotés adaptés aux résultats du conseil fumure pour chaque parcelle	Analyse des reliquats azotés sortie hiver	Analyse des reliquats azotés sortie hiver Apports azotés ajustés aux besoins de la plante avec plafonnement des besoins à 200 unités par Ha	+	+	 >
Fertilisation 	- un plan de fertilisation permet d'adapter les apports N, P, K en fonction des besoins de la plante et des disponibilités minérales du sol.	Pas d'exigence N'apporte rien de le faire plus fréquemment	Fertilisation optimisée avec enregistrement des apports. Analyse de sol tous les 5 ans	Fertilisation contrôlée selon le Cahier des Charges Production de Choux blancs à Choucroute (Exclusion des boues de station d'épuration et de lisier)	+	+	=
Protection phytosanitaire 	L'utilisation contrôlée des produits phytosanitaires permet la protection de l'Homme et de l'Environnement. La surveillance de le plan sanitaire permet l'intervention ciblée cultures, et limite apports de produits phytosanitaires.	Produits phytosanitaires homologués sur le chou à des doses homologuées et en respectant les délais avant récolte	Produits phytosanitaires homologués sur le chou à des doses homologuées et en respectant les délais avant récolte Enregistrement des apports	Produits phytosanitaires homologués sur le chou à des doses homologuées et en respectant les délais avant récolte Enregistrement des apports	+	+	 >
Irrigation	- Une gestion maîtrisée des apports d'eau permet de préserver les ressources et d'apporter de l'eau en fonction des besoins de la plante.	Pas d'exigence Décrit dans le cahier des charges de production de choux	Pas d'exigence Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges	Protection phytosanitaire contrôlée selon le Cahier des Charges Production de Choux blancs à Choucroute et Suivi sanitaire des parcelles Apports d'eau de manière contrôlée selon le Cahier des Charges Production de Choux blancs à Choucroute	=	+	 >

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/22/02	Position IGP/standard	Position CC/standard	Position IGP/CC
Sélection des variétés	<i>La sélection des variétés de choux selon des critères définis permet de garantir :</i> - la qualité agronomique des variétés (rendements, résistance aux maladies et insectes, stabilité des variétés ...) - la qualité choucroutière des variétés (structure optimale du chou, tanières longues et fines, choucroute croquante, ...)	Variétés choucroutières de Brassica oleracea - Variétés choucroutières sélectionnées selon des caractéristiques agronomiques, technologiques et des critères de qualité choucroutière définie - Liste positive annuelle de variétés sélectionnées + protocole défini de sélection de nouvelles variétés	- Variétés choucroutières de Brassica oleracea sélectionnées selon des caractéristiques agronomiques, technologiques et des critères de qualité choucroutière définie - Liste positive annuelle de variétés sélectionnées + protocole défini de sélection de nouvelles variétés	+	+	==
Achat des semences 	<i>La sélection des semences et le référencement de pépiniéristes permet de garantir la maîtrise des produits de traitement et de fertilisation utilisés ainsi que la traçabilité des plants obtenus.</i>	<i>Pas d'exigence mentionnée dans le cahier des charges</i> Semences garanties CEE et non OGM	Maîtrise des semences : commandes et distribution sous contrôle du site de transformation de la Choucroute. Pépiniéristes référencés Suivi cultural réalisé par le pépiniériste + par la Choucrouterie Semences garanties NON OGM	=	+	- >
Plantation 	<i>La mise en place des plantations est nécessaire pour respecter les cycles des variétés tardives ou précoces et d'optimiser les qualités choucroutières des choux.</i>	<i>Pas d'exigence</i>	Etablissements d'accords contractuels avec les producteurs de choux avec définition des périodes de plantation de chaque variété de façon à échelonner les périodes de maturité et de récoltes	+	+	- >

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute standard, la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute standard	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/22/02	Position IGP/standard	Position CC/standard	Position IGP/CC
Sélection des producteurs	- La sélection des producteurs permet d'assurer la culture des choux à choucroute suivant des règles définies - La production du chou nécessite une alimentation en eau régulière favorable au bon développement du chou : si les conditions météorologiques ne peuvent y contribuer, il est important de recourir à l'irrigation.	<i>Pas d'exigence</i>	Producteurs référencés avec Suivi des traitements appliqués, et de l'itinéraire technique.	Exploitations habilitées suivant un <u>Cahier des Charges Production de Choux blancs à Choucroute</u> , avec évaluation annuelle de l'ensemble des producteurs	+	+	+
Choix des parcelles	- Les sols à caractère limoneux sont très favorables à la culture du chou, et lui apportent les nutriments nécessaires à une bonne qualité choucroutière - Un pH > 6,5 est favorable au bon développement du chou et évite la hernie du chou. Les terrains trop acides favorisent le développement de certaines maladies.	<i>Pas d'exigence</i>	Parcelle non inondable avec sol limono-loessique ou limono-sableux ou ried noirs des bruchs pH du sol compris entre 6,5 et < 8	Parcelle non inondable avec sol sableux à sableux limoneux ou limoneux argileux pH du sol > 6,5	+	+	+
Connaissance des parcelles	Une bonne connaissance du sol permet la sélection des meilleures parcelles adaptées aux choux, et ainsi d'utiliser les fertilisants de façon raisonnable.	<i>Pas d'exigence</i>	Analyse de sol obligatoire pour la parcelle	Analyse de sol obligatoire pour la parcelle	+	+	+
Rotation des cultures	La rotation des cultures permet d'assurer un apport en éléments minéraux et organiques suffisant pour le chou et permet de limiter l'apparition des maladies.	<i>Pas d'exigence</i>	Rotation minimale de 3 ans	Rotation minimale de 4 ans (de 6 ans pour les pépinières) + interdiction d'inter-cultures d'autres crucifères sur les parcelles	+	+	+

+

>

=

Comparaison faite par la société Christ entre la choucroute IGP et la choucroute CCP de Christ CC/22/02.
En rouge les remarques de l'AVCA.

Critères	Intérêt de cette caractéristique	Choucroute standard	Choucroute IGP	Choucroute certifiée CC/20/02	Position IGP/standard	Position CC/standard	Position IGP/CC
Lanières de choucroute longues et fines 	<i>L'un des critères de qualité d'une choucroute est la longueur et la finesse de ses fibres (ou lanières), obtenues grâce à la coupe horizontale des choux blancs.</i>	<i>Lanières aussi longues que possibles ...</i>	Lanières longues et fines : pourcentage pondéral des lanières de chou fraîchement coupées, d'une longueur supérieure à 15 cm, est supérieur à 50% <i>Pas d'exigence sur la finesse</i>	<u>Longueur des lanières</u> : au moins 50% ont une longueur supérieure à 16cm	+	+	-
Couleur	<i>La couleur d'une choucroute doit être blanche à jaune pâle ; toute couleur verdâtre ou autre témoigne d'une mauvaise maîtrise de la fermentation ou de la sélection des variétés de choux utilisées.</i>	<i>... et d'une largeur minimum de 3 mm</i> Couleur allant du blanc au jaune clair. Exemple de toute coloration anormale, rose, rouge ou brunâtre par exemple	Couleur blanche à jaune pâle Exemple de couleur tirant sur le vert, le gris ou le rose	<u>Epaisseur des lanières</u> : écartement couteau à 0,75mm Couleur blanche à jaune pâle Exemple de toute coloration anormale (rose, verte, grise, brunâtre)	=	+	-
Texture	<i>La texture d'une choucroute ne doit pas être trop dure ni trop molle ; c'est le savoir faire du fabricant de choucroute qui permet d'obtenir une choucroute croquante et ferme.</i>	Choucroute ferme	Choucroute légèrement croquante	Choucroute ferme et croquante	=	=	=
Fermentation naturelle	<i>La transformation du chou en choucroute par fermentation naturelle est la méthode initiée il y a 2000 ans en Chine, berceau de la choucroute. Ce procédé est très largement utilisé en France.</i>	<i>Pas d'exigence</i>	Méthode l'obtention par fermentation naturelle : - sans ajout de ferments, - ni modification de la température en cours de fermentation	Méthode l'obtention par fermentation naturelle : - sans ajout de ferments, - ni modification de la température en cours de fermentation	=	=	=

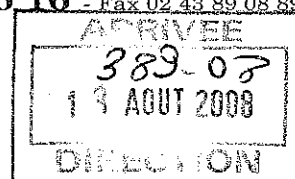


Le Goût du Vrai

CONSERVERIE ALIMENTAIRE

Plats cuisinés - Condiments - Gammas Biologiques - Aides-culinaires

Tél. 02 43 89 16 16 - Fax 02 43 89 08 89



INAO

A l'attention de M Le Président

51, rue d'Anjou

75 008 PARIS

Produit

**Objet : Opposition au Dossier Choucroute d'Alsace IGP
RA 1a 019 820 60174**



Connerré, le 12 août 2008

Monsieur le Président,

Faisant suite au dépôt du Cahier des Charges Choucroute d'Alsace par l'Association pour la Valorisation de la choucroute d'Alsace (AVCA), nous avons formulé des remarques et avons bien reçu en retour la réponse du Demandeur.

Cependant, le courrier transmis par l'AVCA ne répond pas à nos remarques :

• 1^{ère} remarque : Caractère générique de la dénomination

Une appellation ne devient pas générique par un texte réglementaire mais bien par l'usage du terme commun que font les utilisateurs du produit portant cette appellation. Nous maintenons donc que le terme Choucroute d'Alsace est devenu générique auprès des consommateurs,

• 2^e remarque : Manque de distinction

Le courrier de réponse n'enrichit pas le Cahier des charges de demande d'IGP : le fait que le fondateur de notre société soit d'origine alsacienne ne démontre pas que le Cahier des charges déposé expose une réelle distinction entre la Choucroute d'Alsace et la Choucroute provenant d'autres régions. Nous rappelons que la Choucroute n'est pas exclusivement produite en Alsace mais dans bien d'autres régions d'Europe.

Les spécificités avancées dans le dossier ne nous paraissent pas être réservées à la Choucroute d'Alsace, comme nous l'avons exposé dans notre précédent courrier : la décision n°50 du CTCPA ne décrit pas seulement les critères de la Choucroute en conserve mais également les spécificités de la matière première, qui sont d'ailleurs en grande partie reprises dans le dossier de demande d'IGP déposé par l'AVCA (*lanières longues et fines, couleur blanche, texture croquante*).



Sté CHRIST - BP 4 - 65, rue de Paris - 72160 CONNERRÉ - E-mail : charles-christ@christ.fr - Site : www.christ.fr
S.A.S au capital de 5 950 000 € - RCS Le Mans 575950415 - Siret 57595041500019 - NAF 151 E - N°TVA intracommunautaire FR 54575950415

IGP Choucroute d'Alsace »
Le Goût du Vrai

30/74
Le Goût du Vrai

Dossier n° 2011-104
Le Goût du Vrai



CONSERVERIE ALIMENTAIRE
Plats cuisinés - Condiments - Gammes Biologiques - Aides-culinaires
Tél. 02 43 89 16 16 - Fax 02 43 89 08 89

Le Goût du Vrai

Nous rappelons également que la fermentation naturelle du chou en choucroute apportée comme élément de distinction dans le dossier déposé par l'AVCA est un procédé ancestral utilisé encore aujourd'hui en Asie (berceau de la Choucroute) et dans bien d'autres régions françaises et européennes. Il n'est en aucun cas spécifique à la choucroute fabriquée en Alsace.

- **3^e remarque : Qualité spécifique** : une nouvelle fois, la réponse apportée n'étaye pas le dossier déposé. En effet, les critères décrits dans le dossier n'apportent pas de données suffisantes pour démontrer le caractère spécifique lié au terroir ou à l'origine de production. Le courrier de réponse de l'AVCA n'apporte pas d'éléments complémentaires. Par ailleurs, sans entrer dans une polémique inutile, nous tenons à préciser que notre Cahier des charges CHOUCROUTE CC/20/02 est très distinct et ne communique pas sur les mêmes caractéristiques que le Cahier des charges CC/45/96 déposé par l'AVCA en 1996 (il suffit de parcourir les deux cahiers des charges pour s'en rendre compte).

En conclusion, nous maintenons nos observations : nous contestons un quelconque lien causal avec le terroir alsacien et estimons qu'aucune spécificité de la choucroute d'Alsace n'est démontrée dans le dossier du demandeur.

Nous vous souhaitons bonne réception de ces éléments et espérons que vous y apporterez une attention toute particulière.

Veuillez agréer, M le Président, l'expression de nos salutations distinguées.

Le Directeur Général,

Gérald CHRIST



Sté CHRIST - BP 4 - 65, rue de Paris - 72160 CONNERRÉ - E-mail : charles-christ@christ.fr - Site : www.christ.fr
S.A.S au capital de 5 950 000 € - RCS Le Mans 575950415 - Siret 57595041500019 - NAF 151 E - N°TVA intracommunautaire FR 54575950415

IGP « Choucroute d'Alsace »
Le Goût du Vrai

3174
Le Goût du Vrai

Dossier n° 2011-104
Le Goût du Vrai

**ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE
(AVCA)**

2 rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03 88 19 18 78 – Fax : 03 88 18 90 42

**CAHIER DES CHARGES
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
“CHOUCROUTE D'ALSACE”**

Version 13
Février 2011

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 2/29 Version 13 - Février 2011
------	---	-------------------------------------

SOMMAIRE

I	DEMANDEUR.....	3
II	NOM DU PRODUIT	3
III	TYPE DE PRODUIT	3
IV	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
IV.1	DÉFINITION DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE.....	3
IV.2	CARACTÉRISTIQUES DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE	4
IV.3	TYPE DE CONDITIONNEMENT DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE.....	4
V	AIRE GEOGRAPHIQUE.....	5
VI	PREUVE DE L'ORIGINE	6
VI.1	IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS	6
VI.2	LES MOYENS MIS EN ŒUVRE.....	6
VI.3	SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ.....	8
VI.4	TABLEAU DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE	9
VII	METHODE D'OBTENTION.....	10
VII.1	LA PRODUCTION DE CHOUX.....	10
VII.1.1	Choix de la parcelle	10
VII.1.2	Choix des variétés	10
VII.1.3	Plantation	11
VII.1.4	Fumures.....	11
VII.1.5	Traitements phytosanitaires	12
VII.1.6	Récolte des choux.....	12
VII.2	LA FABRICATION DE LA CHOUCROUTE	13
VII.2.1	Etrognage	13
VII.2.2	Parage	14
VII.2.3	Coupe	14
VII.2.4	Salage	14
VII.2.5	Mise en cuve – Fermentation	14
VII.2.6	Décuvage.....	15
VII.2.7	Conditionnement de la choucroute d'Alsace vendue crue	15
VII.2.8	Cuisson de la choucroute	16
VII.2.9	Conditionnement de la choucroute d'Alsace cuite	17
VIII	LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	17
VIII.1	SPÉCIFICITÉS DE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE	17
VIII.2	SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT	18
VIII.2.1	Une qualité spécifique	18
VIII.2.2	Un savoir-faire spécifique	18
VIII.2.3	La réputation	19
VIII.3	LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE ET UNE QUALITÉ SPÉCIFIQUE, LA RÉPUTATION OU UNE AUTRE CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT	20
IX	ORGANISME CERTIFICATEUR.....	21
X	REGLES D'ETIQUETAGE.....	21
XI	EXIGENCES A RESPECTER.....	22

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 3/29 Version 13 - Février 2011
------	---	-------------------------------------

I DEMANDEUR

Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA)

Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03.88.19.16.78 - Fax : 03.88.18.90.42

II NOM DU PRODUIT

La dénomination sur laquelle porte l'IGP est :
« Choucroute d'Alsace ».

III TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

IV DESCRIPTION DU PRODUIT

IV.1 DÉFINITION DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

La choucroute d'Alsace est un légume transformé, obtenu par fermentation lactique de feuilles de choux (*Brassica oleracea L.*) préalablement découpées en lanières, et mises en présence de sel dans des cuves de fermentation.

Les sucres présents dans le chou sont utilisés par les bactéries lactiques naturellement présentes sur le chou et dans les cuves pour être transformés en acide lactique.

La choucroute d'Alsace peut-être consommée crue (en salade) ou cuite en accompagnement de diverses garnitures (viandes salées, viandes fumées, poissons, volailles etc...). La terminologie appropriée pour la choucroute accompagnée de viande et de charcuterie est la « choucroute garnie », le terme « choucroute » désignant le légume.

Il existe deux modes de présentation de la choucroute d'Alsace :

- choucroute crue,
- choucroute cuite, ayant subi une cuisson après fermentation.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 4/29 Version 13 - Février 2011
------	---	-------------------------------------

IV.2 CARACTÉRISTIQUES DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

La choucroute d'Alsace est un produit équilibré : peu acide (pas d'acidité en excès) et peu sucré (les sucres naturellement présents ont été utilisés pour la fermentation lactique naturelle).

La fermentation est dite naturelle, car ce sont les bactéries présentes sur les choux et dans les cuves de fermentation qui en l'absence d'air et en présence de sel dégradent les sucres du chou en acide lactique. L'entrée en fermentation n'est pas provoquée par une augmentation de la température, et le processus de fermentation n'est pas interrompu : cette dernière se déroule jusqu'à stabilisation du milieu, lorsque le milieu devient suffisamment acide (pH autour de 4), les bactéries lactiques sont elles-mêmes inhibées. Le produit devient stable, ce qui permet une longue conservation.

Caractéristiques de la choucroute crue

- Couleur blanche à jaune clair
- Odeur franche au nez, caractéristique du chou fermenté
- Légèrement croquante
- Goût légèrement acidulé : $\text{pH} \leq 4$ et acidité titrable ≥ 1 %
- Lanières longues et fines : le pourcentage pondéral des lanières de chou fraîchement coupées, d'une longueur supérieure à 15 cm, est supérieur à 50 %
- Le poids des mouchoirs est inférieur à 5%.

Par une volonté de la profession, la choucroute primeur (correspondant aux premières récoltes de choux), plus verte et moins acide, n'entre pas dans l'IGP.

Caractéristiques de la choucroute cuite

- Couleur blanche à jaune clair
- Lanières longues et fines
- Texture ferme
- Goût légèrement acide : acidité titrable comprise entre 0,4 et 1% (exprimée en% d'acide lactique)

IV.3 TYPE DE CONDITIONNEMENT DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

La choucroute d'Alsace est présentée dans un conditionnement fermé adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 5/29 Version 13 - Février 2011
------	---	-------------------------------------

V AIRE GEOGRAPHIQUE

Les étapes suivantes :

- Culture et récolte des choux
- Transformation des choux en choucroute
- Cuisson (pour la choucroute cuite)
- Conditionnement

sont réalisées dans l'aire géographique qui est composée des deux départements de l'Alsace : le Bas-Rhin et le Haut-Rhin.

Cette aire géographique correspond à un climat semi-continental et à des sols adaptés à la culture de choux. L'étape de transformation, qui consiste en la fermentation naturelle des choux en choucroute, doit avoir lieu dans l'aire géographique car elle correspond à un savoir-faire et à une réputation liés à l'aire géographique et elle est également soumise aux conditions climatiques (*les spécificités de l'aire géographique sont précisées au point VIII.1*).

L'étape de conditionnement de la choucroute crue, ainsi que les étapes de cuisson et de conditionnement de la choucroute cuite, sont également réalisées dans l'aire géographique. En effet, la choucroute est un produit sensible à l'air et à la lumière. Elle doit être manipulée le moins possible et selon un savoir-faire spécifique, afin d'une part d'éviter les phénomènes d'oxydation responsables de l'altération du goût, et d'autre part de ne pas casser les fibres.

Localisation de l'aire géographique



AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 6/29 Version 13 – Février 2011
------	---	-------------------------------------

VI PREUVE DE L'ORIGINE

Le système de traçabilité permet de démontrer l'origine alsacienne du chou mis en œuvre, et la situation géographique de l'atelier de transformation (la choucrouterie).

La mise en place d'une comptabilité matière avec une traçabilité couvrant l'ensemble des étapes de production permet de maintenir et de garantir cette exigence.

Les producteurs de choux identifient les parcelles de production. Chaque producteur tient à jour une fiche de suivi de production de choux à choucroute pour chacune de ses parcelles de choux, et transmet une copie au choucroutier à la première livraison des choux issus de chaque parcelle. La fiche complète sera transmise après récolte de la totalité de la parcelle.

Chaque entreprise met en œuvre et tient à jour une comptabilité matière qui comporte, avec les justificatifs correspondants, les éléments suivants :

- les quantités de choux réceptionnés,
- les quantités de choucroute décuvée et conditionnée,
- les quantités de choucroute commercialisée sous IGP par produit et/ou recette et par type de conditionnement,
- les quantités d'ingrédients ajoutés.

D'une façon générale, les éléments de traçabilité interne sont fournis par les enregistrements des autocontrôles et la traçabilité externe est assurée par l'apposition d'un numéro de lot. Ce numéro permet de remonter à une seule cuve de fermentation d'un produit donné et à toutes les informations qui lui sont liées.

Une choucroute d'une même cuve peut être soit conditionnée crue, soit cuite ou en partie cuite et en partie crue.

VI.1 IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Choucroute d'Alsace » est tenu de s'identifier auprès du groupement au plus tard avant le début de l'activité concernée.

VI.2 LES MOYENS MIS EN ŒUVRE

Production de choux

Chaque producteur répertorie annuellement la parcelle ou les parcelles de production de choux, ainsi que l'ensemble de l'itinéraire technique appliqué à chaque parcelle ou lot de parcelles. Ces données sont enregistrées sur la fiche de suivi des interventions au champ de choux à choucroute.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 7/29 Version 13 - Février 2011
------	---	-------------------------------------

Réception, mise en cuve

A réception des choux, le choucroutier enregistre le nom du producteur, les quantités livrées, la variété, la parcelle et affecte aux choux coupés une cuve identifiée à l'aide d'un numéro. Les données sont enregistrées sur la « fiche de contrôle cuve choucroute crue ».

Pour chaque cuve, il est donc possible de connaître le(s) nom(s) du (des) fournisseur(s), l'origine parcellaire, la variété, les quantités, la date de livraison, l'heure de début et de fin de remplissage de la cuve. De plus, les paramètres de fabrication sont enregistrés (température externe, température du jus, couteau utilisé, contrôle de l'étrégnage, du parage, de la coupe, dose de sel incorporée).

Décuvage, conditionnement de la choucroute crue

Le décuvage donne lieu à l'ouverture d'une nouvelle fiche d'enregistrement : « fiche de contrôle, décuvage, conditionnement de la choucroute crue ».

Cette fiche reprend le numéro de cuve, signale les dates de conditionnement ainsi que les quantités conditionnées. Un numéro de lot est affecté à chaque unité de vente. Ce numéro peut être mis en correspondance avec le numéro de cuve.

A partir de chaque unité de vente de choucroute crue, il est possible de connaître le jour de conditionnement de la cuve de fermentation dont elle est issue.

Décuvage, conditionnement de la choucroute cuite

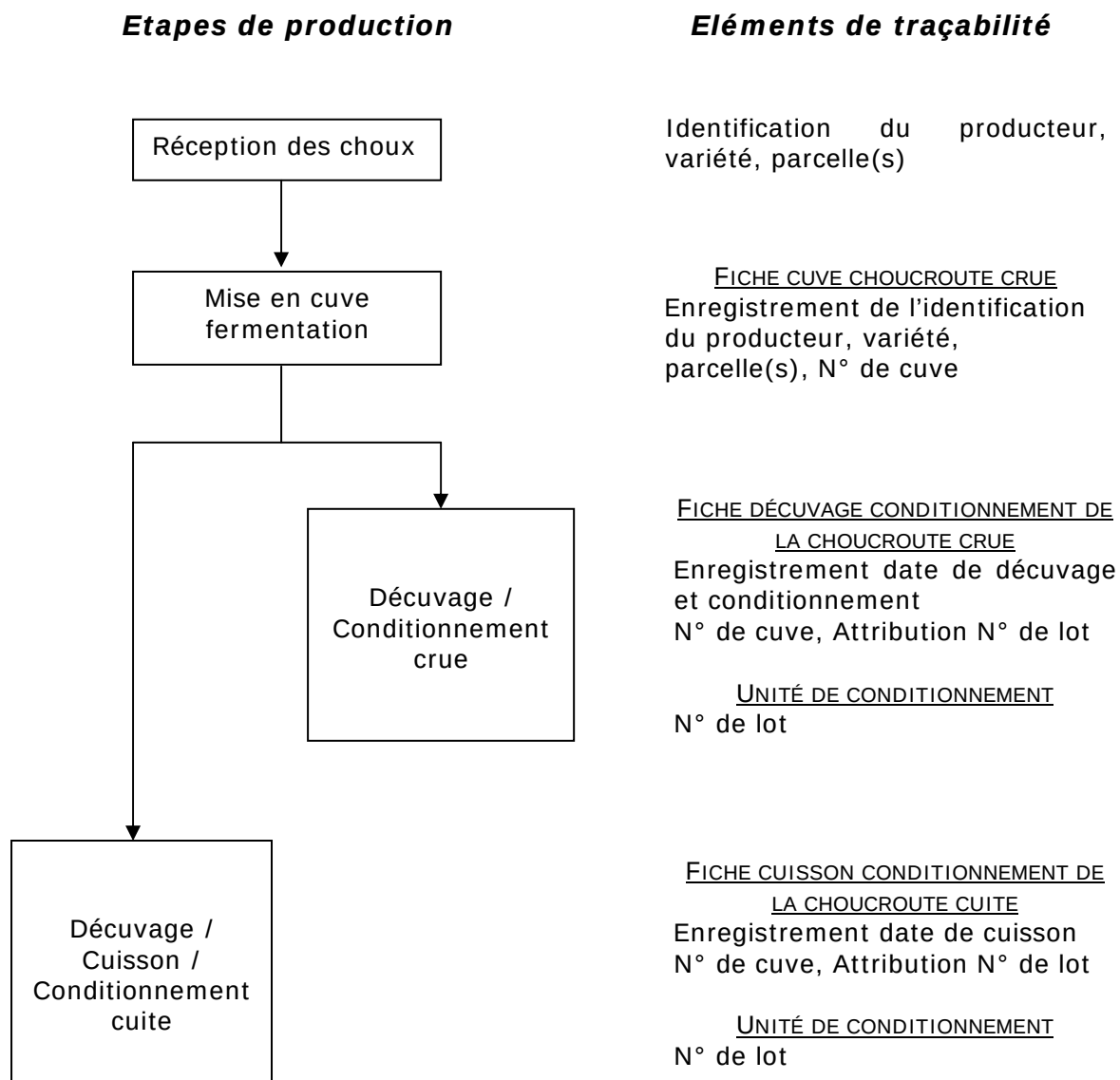
Quand la choucroute est destinée à la cuisson, une autre fiche d'enregistrement est ouverte : « fiche de contrôle cuisson et de conditionnement de la choucroute cuite ».

Cette fiche permet d'enregistrer le numéro de cuiseur ainsi que les paramètres de cuisson.

A chaque cuve et journée de cuisson est affecté un numéro de lot, qui figure sur le conditionnement ou sur les documents d'accompagnement pour la choucroute cuite conditionnée en sachet.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 8/29 Version 13 – Février 2011
------	---	-------------------------------------

VI.3 SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ



AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 9/29 Version 13 - Février 2011
------	---	-------------------------------------

VI.4 TABLEAU DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE

ETAPES	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	INFORMATIONS FOURNIES
Production de choux	✓ Fiche de suivi des interventions au champ de chou à choucroute ✓ Fiche de contrôle cuve choucroute crue	♦ Parcelle ♦ Variété ♦ Producteur ♦ Itinéraire technique ♦ Traitements appliqués (date, dose, nom commercial)
↓		
Etapas de fabrication préfermentaires	✓ Fiche de contrôle cuve choucroute crue	♦ Date de contrôle cuve ♦ Date de livraison chou ♦ Date de coupe ♦ Quantité de chou coupé ♦ Pourcentage de sel ♦ Date de décuvage ♦ Quantité de choucroute décuvée ♦ N° de cuve ♦ Producteur ♦ Parcelle ♦ Variété
↓		
Fermentation / décuvage	✓ Fiche de contrôle décuvage, conditionnement de la choucroute crue	♦ N° de cuve ♦ Acidité ♦ N° de lot ♦ Quantité totale décuvée en crue
↓		
Etapas de désacidification / cuisson	✓ Fiche de contrôle détermination des paramètres de lavage / cuisson ✓ Fiche de contrôle cuisson et conditionnement de la choucroute cuite	♦ N° de cuve ♦ N° de cuiseur ♦ N° de lot ♦ Acidité après cuisson ♦ Recette ♦ Date de cuisson ♦ Quantité de choucroute cuite
↓		
Conditionnement choucroute crue et cuite	✓ Fiche de contrôle décuvage, conditionnement de la choucroute crue ✓ Fiche de contrôle cuisson et conditionnement de la choucroute cuite ✓ Etiquette	♦ N° de lot, DLC / DLUO ♦ Recette ♦ Type de conditionnement ♦ Quantité conditionnée

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 10/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

VII METHODE D'OBTENTION

Les étapes conduisant à la fabrication de la choucroute d'Alsace se répartissent en 2 activités successives :

- 1) la production de choux
- 2) la fabrication de la choucroute

VII.1 LA PRODUCTION DE CHOUX

VII.1.1 Choix de la parcelle

Les choux à choucroute sont produits sur des sols profonds de type :

- limono-loessique
- limono-sableux
- ried noir des bruchs

Ces sols offrent les meilleures potentialités de développement et de maturation pour les choux.

Le pH des sols se situe dans une fourchette entre 6,5 et 8,5.

Les cultures sont implantées en zones non inondables.

Avant toute implantation de chou sur une nouvelle parcelle, une analyse physico-chimique du sol est pratiquée selon les méthodes normatives en vigueur. La composition physico-chimique et le pH sont vérifiés et éventuellement réajustés. Les producteurs peuvent avoir recours à l'irrigation.

La rotation des choux s'effectue sur une période de 3 ans.

Les producteurs sont référencés et les parcelles identifiées.

VII.1.2 Choix des variétés

Les variétés autorisées pour la production de choux figurent sur une liste variétale mise à jour chaque année en fonction des essais variétés menés sur des parcelles alsaciennes par la Commission Technique de l'AVCA (fonctionnement décrit en *annexe n°4*).

Cette liste est établie sur la base d'une évaluation des résultats variétaux en fonction des objectifs qualitatifs définis en termes de :

- qualité agronomique
- sensibilité aux nécroses
- qualités choucroutières (facilité de coupe, homogénéité, dimensions, aspect...)

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 11/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

Les résultats des essais des variétés de choux sont synthétisés dans un document à destination des producteurs et des choucroutiers en indiquant pour chaque variété testée : la précocité, les caractéristiques agronomiques et les conseils avec des photos illustrant les choux et la coupe.

Les essais variétaux se déroulent en deux phases : la première phase en année N consiste à mettre en culture les variétés en micro-parcelles pour évaluer le comportement des choux au champ et leur qualité à maturité. La seconde phase en année N+1, consiste à planter sur de plus grandes surfaces les variétés retenues à l'issue de la première phase. Les choux sont récoltés et transformés en choucroute. La choucroute issue de ces essais peut être commercialisée sous IGP à condition qu'elle soit conforme aux caractéristiques décrites dans le cahier des charges.

VII.1.3 Plantation

La plantation s'effectue entre le 15 avril et le 15 juin. Cette fourchette prend en compte les conditions climatiques et les différences de précocité des variétés de choux (selon les résultats des essais variétés).

La densité de plantation se situe entre 18 000 et 23 000 plants à l'hectare suivant la variété. Les plants sont issus de semences certifiées et inscrites au catalogue européen.

Chaque producteur de choux gère son planning de plantation en fonction du planning prévisionnel de récolte établi avec le choucroutier afin d'échelonner les périodes de maturité et de récolte. L'objectif est de récolter des choux ayant un degré de maturité optimal.

VII.1.4 Fumures

Outre les impacts sanitaires et environnementaux des amendements, des teneurs azotées ou phospho-potassiques élevées dans les choux sont susceptibles d'impliquer des problèmes de fermentation et de conservation de la choucroute. Les fumures sont donc optimisées en ajustant les apports en fonction des besoins du chou et des disponibilités minérales du sol.

Les amendements apportés sont enregistrés.

Le suivi des disponibilités minérales du sol est réalisé par une analyse physico-chimique (portant sur : P_2O_5 (phosphore), K_2O (potasse), MgO (magnésium), B (bore), tous les 5 ans par lot de terre homogène.

Une analyse de reliquat azote sortie hiver est réalisée tous les ans par lot de terre homogène.

Les choucroutiers font procéder à une analyse sur chou des résidus de nitrates par producteur et par an.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 12/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

VII.1.5 Traitements phytosanitaires

Pour l'utilisation des traitements phytosanitaires, les producteurs de choux bénéficient des conseils et des recommandations d'utilisation de la station régionale d'expérimentation légumière. Un accord existe avec l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace afin que les producteurs bénéficient de cet appui technique.

Le nom des produits utilisés et les quantités apportées sont enregistrés sur une fiche de suivi.

Chaque choucroutier fait procéder par l'Organisme Certificateur à au moins une recherche par an des résidus de pesticides sur les choux qu'il réceptionne.

VII.1.6 Récolte des choux

Un calendrier prévisionnel de récolte est établi en fonction notamment des précocités variétales et des dates de plantation.

Avant la récolte, la maturité des choux est vérifiée dans chaque parcelle par observation visuelle et tranchage. Un niveau satisfaisant de maturité des choux est apprécié par :

- un poids moyen minimum de 3 kg,
- une évolution de la couleur du dessus de la pomme du vert vers le jaune,
- une présence d'un maximum de 3 feuilles légèrement vertes sur le dessus du chou après enlèvement des feuilles enveloppantes,
- une fermeté de la pomme.

La récolte est déclenchée en fonction des conditions de maturité des choux et peut avoir lieu entre juillet et décembre.

Les dates de récolte sont enregistrées sur la fiche de suivi.

Le chou doit être transformé rapidement après la récolte. La fraîcheur du chou est un élément qualitatif, et toute altération nuit à sa transformation.

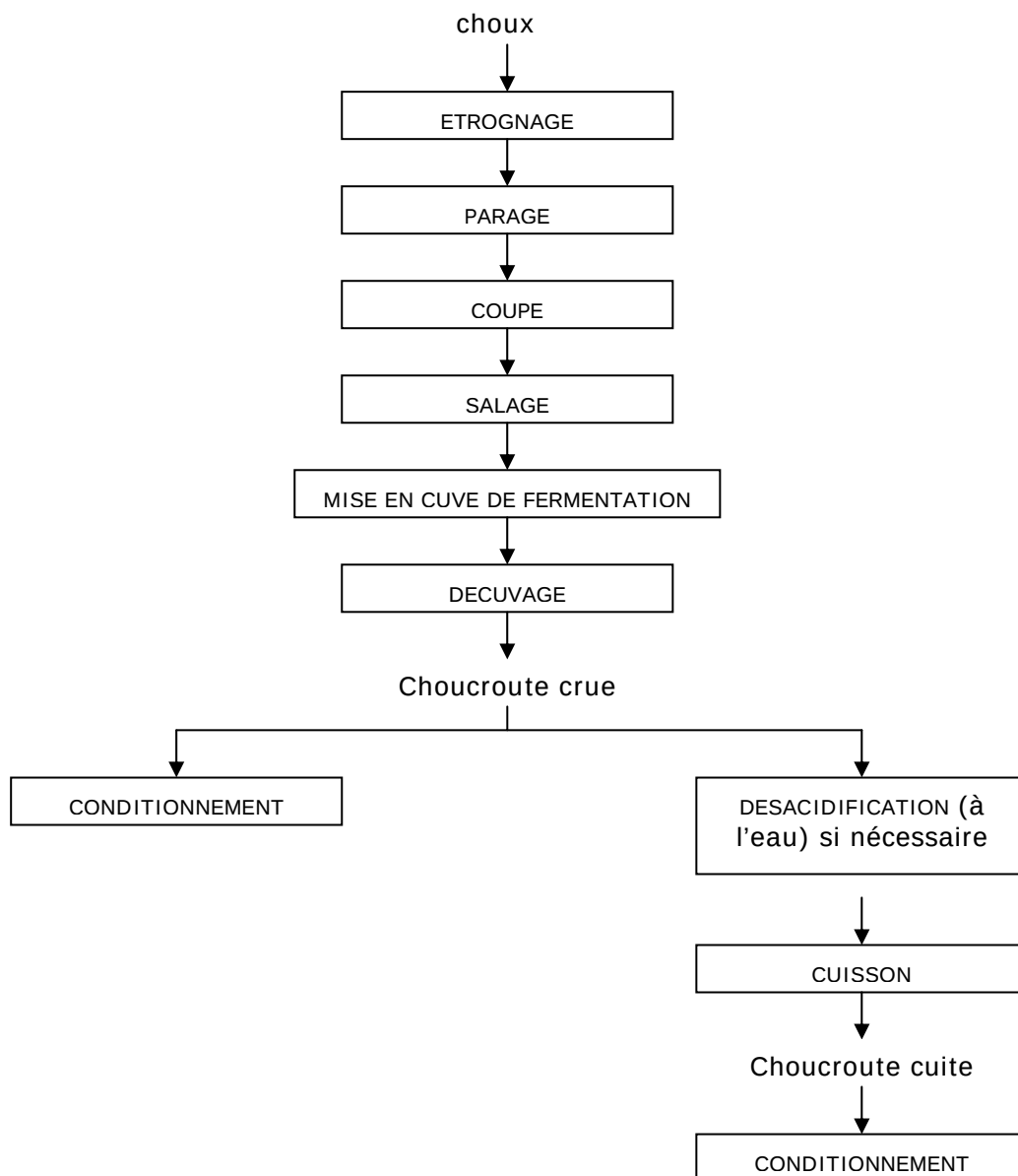
La fraîcheur du chou est contrôlée visuellement au moment de la réception des choux par le choucroutier.

Les critères permettant de vérifier la fraîcheur des choux sont les suivants :

- turgescence de la feuille (c'est-à-dire feuille non flétrie),
- absence de pourritures molles qui se développent par temps chaud sur les zones blessées ou infectées. Plus le chou attend, plus ces pourritures sont prononcées.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 13/29 Version 13 - Février 2011
------	---	--------------------------------------

VII.2 LA FABRICATION DE LA CHOUCROUTE



VII.2.1 Etrognage

Cette étape consiste à extirper le trognon pour éviter la formation de mouchoirs lors de la coupe (morceau de trognon qui n'a pas été enlevé correctement et qui, après découpe, se présente sous la forme de rondelle ou copeau). La maîtrise de cette étape est en grande partie fonction du positionnement du chou, de l'adaptation du diamètre du foret et de la profondeur de forage aux dimensions du trognon, qui peuvent varier notamment en fonction des variétés de chou.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 14/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

VII.2.2 Parage

Cette étape consiste à enlever les parties du chou impropres à la fabrication de la choucroute (feuilles vertes et sales, plages de nécroses et de pourritures, restes éventuels de trognon).

VII.2.3 Coupe

La maîtrise de cette étape détermine pour une large part la qualité de présentation des lanières de chou.

L'obtention de la finesse de lanière souhaitée est fonction du réglage de l'écartement des couteaux entre 0,6 et 1 mm qui doit être adapté à l'épaisseur des feuilles.

La régularité de la coupe et l'absence de mouchoirs résultent de l'affûtage des couteaux.

Le poids des mouchoirs est inférieur à 5%. La longueur des lanières est appréciée par le pourcentage pondéral de lanière supérieure à 15 cm ; celui-ci est supérieur à 50%.

VII.2.4 Salage

Le salage (réalisé avec du sel sec) et l'absence d'air inhibent les autres ferments et induisent la sélection de bactéries lactiques ayant la faculté de former de l'acide lactique à partir des sucres présents. Il en résulte un abaissement du pH du milieu, ce qui stabilise le produit.

La quantité de sel additionnée, ainsi que sa répartition, sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.

En outre, la quantité de sel doit être adaptée en fonction de la date de mise en cuve. Il faut saler plus en début (août) qu'en fin de saison (décembre), pour tenir compte de l'effet de la température. La quantité de sel ajoutée est comprise entre 1 kg et 2,5 kg par 100 kg de chou coupé frais.

VII.2.5 Mise en cuve – Fermentation

La fermentation est entièrement naturelle, il n'y a aucune intervention de quelque nature que ce soit.

- Pas d'ensemencement, la fermentation est réalisée à partir de souches de bactéries lactiques présentes naturellement sur le chou et dans les cuves de fermentation,
- Pas de chauffage initiant l'entrée en fermentation, l'entrée en fermentation est spontanée,
- Pas de stoppage du processus de fermentation.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 15/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

La mise en cuve permet l'établissement de conditions de fermentation anaérobie satisfaisantes pour obtenir notamment un taux d'acidité suffisant. Pour cela, il faut :

- un chargement par couches uniformes et bien réparties
- une évacuation du jus de fermentation
- une fermeture étanche

L'évacuation du jus de fermentation relève du savoir-faire du choucroutier afin d'obtenir un équilibre dans la cuve : suffisamment de jus pour maintenir la fermentation mais pas trop pour éviter un ramollissement des lanières.

Afin de préserver la flore naturellement présente dans les cuves de fermentation, le lavage des cuves est effectué à l'eau claire sans utiliser de savons bactéricides.

Les locaux où se trouvent les cuves de fermentation n'ont pas de régulation de température, ils ne sont pas refroidis en été, ni chauffés en automne. Cela conduit donc à des variations dans la durée de la fermentation naturelle en fonction des saisons, cette durée varie de 2 semaines à plusieurs mois selon les conditions de température.

VII.2.6 Décuvage

Cette étape correspond à l'ouverture des cuves de fermentation. Avant l'ouverture des cuves, l'acidité titrable est contrôlée, la cuve n'est ouverte que si l'acidité est supérieure ou égale à 1%.

Après ouverture, une vérification visuelle et gustative de la choucroute est réalisée afin d'éliminer les choucroutes présentant les défauts suivants :

- choucroute tirant vers le vert, le gris ou le rose,
- goût étranger tel que le goût métallique (résultant d'une oxydation), goût acétique (résultat d'une mauvaise fermentation) ou goût de foin ou de paille.

On obtient ainsi la choucroute d'Alsace, crue, qui peut être soit conditionnée, soit cuite puis conditionnée.

VII.2.7 Conditionnement de la choucroute d'Alsace vendue crue

Les années où la vitamine C naturellement présente dans le chou est en quantité insuffisante, de l'acide ascorbique peut être ajouté afin de prévenir l'oxydation, à dose maximale d'incorporation de 0,2% de la choucroute mise en œuvre.

Remarque : La faible quantité d'acide ascorbique utilisée n'intervient pas dans l'acidité finale de la choucroute crue. Cette étape est facultative, si un ajout est réalisé, il est effectué au moment du conditionnement.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 16/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

La choucroute d'Alsace crue est présentée dans un conditionnement fermé adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit, et qui permet une évacuation des gaz issus de la fermentation vers l'extérieur (la choucroute crue continue à fermenter de façon résiduelle après conditionnement).

Le savoir-faire du choucroutier intervient au niveau de cette étape pour préserver les longues et fines lanières de la choucroute d'Alsace. D'une part, le produit est sensible à l'air et à la lumière et doit être manipulé le moins possible, d'autre part, les caractéristiques des lanières font qu'elles sont fragiles et peuvent s'entortiller. Ceci rend cette étape délicate car elle doit être réalisée sans casser les fibres du produit. Même si les opérations de dosage et de remplissage peuvent être industrialisées, le matériel utilisé doit être calibré, il s'agit de réglages sur-mesure résultant de l'expérience et de la connaissance du produit par le choucroutier.

VII.2.8 Cuisson de la choucroute

La choucroute obtenue après cuisson doit avoir une acidité titrable comprise entre 0,4 et 1 %.

Afin d'y parvenir, une désacidification de la choucroute crue peut être réalisée par trempage dans l'eau. La quantité d'eau ajoutée et le temps de trempage sont adaptés pour atteindre l'acidité souhaitée.

La choucroute est cuite dans des cuiseurs (cuisson en continu), ou dans des marmites avec les ingrédients suivants :

Ingrédients autorisés, mais non obligatoires	Taux d'incorporation (% de la choucroute mise en œuvre), si l'ingrédient est utilisé
Matière grasse animale (saindoux, graisse d'oie ou de canard) ou végétale	entre 2 et 6 %
Lardons	entre 1 et 6 %
Alcool : vin blanc d'Alsace AOC, ou crémant d'Alsace AOC, ou bière	entre 1 et 6 %
Bouillon	maximum 10%
Aromates et épices (sel, poivre, genièvre, ail, oignon, laurier, coriandre, cumin, thym)	maximum 8%
Acide ascorbique	maximum 1%
Préparations aromatisantes (arôme poivre, arôme ail, arôme oignon, arôme de genièvre, arôme de coriandre, arôme de fumée à l'exclusion des fumées liquides)	maximum 2%

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 17/29 Version 13 - Février 2011
------	---	--------------------------------------

L'utilisation de glutamate est interdite.

Après cuisson, la choucroute doit être ferme et ne pas présenter les défauts suivants : choucroute dure ou molle (aspect de bouillie).

La cuisson repose également sur un savoir-faire particulier du choucroutier : les lanières de choucroute sont remuées régulièrement tout au long de la cuisson. Cette opération est réalisée en veillant à préserver les lanières longues et fines de la choucroute d'Alsace.

Les cuiseurs industriels utilisés dans certains établissements sont sur-mesure. Ce matériel nécessite des réglages et des calibrages précis pour réaliser cette étape avec soin.

VII.2.9 Conditionnement de la choucroute d'Alsace cuite

La choucroute d'Alsace cuite est conditionnée à chaud directement après cuisson.

La choucroute d'Alsace cuite est présentée dans un conditionnement hermétique adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit.

VIII LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1 SPÉCIFICITÉS DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'Alsace réunit des **conditions pédoclimatiques favorables pour la culture du chou**.

Les **sols** profonds de la plaine alsacienne, issus de loess éoliens et d'alluvions, sont riches en argile, en matière organique et en limons. Les propriétés physiques des sols alsaciens sont connues avec précision grâce à des cartographies permettant de connaître la texture et la structure des sols.

Le **climat semi-continental** présente des variations saisonnières marquées. Les précipitations sont faibles en début d'année accompagnées de températures froides. Le printemps est arrosé (pic de précipitations à 80 mm en mai). L'été est chaud (température moyenne de 20°C) et marqué par des orages. On observe ensuite une décroissance des précipitations jusqu'à la fin de l'année pour atteindre 40 à 50 mm en décembre. La répartition des précipitations est caractéristique en Alsace. Les diagrammes climatiques des deux départements de l'aire géographique (Bas-Rhin et Haut-Rhin) présents en *annexe n°3* mettent en évidence cette spécificité en comparaison avec d'autres régions.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 18/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

Historiquement, la culture du chou s'est installée en Alsace car les conditions étaient meilleures que dans d'autres régions. Au regard des autres régions, il est reconnu une précocité pour les cultures en Alsace à date de plantation équivalente.

C'est la combinaison de ces différents facteurs pédoclimatiques favorables à la production de choux à choucroute **qui fait la spécificité de l'Alsace**. A ces facteurs, climat semi-continental avec pluviométrie spécifique et sols adaptés, s'ajoute le **savoir-faire du producteur** qui adapte la variété de chou plantée par rapport aux caractéristiques du sol.

Les conditions climatiques interviennent également par la suite dans la **fermentation naturelle des lanières de choux**. Elle se déroule en fonction des conditions de température et détermine également les caractéristiques organoleptiques de la choucroute d'Alsace. Les locaux où se trouvent les cuves de fermentation sont soumis aux températures extérieures, ce qui conduit à une **variation de la durée de fermentation** en fonction des conditions climatiques. La fermentation peut durer de 2 semaines à plusieurs mois. Le savoir-faire des choucroutiers réside dans la maîtrise du bon déroulement de la fermentation naturelle soumise aux variations climatiques et **nécessite un ajustement de la quantité de sel ajoutée**.

VIII.2 SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

VIII.2.1 Une qualité spécifique

La Choucroute d'Alsace se caractérise par :

- Ses lanières longues et fines,
- Sa couleur blanche à jaune clair,
- Sa texture légèrement croquante pour la choucroute crue, ferme pour la choucroute cuite,
- Son goût légèrement acidulé.

VIII.2.2 Un savoir-faire spécifique

Le procédé de fabrication de la Choucroute d'Alsace est simple mais nécessite un **réel savoir-faire**. En effet, pour obtenir les lanières longues fines et blanches caractéristiques, il faut outre le choix d'une variété de chou adaptée et une récolte au moment optimal, **préparer les choux de manière minutieuse**. La vérification de la fraîcheur des choux, puis les étapes d'étrégnage, de parage et de râpage sont réalisées sous le contrôle des choucroutiers pour assurer un résultat de qualité. Le **salage est ajusté** pour tenir compte des conditions climatiques au moment de la mise en cuve de fermentation.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 19/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

La **fermentation est naturelle**, c'est-à-dire qu'il n'y a ni ensemencement ni chauffage pour provoquer l'entrée en fermentation. Ce sont les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement (cuves de fermentation) qui interviennent. C'est pourquoi les choucroutiers ont soin de ne pas désinfecter les cuves. Le lavage à l'eau claire, sans utiliser de savons bactéricides, permet de respecter la flore bactérienne, garante de la qualité organoleptique de la choucroute.

Les conditions de fermentation à l'abri de l'air et les conditions de conservation de la choucroute d'Alsace visent à la préserver des altérations du goût ou de la couleur.

Le conditionnement de la choucroute d'Alsace crue, ou la cuisson puis le conditionnement de la choucroute d'Alsace cuite, relèvent également d'un savoir-faire du choucroutier pour préserver les longues et fines lanières de la choucroute ainsi que sa texture.

VIII.2.3 La réputation

Histoire

La transformation des choux en choucroute est une technique très ancienne en Alsace. Les preuves documentées de la mise en fermentation de choux coupés remontent au XV^{ème} siècle. Historiquement domestique, la production s'est petit à petit industrialisée tout en conservant la même technique.

L'expansion de la Choucroute en dehors d'Alsace a eu lieu à partir de 1870 avec l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne qui entraîne le départ de milliers d'Alsaciens et de Mosellans. Ils emmènent avec eux leurs habitudes alimentaires et font découvrir la choucroute en France.

Dans le souci de préserver le savoir-faire et de garantir aux consommateurs les spécificités et l'origine de la Choucroute d'Alsace, les choucroutiers alsaciens se sont rassemblés au sein du Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace et ont déposé à l'INPI les marques collectives « Choucroute d'Alsace » et « Véritable choucroute d'Alsace » depuis 1968. Ces marques sont attachées à des droits antérieurs datant d'au moins 1930.

Réputation actuelle

Toutes les enquêtes d'image font ressortir la choucroute comme le légume emblématique d'Alsace. Il fait partie de son patrimoine gastronomique. Sa valeur ne se mesure pas seulement en quantité de choucroute commercialisée mais également en effet induit sur le tourisme, la gastronomie, la restauration...

La choucroute s'accommode de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons de rivières, de volailles et bien sûr de viandes et de charcuteries.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 20/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

De nombreux villages organisent chaque automne leurs fêtes de la choucroute d'Alsace. Krautergersheim, village renommé pour sa choucroute, organise ainsi la sienne depuis 1973. Ces événements autour de l'arrivée de la choucroute nouvelle d'Alsace dépassent maintenant les frontières de la région.

L'Ecomusée d'Alsace, lieu de conservation de la mémoire alsacienne créé en 1984, organise des animations pour reconstituer les étapes de préparation traditionnelles de la choucroute d'Alsace. La choucroute d'Alsace a également sa Confrérie, créée en 1987, qui défend l'authenticité de ce légume et les différentes recettes traditionnelles à base de choucroute d'Alsace. Afin de satisfaire la curiosité des touristes, une « Route de la choucroute d'Alsace » a été créée en 1991 en association avec de nombreux restaurants de villages alsaciens.

L'Alsace produit l'essentiel de la choucroute consommée en France (environ 2/3). On compte environ 90 producteurs de choux pour une quinzaine d'entreprises de fabrication de choucroute. Les entreprises sont localisées à proximité des centres de production du chou.

VIII.3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE ET UNE QUALITÉ SPÉCIFIQUE, LA RÉPUTATION OU UNE AUTRE CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

En Alsace, **les sols et le climat adaptés à la culture des choux** ont suscité la mise au point, dès le Moyen-âge, d'une **technique de conservation du chou**. C'est ainsi que la pratique de la fabrication de choucroute **grâce à la fermentation naturelle** s'est développée en Alsace pour permettre de le conserver et le consommer l'hiver, aboutissant au développement d'un **véritable savoir-faire**. La technique employée en choucrouterie est restée la même. Ce savoir-faire associé à la qualité des choux produits dans la région confèrent à la choucroute d'Alsace sa spécificité.

Les **sols équilibrés** en argile, en matière organique et en limon et le **savoir-faire du producteur de choux** qui adapte la variété plantée selon les caractéristiques du sol, associés au **cycle thermique et pluviométrique du climat semi-continental alsacien** représentent une **combinaison de facteurs favorables** qui sont **garants d'une culture et d'une maturation optimale des choux**. Cette maturité optimale joue un rôle essentiel dans l'obtention d'une choucroute d'Alsace typique par sa **couleur blanche** et sa **texture légèrement croquante après fermentation**.

Le **choix des variétés de choux**, la **fraîcheur des choux récoltés** et l'expertise du choucroutier dans le suivi de l'étrégnage et de la découpe permettent l'obtention d'une choucroute d'Alsace sous forme de **fines et longues lanières**.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 21/29 Version 13 – Février 2011
------	---	--------------------------------------

La **maîtrise du salage par le choucroutier** puis la **fermentation entièrement naturelle** du chou, sous l'action de la flore lactique des choux et des cuves de fermentation, vont **déterminer les caractéristiques organoleptiques de la choucroute d'Alsace** : goût légèrement acidulé et texture légèrement croquante. La quantité de sel additionnée, ajustée au cours de la saison, ainsi que sa répartition sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.

La **fermentation naturelle** est **soumise aux conditions climatiques de l'Alsace** propices à son bon déroulement suivi par le choucroutier. Cette fermentation naturelle permet d'obtenir un produit équilibré : peu acide et peu sucré.

L'ancrage territorial fort est également assuré par une réputation ancienne et toujours d'actualité de la choucroute d'Alsace. L'annexion de l'Alsace à l'Allemagne en provoquant le départ de nombreux alsaciens et mosellans a contribué à faire connaître ce produit en France. Son image est restée étroitement liée à sa région d'origine, l'Alsace. Ce légume fait partie du patrimoine de l'Alsace et reste le symbole de l'alimentation de l'alsacien.

IX ORGANISME CERTIFICATEUR

CERTIPAQ

44 rue La Quintinie – 75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00
certipaq@certipaq.com – www.certipaq.com
– Accréditation N° 5-0057
Association régie par la loi du 1^{er} Juillet 1901

Antenne Alsace : 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM
Tél. : 03.88.19.16.79 – Fax : 03.88.19.55.29

X REGLES D'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires, le conditionnement porte :

- ▷ la dénomination « choucroute d'Alsace »,
- ▷ le logotype IGP et éventuellement la mention "indication géographique protégée",
- ▷ la mention « certifié par Certipaq ».

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 22/29 Version 13 - Février 2011
------	---	--------------------------------------

XI EXIGENCES A RESPECTER

ETAPE	POINT À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Production des choux		
Culture du chou	Localisation des parcelles dans l'aire géographique Plantation - récolte	Contrôle documentaire
Transformation des choux en choucroute		
Toutes les étapes de transformation cuisson conditionnement	Localisation des unités de production dans l'aire géographique	Contrôle documentaire
Coupe	Fraîcheur des choux Choux originaires de l'aire géographique Longueur des lanières : 50% de lanières de longueur ≥ 15 cm Présence limitée de mouchoirs	Contrôle visuel Contrôle documentaire Mesure Contrôle visuel et/ou mesure
Salage	Quantité de sel : entre 1kg et 2,5 kg par 100 kg de chou coupé frais	Contrôle documentaire
Fermentation	Naturelle Lavage des cuves à l'eau claire	Contrôle visuel Contrôle visuel et/ou documentaire
Décuvage	Acidité : $\geq 1\%$	Contrôle documentaire et mesure par colorimétrie
Cuisson	Nature des ingrédients : liste positive (<i>chapitre VII.2.8</i>)	Contrôle documentaire
Produit fini	Choucroute crue - couleur : blanche à jaune clair - odeur : franche au nez - légèrement croquante - $\text{pH} \leq 4$ - acidité titrable $\geq 1\%$	Contrôle visuel et mesure
	Choucroute cuite - couleur : blanche à jaune clair - texture ferme - acidité titrable comprise entre 0,4 et 1%	Contrôle visuel et mesure

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 23/29 ANNEXES
------	---	--------------------

ANNEXES

- **Annexe 1** : Recettes traditionnelles alsaciennes à base de choucroute
- **Annexe 2** : Exemple de cartographie de sol
- **Annexe 3** : Spécificité du climat de l'Alsace
- **Annexe 4** : Fonctionnement de la commission technique

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 24/29 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 1 : RECETTES TRADITIONNELLES ALSACIENNES A BASE DE CHOUROUTE

La choucroute est un légume à part entière qui peut s'accommoder de diverses manières. Voici des exemples de recettes permettant d'apprécier la choucroute d'Alsace :

Salade de choucroute au foie gras

Pour 4 personnes

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 10 min

Ingrédients : 300 g de choucroute crue d'Alsace, 150 g de salade frisée, 100 g de haricots verts, 100 g de mâche, de cresson ou d'endives, 1 petite grappe de raisin, 200 g de foie gras, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de Xérès, 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 1 cuillerée à café d'huile de noix (facultatif), 1 cuillerée à café de ciboulette hachée, 4 pincées de sel, 2 pincées de poivre.

Préparation : ébouter les haricots verts puis ôter les fils. Cuire 10 mn à l'eau bouillante salée. Dans la même eau bouillante, pocher 2 mn le raisin avant de l'égrapper. Retirer ensuite la peau de chaque grain. Laisser égoutter puis refroidir les haricots et le raisin. Nettoyer puis essorer les salades. Dans un saladier, mélanger la choucroute crue, la frisée et la mâche. Ajouter les haricots verts. Dans un bol, verser le vinaigre puis faire fondre le sel dedans. Ajouter le poivre, la ciboulette et les huiles. Bien mélanger la vinaigrette. La verser dans le saladier et remuer. Répartir ce mélange dans quatre assiettes. Ajouter le foie gras coupé en fines lamelles. Décorer avec les grains de raisin.

Confit d'oie à la choucroute

Pour 4 personnes

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson 40 min

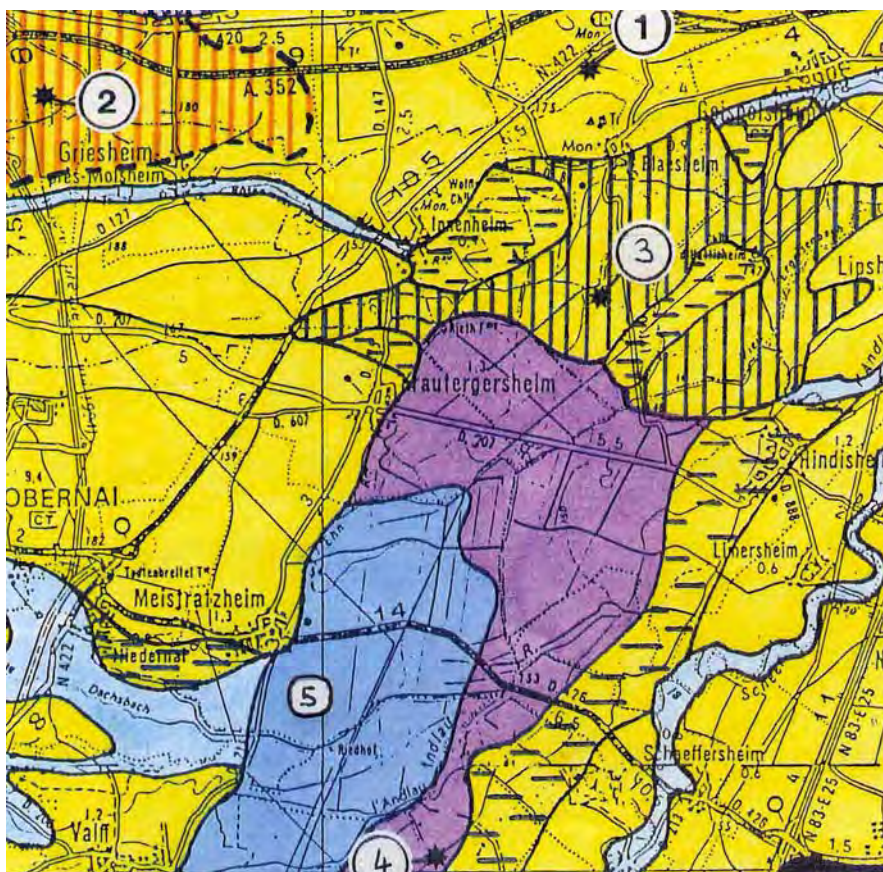
Ingrédients : 1 kg de choucroute cuite d'Alsace, 4 cuisses d'oie confites, 200 g de gésiers confits, 8 pommes de terre moyennes, graisse d'oie, 1 bel oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées, 1 dl de vin blanc sec.

Préparation : dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans la graisse d'oie, puis ajouter l'ail et le vin blanc. Cuire environ 15 mn à feu doux. Faire rôtir les cuisses d'oie, de préférence dans un four chaud, jusqu'à légère coloration. Couper les gésiers en lamelles, les faire sauter légèrement, enlever l'excédent de gras. Ajouter dans la sauteuse la choucroute et les gésiers. Couvrir et faire chauffer à feu doux 10 mn. Rajouter ensuite les cuisses d'oie et laisser chauffer encore 10mn. Dresser la choucroute sur les assiettes, déposer les cuisses, répartir les gésiers et disposer les pommes de terre cuites en robe des champs. Servir bien chaud.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 25/29 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 2 : EXEMPLE DE CARTOGRAPHIE DE SOL

Zonage agronomique des sols – Echelle 1/100 000 ème Guide des sols d'Alsace – Décembre 1997



Limons loessiques

N°1 : sol limoneux calcaire profond sur loess

N°2 : limons loessiques « légers » (sol limoneux, décarbonaté, profond sur loess)

N°3 : sol lourd du Bruch de Blaesheim (sol limono-argilo-sableux, profond, hydromorphe à très hydromorphe du Bruch)



Sol noir du Bruch de Krautergersheim

N°4 : Sol limoneux-argileux, plus ou moins humifère, brun noir, calcaire, profond très hydromorphe du Bruch



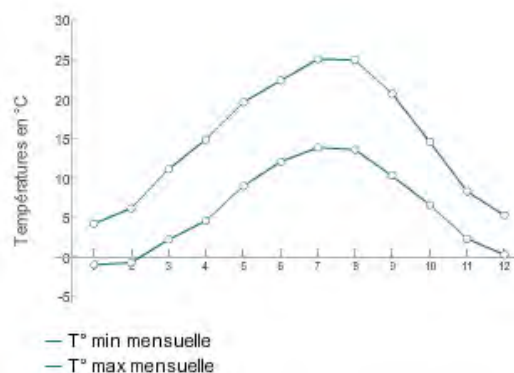
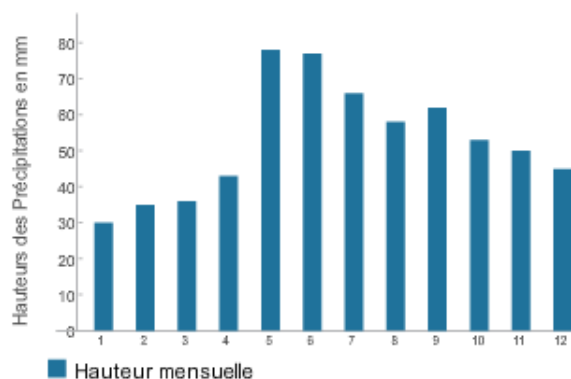
Alluvions limono-argileuses des rivières vosgiennes

N°5 : Sol limono-argilo-sableux, profond, très hydromorphe des rivières vosgiennes

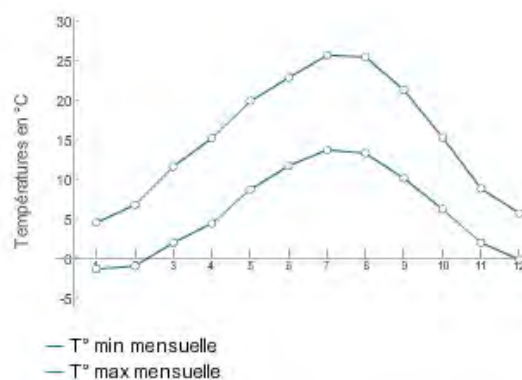
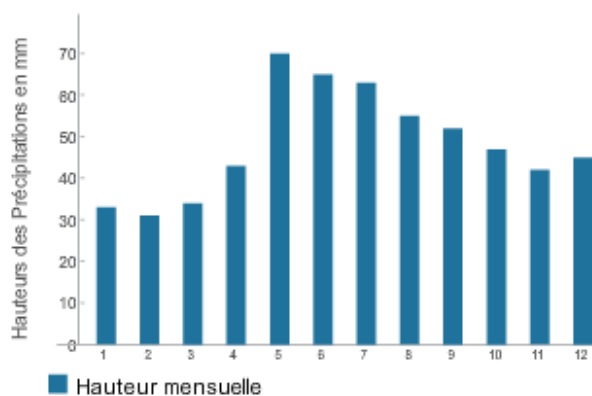
AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 26/29 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 3 : SPECIFICITE DU CLIMAT DE L'ALSACE

BAS-RHIN : Strasbourg Entzheim (Normales mensuelles)

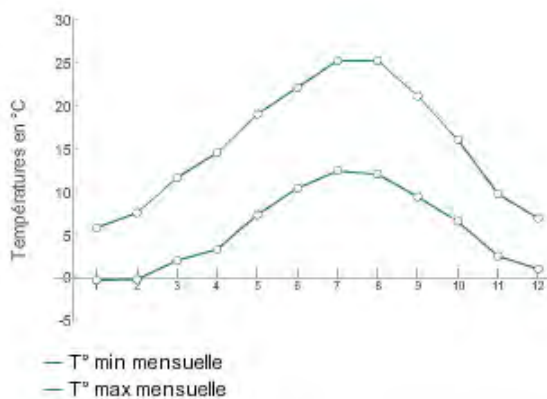
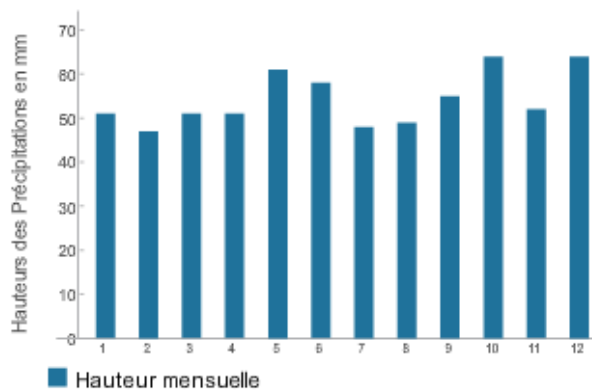


HAUT-RHIN : Colmar Meyenheim (Normales mensuelles)

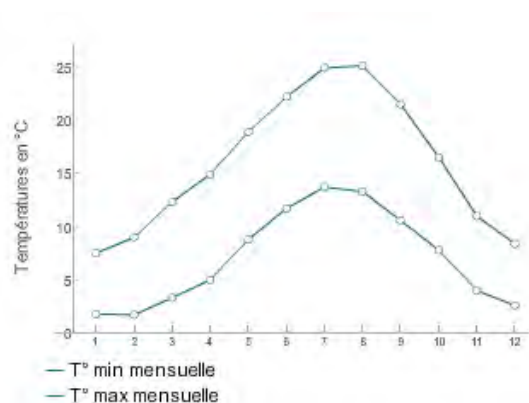
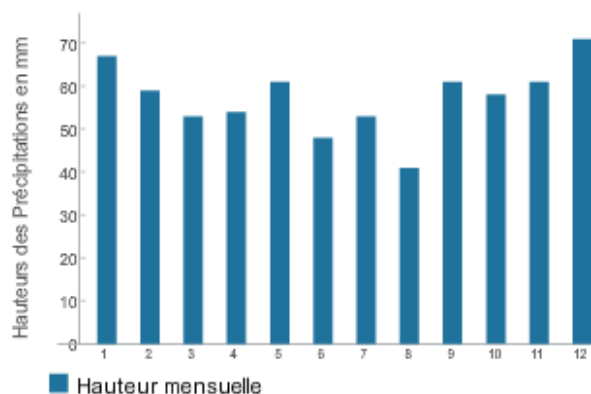
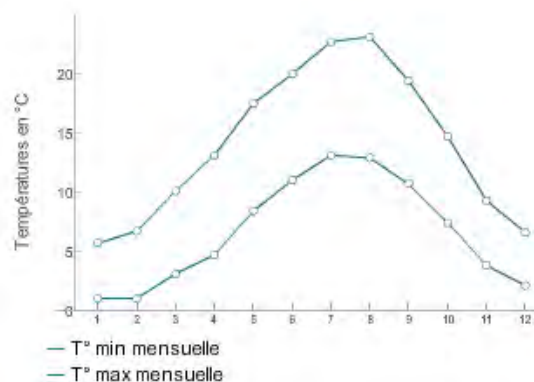
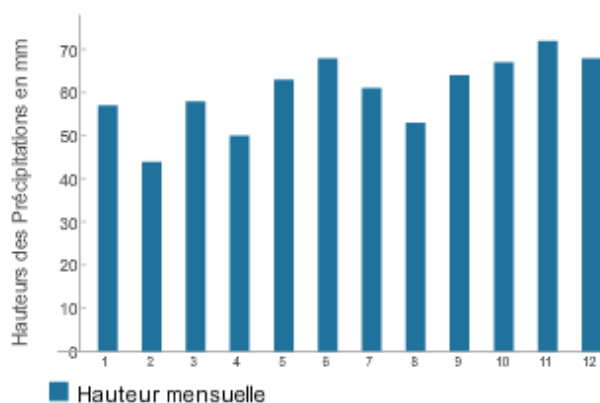


En comparaison avec :

AUBE : Troyes Barberey (Normales mensuelles)



AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 27/29 ANNEXES
------	---	--------------------

SARTHE : Le Mans (Normales mensuelles)**NORD PAS DE CALAIS : Lille Lesquin (Normales mensuelles)**

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 28/29 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 4 : FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION TECHNIQUE

1) Composition de la commission technique

La commission technique d'établissement de la liste variétale se compose :

- de choucroutiers : les responsables des entreprises habilitées à produire de la choucroute d'Alsace sous IGP
- de producteurs de choux : 1 producteur par choucrouterie habilitée
- de techniciens
- de l'animateur de l'ODG

Cette commission se réunit chaque année, avant la période de mise en culture, pour sélectionner la liste des variétés devant impérativement être utilisées par les producteurs de choux engagés dans la démarche IGP.

Afin de garantir la représentativité des opérateurs lors de la définition de la liste variétale, la commission technique est constituée d'un représentant par choucroutier invité (soit le choucroutier, soit un producteur travaillant avec la choucrouterie, soit les 2).

2) Retrait d'une variété de la liste variétale

Chaque année, les variétés de choux mises en culture font l'objet, de la part des différents intervenants de la filière (producteurs, choucroutiers et techniciens), d'un suivi de leurs qualités agronomiques, techniques et choucroutières. Celles-ci sont évaluées en fonction des caractéristiques retenues dans le cahier des charges et des critères de choix des variétés de choux à choucroute (*voir 3*).

Les observations sont notifiées sur les différents documents d'enregistrement mis en place par chaque entreprise, tels que :

- la Fiche de suivi des interventions en champ de chou à choucroute
- la Fiche de contrôle cuve choucroute crue
- la Fiche de contrôle décuvage / conditionnement de la choucroute crue

Sur ces bases, les membres de la commission technique peuvent décider de retirer une variété de choux de la liste variétale. Celle-ci pourra alors être éventuellement reprise parmi les variétés en essai.

3) Ajout d'une variété à la liste variétale

Chaque année, des variétés ne figurant pas dans la liste variétale sont testées.

L'ensemble des opérations relatives aux essais (choix des variétés, conduite des essais, notation et présentation des résultats) sont réalisées sous la responsabilité des conseillers techniques.

Les essais sont réalisés en plein champs, sur une centaine de pieds.

L'évaluation des variétés est réalisée sur la base de critères préétablis, qui définissent des choux aptes à fournir de la choucroute d'Alsace conforme au cahier des charges.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 29/29 ANNEXES
------	---	--------------------

Ils comprennent :

- Des critères agronomiques :
 - o détermination des rendements
 - o détermination de précocité
 - o notation de la régularité de maturité
 - o notation de la tolérance aux maladies
 - o notation de la résistance à l'éclatement
- Des critères technologiques :
 - o adaptation à la récolte mécanique
 - o adaptation au traitement en choucrouterie
 - o notation de la longueur et de la forme du trognon
 - o notation de la structure interne du chou (importance des côtes, couverture, épaisseur des feuilles, importance du frisé, couleur, fermeté des feuilles).
- Des critères de qualité choucroutière :
 - o teneur en vitamine C
 - o coloration après fermentation
 - o absence de goûts anormaux
 - o aspect visuel de la choucroute

Les essais de variétés se déroulent de la façon suivante :

⇒ 1^{ère} phase – Année N

Une présélection est établie par plantation d'une nouvelle variété sur une micro-parcelle ou parcelle élémentaire. Cette plantation représente une centaine de plants, soit une surface d'environ 50 m² par variété testée et elle est réalisée chez un producteur. Ces parcelles sont soumises aux mêmes traitements et suivis que les autres parcelles. Le comportement du chou en champ est vérifié, puis le chou récolté à maturité est testé à la découpe (critères agronomiques et technologiques détaillés ci-dessus). A l'issue de cette première validation, une variété retenue est notée « A ESSAYER ».

⇒ 2^{ème} phase – Année N+1

La variété est alors plantée sur une plus grande surface chez autant de producteurs qui sont intéressés par la variété. Le chou récolté à maturité est découpé puis transformé en choucroute crue. La 2^e validation porte sur le comportement en cuve de fermentation et sur le résultat obtenu sur le produit fini avant emballage.

Les résultats des essais sont présentés à la commission technique, qui décide d'ajouter, ou non, la variété à la liste variétale. La liste variétale ainsi retenue est diffusée auprès des choucroutiers et des producteurs.

La choucroute crue validée lors de la 2^{ème} phase des essais pourra être vendue sous IGP sous réserve qu'elle soit conforme aux caractéristiques décrites dans le cahier des charges IGP.

DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENT (CEE) N° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“CHOUROUTE D’ALSACE”

N° CE :

☒ IGP ☐ AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP

« Choucroute d'Alsace »

2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1 Type de produit

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La choucroute d'Alsace est un légume transformé, obtenu par fermentation lactique anaérobie naturelle de feuilles de choux (*Brassica oleracea L.*) préalablement découpées en lanières, et mises en présence de sel dans des cuves de fermentation. Les sucres présents dans le chou sont utilisés par les bactéries lactiques naturellement présentes sur le chou et dans les cuves pour être transformés en acide lactique.

La choucroute d'Alsace se présente sous forme de **lanières fines et longues de couleur blanche à jaune clair**. Il s'agit d'un **produit équilibré** : peu acide (pas d'acidité en excès) et peu sucré (les sucres naturellement présents ont été utilisés pour la fermentation lactique naturelle).

Deux modes de présentation sont possibles :

- **choucroute crue,**
- **choucroute cuite, ayant subi une cuisson après fermentation.**

Caractéristiques de la choucroute crue

- Couleur blanche à jaune clair
- Odeur franche au nez, caractéristique du chou fermenté
- Légèrement croquante
- Goût légèrement acidulé : $\text{pH} \leq 4$ et acidité titrable $\geq 1 \%$
- Lanières longues et fines : le pourcentage pondéral des lanières de chou fraîchement coupées, d'une longueur supérieure à 15 cm, est supérieur à 50 %
- Le poids des mouchoirs (morceau de trognon qui n'a pas été enlevé correctement et qui, après découpe, se présente sous la forme de rondelle ou copeau) est inférieur à 5%.

La choucroute primeur (correspondant aux premières récoltes de choux), plus verte et moins acide, n'entre pas dans l'IGP.

Caractéristiques de la choucroute cuite

- Couleur blanche à jaune clair
- Lanières longues et fines
- Texture ferme
- Goût légèrement acide : acidité titrable comprise entre 0,4 et 1% (exprimée en pourcentage d'acide lactique)

Fermentation naturelle

La fermentation est entièrement naturelle : elle est réalisée à partir de souches de bactéries lactiques présentes naturellement sur le chou et dans les cuves de fermentation. L'entrée en fermentation est spontanée, et se déroule jusqu'à stabilisation du milieu par abaissement du pH. Le salage au sel sec et l'absence d'air favorise l'action des bactéries lactiques ayant la faculté de former de l'acide lactique à partir des sucres présents, provoquant un abaissement du pH, et par voie de conséquence, une stabilisation du produit. La quantité de sel ajoutée est ajustée en fonction des conditions climatiques et la durée de fermentation varie en fonction des saisons (de 2 semaines à plusieurs mois).

3.3 Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les choux sont produits dans l'aire géographique de l'IGP.

Le chou doit être transformé rapidement après la récolte : la fraîcheur du chou est un élément qualitatif et toute altération nuit à sa transformation.

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

Sans objet.

3.5 Etapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes suivantes doivent s'effectuer dans l'aire géographique de l'IGP :

- **culture et récolte des choux**
- **transformation des choux en choucroute** (découpe, salage, fermentation)
- **cuisson** (pour la choucroute cuite)

Cette aire géographique correspond à une combinaison de conditions climatiques et pédologiques adaptées à la culture et à la maturation optimale des choux. La transformation, qui consiste en la

fermentation naturelle des choux en choucroute fait intervenir le savoir-faire local des choucroutiers pour la préparation des choux, le salage et la mise en cuve, le suivi de la fermentation jusqu'au décuvage.

La cuisson, étape facultative, relève également d'un savoir-faire spécifique du choucroutier, afin de préserver, lors du mélange, les lanières longues et fines caractéristiques de la choucroute d'Alsace. Lors de cette étape, la choucroute doit être mélangée avec soin pour obtenir une cuisson homogène et ne pas casser ces lanières.

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

Le conditionnement de la choucroute d'Alsace crue et cuite est réalisé dans l'aire géographique de l'IGP.

D'une part, la choucroute est un produit sensible à l'air et à la lumière, qui provoquent des phénomènes d'oxydation responsables de l'altération du goût et de la couleur : elle doit donc être manipulée le moins possible.

D'autre part, le remplissage des conditionnements est une opération délicate qui doit être réalisée minutieusement afin de ne pas casser les fines et longues lanières de la choucroute d'Alsace, et éviter l'enchevêtrement des lanières qui pourrait bloquer les opérations de conditionnement.

Le conditionnement de la choucroute d'Alsace cuite est réalisé à chaud directement après la cuisson.

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage comprend obligatoirement la dénomination « choucroute d'Alsace », le logo IGP, et la mention de certification par l'organisme certificateur.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la choucroute d'Alsace est constituée de l'intégralité des départements constituant la région Alsace, que sont le Bas-Rhin et le Haut-Rhin.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1 Spécificités de l'aire géographique

La spécificité de l'Alsace repose sur une combinaison de facteurs pédoclimatiques favorables à la production de choux à choucroute. Les sols alsaciens sont profonds et bien pourvus en éléments fertilisants nécessaires à la croissance du chou, ils disposent également d'une bonne rétention d'eau, ce qui permet notamment aux choux d'accéder à une maturité optimale. Les phases climatiques du climat alsacien sont favorables au développement du chou. A ces facteurs pédoclimatiques, s'ajoute le **savoir-faire du producteur** qui adapte la variété de chou plantée par rapport aux caractéristiques du sol.

La **fermentation naturelle des lanières de choux** en choucroute d'Alsace est également **soumise aux variations climatiques**. En effet, les locaux où se trouvent les cuves de fermentation sont soumis aux conditions extérieures. La fermentation se déroule donc naturellement en fonction des conditions de température et détermine les caractéristiques organoleptiques de la choucroute d'Alsace. Cela conduit à une **variation de la durée de fermentation** en fonction des conditions climatiques. Le savoir-faire

des choucroutiers réside dans la maîtrise du bon déroulement de la fermentation à travers notamment une **adaptation de la quantité de sel ajoutée**.

5.2 Spécificités du produit

Une qualité spécifique

La Choucroute d'Alsace se caractérise par :

- Ses lanières longues et fines,
- Sa couleur blanche à jaune clair,
- Sa texture légèrement croquante pour la choucroute crue, ferme pour la choucroute cuite,
- Son goût légèrement acidulé.

Un savoir-faire spécifique

Le procédé de fabrication de la Choucroute d'Alsace est simple mais nécessite un **réel savoir-faire**. En effet, pour obtenir les lanières longues fines et blanches caractéristiques, il faut outre le choix d'une variété de chou adaptée et une récolte au moment optimal, **préparer les choux de manière minutieuse**. La vérification de la fraîcheur des choux, puis les étapes d'étrégnage, de parage et de râpage sont réalisées sous le contrôle des choucroutiers pour assurer un résultat de qualité. Le **salage est ajusté** pour tenir compte des conditions climatiques au moment de la mise en cuve de fermentation.

La **fermentation est naturelle**, sans aucune intervention pour accélérer l'entrée en fermentation. Ce sont les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans les cuves de fermentation qui interviennent. C'est pourquoi les choucroutiers ont soin de ne pas désinfecter les cuves qui sont lavées à l'eau claire pour respecter la flore bactérienne, garante de la qualité organoleptique de la choucroute.

Le conditionnement de la choucroute crue, ou la cuisson et conditionnement de la choucroute cuite, relèvent également d'un savoir-faire du choucroutier pour préserver les longues et fines lanières de la choucroute ainsi que sa texture. Une manipulation délicate et expérimentée est indispensable pour ne pas casser les lanières de la choucroute.

La réputation

Histoire

La transformation des choux en choucroute est une technique très ancienne en Alsace. Les preuves documentées de la mise en fermentation de choux coupés remontent au XV^{ème} siècle. Historiquement domestique, la production s'est petit à petit industrialisée tout en conservant la même technique.

L'expansion de la Choucroute en dehors d'Alsace a eu lieu à partir de 1870 avec l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne qui entraîne le départ de milliers d'Alsaciens et de Mosellans. Ils emmènent avec eux leurs habitudes alimentaires et font découvrir la choucroute en France.

Dans le souci de préserver le savoir-faire et de garantir aux consommateurs les spécificités et l'origine de la Choucroute d'Alsace, les choucroutiers alsaciens se sont rassemblés au sein du Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace et ont déposé à l'INPI les marques collectives « Choucroute d'Alsace » et « Véritable choucroute d'Alsace » depuis 1988. Ces marques sont attachées à des droits antérieurs datant d'au moins 1930.

Réputation actuelle

Toutes les enquêtes d'image font ressortir la choucroute comme le légume emblématique d'Alsace. La choucroute fait partie du patrimoine gastronomique de l'Alsace. Elle s'accommode de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons de rivières, de volailles et bien sûr de viandes et de charcuteries.

De nombreux villages organisent chaque automne leurs fêtes de la choucroute d'Alsace, comme Krautergersheim, village renommé pour sa choucroute, organise ainsi la sienne depuis 1973.

L'Ecomusée d'Alsace, lieu de conservation de la mémoire alsacienne créé en 1984, organise des animations pour reconstituer les étapes de préparation traditionnelles de la choucroute d'Alsace. La choucroute d'Alsace a également sa Confrérie, créée en 1987, qui défend l'authenticité de ce légume et les différentes recettes traditionnelles à base de choucroute d'Alsace. Afin de satisfaire la curiosité des touristes, une « Route de la choucroute d'Alsace » a été créée en 1991 en association avec de nombreux restaurants de villages alsaciens.

L'Alsace produit l'essentiel de la choucroute consommée en France (environ 2/3).

On compte environ 90 producteurs de choux pour une quinzaine d'entreprises de fabrication de choucroute. Les entreprises sont localisées à proximité des centres de production du chou.

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).

En Alsace, **les sols et le climat adaptés à la culture des choux** ont suscité la mise au point, dès le Moyen-âge, d'une **technique de conservation du chou en le transformant en choucroute grâce à la fermentation naturelle**. C'est ainsi que la pratique de la fabrication de choucroute s'est répandue en Alsace pour permettre de le conserver et le consommer l'hiver, aboutissant au développement d'un **véritable savoir-faire**. La technique employée en choucrouterie est restée la même. Ce savoir-faire associé à la qualité des choux produits dans la région confèrent à la choucroute d'Alsace sa spécificité.

Les **sols équilibrés** en argile, en matière organique et en limon et le **savoir-faire du producteur de choux** qui adapte la variété plantée selon les caractéristiques du sol, associés au **cycle thermique et pluviométrique du climat semi-continental alsacien** représentent une **combinaison de facteurs favorables** qui sont **garants d'une culture et d'une maturation optimale des choux**.

La **maturité optimale des choux récoltés sur les terroirs alsaciens** joue un rôle essentiel dans l'obtention d'une choucroute d'Alsace typique par sa **couleur blanche** et sa **texture légèrement croquante après fermentation**.

Le **choix des variétés de choux**, la **fraîcheur des choux récoltés** et l'expertise du choucroutier dans le suivi de l'étrégnage et de la découpe permettent l'obtention d'une choucroute d'Alsace sous forme de **finer et longues lanières**.

La **maîtrise du salage par le choucroutier** puis la **fermentation entièrement naturelle** du chou, sous l'action de la flore lactique des choux et des cuves de fermentation, vont **déterminer les caractéristiques organoleptiques de la choucroute d'Alsace** : goût légèrement acidulé et texture légèrement croquante. La quantité de sel additionnée, variant en fonction du début à la fin de la saison, ainsi que sa répartition sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.

La **fermentation naturelle** est **soumise aux conditions climatiques de l'Alsace** propices à son bon déroulement suivi par le choucroutier. Cette fermentation naturelle permet d'obtenir un produit équilibré : peu acide et peu sucré.

L'**ancrage territorial fort** est également assuré par une **réputation ancienne et toujours d'actualité de la choucroute d'Alsace**. L'annexion de l'Alsace à l'Allemagne en provoquant le départ de nombreux alsaciens et mosellans a contribué à faire connaître ce produit en France. Son image est restée étroitement liée à sa région d'origine, l'Alsace. Ce légume fait partie du patrimoine de l'Alsace et reste le symbole de l'alimentation de l'alsacien.

ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

Maison de l'Agriculture
2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM Cedex
Tél. : 03.88.19.16.78 – Fax : 03.88.18.90.42

858

Schiltigheim, le 14 novembre 2007

 **COPIE**

INAO Epernay
Maud Rehmann

**INAO
Madame Marion ZALAY
51 rue d'Anjou
75008 PARIS**

Objet : IGP Choucroute d'Alsace

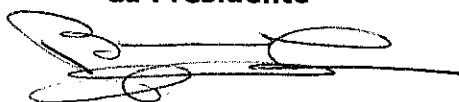
Madame la Directrice,

Par la présente, nous demandons une protection nationale transitoire de l'appellation « choucroute d'Alsace », en vertu du Règlement 510/06, article 5.6 et de l'article R 641-12 du Code Rural.

Nous vous remercions des suites que vous voudrez bien donner à notre requête.

Dans cette attente, nous vous prions d'agréer, Madame la Directrice, l'expression de nos salutations distinguées.

La Présidente



Adeline BAUR

Copie INAO Colmar : Frédéric BACH

ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

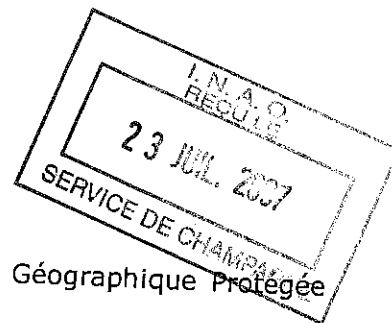
Maison de l'Agriculture - 2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM Cedex
Tél. : 03.88.19.16.78 – Fax : 03.88.18.90.42

INAO COLMAR**20 JUL. 2007**

Schiltigheim, le 12 juillet 2007

INAO
Monsieur Frédéric BACH
12 avenue de la foire aux vins
68000 COLMAR

Objet : Demande d'IGP pour la choucroute d'Alsace



Monsieur,

Par la présente nous déposons une demande d'Indication Géographique Protégée pour la « choucroute d'Alsace ».

A cet effet vous trouverez ci-joint :

- 1 exemplaire du cahier des charges IGP
- 1 exemplaire de la fiche résumée

L'Association pour la valorisation de la choucroute d'Alsace dépose également une demande de reconnaissance en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion pour l'IGP « choucroute d'Alsace ».

Vous trouverez ci-joint un exemplaire des statuts et une copie du compte-rendu de l'assemblée générale constitutive.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

La Présidente,
Adeline BAUR

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Adeline Baur', written over a horizontal line.

P-J : sus-nommées

Copie : INAO

Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace
--

STATUTS

Article 1 : Constitution et dénomination

Entre les personnes physiques et morales qui adhèrent aux présents statuts et celles qui y adhéreront ultérieurement, il est formé une association dénommée « Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace », régie par les articles 21 à 79 du Code Civil Local, ainsi que par les présents statuts.

Elle sera inscrite au registre des associations du Tribunal d'Instance de Schiltigheim.

Article 2 : Siège et durée

Le siège de l'association est fixé : 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM.

Il pourra être transféré dans tout autre lieu sur simple décision de l'assemblée générale.

La durée de l'association est illimitée.

Article 3 : Objet

En sa qualité d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) reconnu pour l'IGP « choucroute d'Alsace », l'association a pour objet de :

- Elaborer des projets de cahiers des charges, contribuer à leurs applications par les opérateurs et participer à la mise en œuvre des plans de contrôle, notamment en réalisant les contrôles internes qu'ils prévoient auprès des opérateurs.
- Tenir à jour la liste des opérateurs, la transmettre périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).
- Participer aux actions de défense et de protection du nom, du produit, du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur.
- Mettre en œuvre les décisions du comité national qui la concernent.
- Communiquer à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions.
- Proposer à l'INAO l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.
- Rendre un avis sur le plan de contrôle.

Article 4 : Composition

Les adhérents de l'association sont répartis en trois collèges :

- le collège des fabricants de choucroute
- le collège des producteurs de choux
- le collège des représentants qualifiés

Collège des fabricants de choucroute

Est membre tout opérateur participant à l'élaboration de la choucroute d'Alsace, pour lequel l'association est reconnue comme ODG (Organisme de Défense et de Gestion) par l'INAO et remplissant les conditions définies ci-après :

- produire, élaborer les produits sous le signe IGP,
- à condition d'avoir été préalablement habilité par l'organisme certificateur accrédité par le C.O.F.R.A.C. et agréé par l'INAO.

Collège des producteurs de choux

Tout producteur de choux impliqué dans la démarche IGP est adhérent de droit à l'ODG à condition d'avoir été préalablement habilité par l'organisme certificateur accrédité par le C.O.F.R.A.C. et agréé par l'INAO.

Le collège des producteurs de choux élit démocratiquement en son sein un représentant pour 20 producteurs. Le nombre de représentants de producteurs ne pourra dépasser le nombre de fabricants de choucroute. Les modalités d'élection des représentants du collège des producteurs de choux sont précisées dans un règlement intérieur.

Ces représentants seront mandatés pour prendre part aux décisions lors des Assemblées Générales et des Conseils d'Administration. La durée du mandat est de 3 ans renouvelable.

Collège des représentants qualifiés

Peut être membre de ce collège, toute structure impliquée dans la démarche IGP « choucroute d'Alsace ».

La demande d'adhésion est adressée par écrit au président de l'association.

Article 5 : Perte de la qualité de membre

La qualité de membre se perd :

- par perte de la personnalité morale,
- par démission écrite adressée au président et respectant un préavis de 6 mois ; la démission ne peut être effective qu'après paiement de la cotisation restant éventuellement due, cela entraînera la perte du droit à produire sous IGP,
- par la cessation d'activité prévue par le cahier des charges,
- par perte d'habilitation suite à une décision prise par l'organisme certificateur, notamment en cas de non-paiement de la cotisation annuelle.

La décision du Conseil d'Administration est prise à la majorité des membres présents ou représentés, la décision motivée est adressée par écrit avec Accusé de Réception au membre radié ou exclu.

Article 6 : Cotisations

Les membres de l'association s'engagent à payer une cotisation annuelle dont le montant est fixé par l'assemblée générale sur proposition du Conseil d'Administration. Le montant de cette cotisation peut être différencié selon que les membres sont en première année d'adhésion ou non et selon le collège auquel ils appartiennent.

Cette cotisation ne sera affectée qu'aux seules missions de défense et de gestion de l'IGP.

Pour être contrôlé par l'Organisme Certificateur, l'opérateur doit être à jour de sa cotisation chaque année.

Article 7 : Conseil d'Administration

L'association est administrée par un Conseil d'Administration composé de :

- Tous les adhérents à jour de leur cotisation pour le collège des fabricants de choucroute,
- Des représentants élus au sein du collège des producteurs de choux,
- Tous les membres du collège des représentants qualifiés.

La durée du mandat des membres du Conseil d'Administration est de 3 ans renouvelable.

En cas de vacance en cours de mandat, par suite du décès ou de la démission du représentant, l'organisme adhérent pourvoit au remplacement de son représentant par courrier adressé au président de l'association.

Son mandat se termine au moment de l'expiration normale du mandat du représentant remplacé.

Le Conseil d'Administration se réunit chaque fois qu'il est convoqué par son président ou sur demande d'au moins la moitié de ses membres, chaque fois que l'intérêt de l'association l'exige. Cette demande motivée doit être adressée par lettre recommandée au président du conseil d'administration.

Un membre empêché peut mandater un autre membre. Aucun membre ne peut détenir plus de 1 mandat.

Le Conseil d'Administration se réunit au moins une fois par an.

Le Conseil d'Administration ne peut délibérer valablement que si la moitié au moins de ses membres est présente ou représentée.

Les délibérations sont prises à la majorité des membres présents ou représentés.

Le collège des représentants qualifiés dispose uniquement de voix consultatives.

Toutes les délibérations du Conseil d'Administration font l'objet d'un procès verbal signé par le président et le secrétaire, après adoption par le Conseil d'Administration suivant.

Les fonctions des membres du conseil d'administration sont gratuites. Toutefois, les frais et débours occasionnés par l'accomplissement de leur mandat peuvent être remboursés au vu des pièces justificatives.

Le Conseil d'Administration est investi d'une manière générale des pouvoirs les plus étendus dans la limite des buts de l'association.

Il détermine les orientations et la politique de l'association. Il en surveille l'application.

Le Conseil d'Administration pourra avoir la délégation de l'Assemblée Générale pour prendre les décisions relatives au cahier des charges de l'IGP, au plan de contrôle correspondant et à toute autre décision relative aux actions de défense et de protection du nom, du produit, du terroir et à la valorisation du produit.

Il gère l'association sur le plan financier ; à cet effet, il fait ouvrir tous comptes en banque, effectue tous emplois de fonds, contrôle tous emprunts hypothécaires ou autres, sollicite toutes subventions, appelle les cotisations et requiert toutes inscriptions et transcriptions utiles.

Il autorise, après en avoir délibéré, le président et le trésorier à faire tous actes : achats, aliénations et investissements reconnus nécessaires des biens et valeurs appartenant à l'association, et à passer les marchés et contrats nécessaires à la poursuite de son objet.

Article 8 : Bureau

Tous les trois ans, à chaque renouvellement du Conseil d'Administration, le Conseil d'Administration élit en son sein, au scrutin secret et à la majorité simple, un Bureau comprenant un président, 1 vice-président, 1 secrétaire, 1 trésorier et 1 membre assesseur. Les membres du Bureau sont rééligibles.

Le président est obligatoirement du collège des fabricants de choucroute. Il représente l'association, il agit en son nom en toute circonstance et est investi de tous pouvoirs nécessaires à cet effet.

Il dirige les travaux du Conseil d'Administration et assure le fonctionnement de l'association qu'il représente en justice et dans tous les actes de la vie civile.

En cas d'empêchement, il est suppléé dans ses fonctions par le vice-président.

Le secrétaire est chargé de tout ce qui concerne la correspondance, les archives, la convocation aux réunions et assemblées, la rédaction et la tenue des registres prévus par la loi.

Le trésorier tient les comptes de l'association. Il est aidé par tous comptables reconnus nécessaires. Il effectue tous paiements et perçoit toutes recettes sous la surveillance du président.

Il tient une comptabilité régulière, au jour le jour, de toutes les opérations et rend compte à l'Assemblée Générale annuelle.

Article 9 : Assemblées générales

L'Assemblée Générale se compose de tous les membres de l'association à jour de leur cotisation.

Tout membre peut être représenté par un autre membre, à condition d'en avoir informé le président de l'association par écrit. Aucun membre ne dispose de plus de 1 mandat.

Les assemblées se réunissent sur convocation du président de l'association ou sur demande d'au moins 1/3 des membres. Cette demande est adressée au président par lettre recommandée avec A.R., un mois avant la date retenue.

Les convocations doivent obligatoirement mentionner l'ordre du jour prévu. Elles sont faites par lettre individuelle adressée aux membres au minimum quinze jours à l'avance.

La présidence de l'Assemblée Générale appartient au président du Conseil d'Administration ou en son absence à un président désigné par ses soins.

Afin que les décisions prises le soient sur la base d'une représentativité suffisante des opérateurs et pour assurer la validité des délibérations des Assemblées Générales, un quorum minimum, sur première convocation, de la moitié des membres du collège des fabricants de choucroute et de la moitié des représentants du collège des producteurs de choux, doit être atteint.

Si cette proportion n'est pas atteinte, l'Assemblée Générale ordinaire ou extraordinaire est convoquée à nouveau, mais à quinze jours d'intervalle. Elle peut alors délibérer quel que soit le nombre de délégués présents.

Chaque membre du collège des fabricants de choucroute détient une voix, chaque représentant des producteurs de choux détient une voix. Les décisions de l'Assemblée Générale sont prises à la majorité des voix exprimées par les délégués présents ou représentés. En cas d'égalité, la voix du président est prépondérante.

Le collège des représentants qualifiés dispose uniquement de voix consultatives.

Les délibérations sont constatées par procès verbal inscrit sur un registre spécial signé par le président et le secrétaire.

L'Assemblée Générale peut donner délégation au Conseil d'Administration, pour une durée déterminée, pour prendre les décisions relatives au cahier des charges de l'IGP, au plan de contrôle correspondant et à toute autre décision relative aux actions de défense et de protection du nom, du produit, du terroir et à la valorisation du produit.

L'Assemblée Générale est tenue informée des décisions prises par le Conseil d'Administration.

Article 10 : Assemblée générale ordinaire

Au moins une fois par an, les membres de l'association sont convoqués en Assemblée Générale ordinaire dans les conditions prévues par l'article ci-dessus.

L'Assemblée Générale :

- entend et se prononce sur le rapport du conseil d'administration sur la situation morale et matérielle de l'association,
- approuve les comptes de l'exercice clos,
- vote le budget de l'exercice suivant,
- fixe le montant des cotisations,
- et d'une manière générale, délibère sur les propositions portées à l'ordre du jour.

Toutes les délibérations sont prises à main levée. Toutefois, à la demande du quart au moins des délégués présents ou représentés, les votes peuvent être réalisés à scrutin secret.

Article 11 : Assemblée générale extraordinaire

Elle est convoquée dans les conditions définies à l'article 9 ci-dessus.

Les décisions sont acquises à la majorité des voix exprimées par des délégués présents ou représentés.

L'Assemblée Générale extraordinaire statue sur les questions qui sont de sa compétence :

- modification des statuts,
- dissolution de l'association,
- union avec une organisation poursuivant le même objet...

Article 12 : Ressources de l'association

Les ressources de l'association se composent :

- du produit des cotisations des membres payants,
- des appels de fond perçus pour couvrir les frais liés aux travaux effectués pour le compte de ses adhérents, dans le cadre des missions définies dans l'article 3,
- des revenus de ses biens,
- de toutes autres ressources qui ne sont pas interdites par les lois et règlements en vigueur.

Article 13 : Réviseurs

Les comptes tenus par le trésorier sont vérifiés annuellement par au moins 2 réviseurs aux comptes, ne faisant pas partie du Bureau. Ceux-ci sont élus pour un an par l'assemblée générale ordinaire. Ils sont rééligibles. Ils doivent présenter à l'assemblée générale ordinaire appelée à statuer sur les comptes un rapport écrit de leurs opérations et vérifications.

Article 14 : Modification

Le président doit faire connaître dans les trois mois au Tribunal d'Instance les déclarations concernant :

- les changements intervenus dans la composition du Conseil d'Administration,
- les modifications apportées aux statuts,
- le transfert du siège,

➤ la dissolution.

Article 15 : Dévolution des biens

En cas de dévolution, l'Assemblée Générale extraordinaire désigne un ou plusieurs liquidateurs chargés de la liquidation des biens de l'association et dont elle déterminera les pouvoirs.

L'actif net subsistant sera attribué à une ou plusieurs associations poursuivant des buts similaires ou complémentaires ou tout autre organisme nommément désigné par l'assemblée.

En aucun cas l'actif ne pourra être réparti entre les membres de l'association.

Article 16 : Règlement intérieur

Le règlement intérieur pourra être établi par le Conseil d'Administration et soumis à l'Assemblée Générale. Il précise en tant que de besoin les modalités de fonctionnement de l'association. Il est destiné à fixer les différents points prévus par les présents statuts, notamment ceux qui ont trait au fonctionnement interne de l'association.

Le 28 janvier 2011

Signatures :