

I N A O Centre de DIJON	Commission nationale boissons spiritueuses RELEVÉ DE DECISIONS	Auteur : C. Crescent / T. Fabian Réunion du 16 avril 2013 Version du : 06/05/2013
--	---	--

Commission d'enquête : BOISSONS SPIRITUEUSES

Missions : Instruire les demandes d'AOC ou d'IG pour les boissons spiritueuses

Date de nomination : 16 novembre 2010

Date et lieu de la réunion : 16 avril 2013 à Nuits Saint Georges

Objet de la réunion : Poursuivre l'examen de la demande d'AOC pour la Crème de Cassis de Bourgogne
Examen du rapport des consultants et des principes de délimitation

Participants :

Pour le groupe de travail de la Commission : MM. Payon et Leizour
Pour le SIDCB : MM. Cartron, Chalumeau, Brocard, Chaussée et Olivier.
Pour l'Ass. Cassis de Dijon : MM. Albouy, Battault, Briottet et Caseau
Pour les consultants délimitation : MM. Chrétien et Mottet.
Pour les services de l'I.N.A.O. : J. Sauzon, T. Fabian, E. Vincent et C. Crescent

Diffusion :

- Commission d'enquête
- Agents INAO participants
- Christèle Mercier

Repères et alertes : Le groupe de travail propose au vu des travaux qu'il reste à mener et des délais très courts pour pérenniser l'enregistrement communautaire d'instruire dans un premier temps une demande d'enregistrement en IG afin que la Crème de Cassis de Bourgogne soit reconnue par un texte national dans les 18 mois.

Prochaine réunion : pas de date fixée.

Ordre du jour :

Ordre du jour de la réunion

Point de l'ordre du jour	Résultat
Rencontre avec les membres de l'Association Cassis de Dijon	Des éléments de procédure quant au projet de reconnaissance en AOC ont été rappelés aux fabricants de Cassis de Dijon au regard de leur courrier d'opposition du 22 juillet 2011 et notamment le fait que l'envoi de ce courrier s'inscrivait dans la phase dite de pré-information et n'appelait pas de réponse formelle ni des demandeurs, ni de l'INAO. En revanche, les arguments avancés dans ce courrier ont été attentivement examinés par la commission nationale boissons spiritueuses. Le groupe de travail a bien pris note des points sur lesquels les fabricants de Cassis de Dijon fondent leur opposition au projet d'AOC, à savoir : - Les éléments constitutifs d'une AOC doivent être présents avant de procéder à la reconnaissance de celle-ci. Or le produit Crème de Cassis de

I N A O Centre de DIJON	Commission nationale boissons spiritueuses RELEVÉ DE DECISIONS	Auteur : C. Crescent / T. Fabian Réunion du 16 avril 2013 Version du : 06/05/2013
--	---	--

	<p>Bourgogne n'a pas aujourd'hui d'existence significative sur le marché.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les demandeurs de l'AOC Crème de Cassis de Bourgogne présentent implicitement l'IG Cassis de Dijon comme se situant hiérarchiquement à un niveau inférieur à l'AOC. Par ailleurs, la multiplication des signes de qualité sur un même produit dans la même région peut porter à confusion auprès des consommateurs. - Les éléments qui ont établi la notoriété tout au long de son historique du Cassis de Dijon ont été détournés au profit des promoteurs de la Crème de Cassis de Bourgogne (notamment par la mise en avant de volumes commercialisés qui incluent la production dijonnaise) - Le développement et la structuration de la filière bourguignonne ont été le fait de l'action du seul Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon notamment en faveur des plantations de la variété Noir de Bourgogne en Bourgogne. <p>Par ailleurs, les fabricants du Cassis de Dijon ont indiqué être utilisateurs de l'indication de provenance Cassis de Bourgogne (1 à 1,2 M de bouteilles à rapprocher des 700 000 l revendiqués par les demandeurs) notamment en GMS et en sont même les principaux fabricants. Ces produits correspondent à un marché d'entrée de gamme et respectent seulement la définition du Règlement 110/2008. Les principaux utilisateurs de la dénomination Crème de Cassis de Bourgogne ne sont donc pas dans la démarche d'AOC mais ils s'y opposent.</p> <p>Des informations détaillées sur les volumes commercialisés en Cassis de Bourgogne par chacun des opérateurs seront demandées à l'Association Cassis de Dijon et seront fournies au SIDCB pour une analyse contradictoire.</p>
Rencontre avec le syndicat interprofessionnel de défense du Cassis en Bourgogne	<p>Le SIDCB a présenté les chiffres de commercialisation sur les différents types de marchés. Ils montrent que la Crème de Cassis de Bourgogne est commercialisée à 90% soit à l'export, soit en CHR, soit en épicerie fines/cavistes. Ce qui montre par ailleurs qu'il s'agit d'un produit haut de gamme. La faiblesse des volumes commercialisés en GMS est donc pour le syndicat demandeur l'explication du manque de visibilité des produits étiquetés avec la dénomination qui fait l'objet de la demande d'AOC.</p> <p>Par ailleurs, le principal opérateur du syndicat a montré qu'il a répondu aux attentes de la commission boissons spiritueuses en présentant les changements opérés dans l'étiquetage de 3 de ses produits qui précisent désormais l'origine Bourgogne.</p> <p>Le SIDCB a également donné les volumes commercialisés : Sur 14 Millions de litres de Crème de Cassis produites en France, 700 000 litres sont commercialisés par les membres du SIDCB en respectant les contraintes du cahier des charges. Ils commercialisent également environ 800 000 l de crème de cassis qui ne respectent pas le cahier des charges et donc sans référence au nom Bourgogne. Le syndicat admet l'existence de crèmes de Cassis de Bourgogne élaborées par des non adhérents, mais estime qu'il s'agit d'un phénomène moins important que celui décrit par les fabricants de Cassis de Dijon. Pour lui, seule une marque de distributeur (certes importante) serait commercialisée dans ce cadre depuis 15 ans.</p> <p>Cependant, le groupe de travail a noté qu'une part importante des crèmes de</p>

I N A O Centre de DIJON	Commission nationale boissons spiritueuses RELEVÉ DE DECISIONS	Auteur : C. Crescent / T. Fabian Réunion du 16 avril 2013 Version du : 06/05/2013
--	---	--

	<p>cassis haut de gamme élaborées dans l'aire ne sont pas étiquetées Cassis de Bourgogne car elles sont produites avec du Noir de Bourgogne extérieur à l'aire. Cette situation montre bien les difficultés des fabricants de Cassis de Bourgogne à s'approvisionner dans cette variété déterminante pour ce produit.</p>
Dégustation / Description organoleptique	<p>Le SIDCB a rappelé qu'une proposition de description organoleptique du produit a été adressée à la commission boissons spiritueuses. Elle est le résultat de travaux de dégustation qui ont été organisés tout au long de l'année 2012</p> <p>Une dégustation de 2 séries d'échantillons de Crème de Cassis a été effectuée à l'aide d'une fiche de dégustation permettant la description de l'aspect, de l'odeur, de la texture et des goûts et arômes en bouche. Plusieurs types de produits ont été représentés : répondant au cahier des charges du projet d'AOC ou pas, élaborés en Bourgogne ou pas, dont des Cassis de Dijon.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 échantillons à 15 ou 16% - 8 échantillons à 18 ou 20% <p>Cette dégustation a montré le bon positionnement global des Cassis de Bourgogne respectant le cahier des charges sur des crèmes de cassis de haut de gamme avec cependant quelques cas contradictoires qui devraient pouvoir être évités par la mise en place par le syndicat d'un contrôle par dégustation.</p>
Rencontre des consultants en présence du SIDCB	<p>Les éléments de caractérisation du lien au terroir figurant dans le rapport des consultants ont été présentés au groupe de travail. Les points suivants ont notamment été mis en avant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la localisation de la culture du cassis en Bourgogne depuis 1860 jusqu'à nos jours est relativement constante et elle est incluse dans le projet d'aire géographique du SIDCB. C'est l'activité des liquoristes dijonnais à l'origine qui a impulsé le développement et la professionnalisation de la culture du cassis. Actuellement, les secteurs de production sont assez concentrés autour des sites d'élaboration sur 3 régions distinctes : le Mâconnais, les Hautes Côtes et la plaine de Beaune jusqu'à la vallée de la Saône. - Ces secteurs bénéficient de l'influence climatique méridionale qui affecte l'Est du secteur proposé (Plaines de Beaune et Dijon, Val de Saône, Hautes Côtes et Côtes Chalonnaise...) et se trouvent abritées de l'influence océanique ; - La localisation montre que la partie septentrionale de la zone (correspondant au Châtillonnais et au seuil de Bourgogne) et le sud-est (correspondant à une partie de la plaine bressanne) ne justifient pas d'usages, ni passés ni actuels. - Les cultures du cassis et de la vigne ont historiquement été associées et répondent à la même logique qualitative. Les plantations de cassis se trouvent sur des situations topographiques et pédologiques analogues à celles privilégiées pour les vins de Bourgogne jadis dits « ordinaires » : sols plutôt calcaires (non décarbonatés), modérément profonds et bien filtrants. - La filière de production s'est organisée progressivement tout au long du XXème siècle, en particulier du côté des producteurs de baies, très tôt structurés en syndicats et coopératives.

I N A O Centre de DIJON	Commission nationale boissons spiritueuses RELEVÉ DE DECISIONS	Auteur : C. Crescent / T. Fabian Réunion du 16 avril 2013 Version du : 06/05/2013
--	---	--

	<p>- La variété Noir de Bourgogne a été sélectionnée en Bourgogne au début du XXème siècle, ce qui en fait une des plus anciennes variétés françaises. Elle est très recherchée par les liquoristes pour l'élaboration de leurs produits haut de gamme. Son adaptation aux conditions environnementales bourguignonnes la distingue des autres variétés de cassis.</p> <p>Le groupe de travail a une nouvelle fois alerté sur le fait que la variété Noir de Bourgogne ne pouvait être réservée à la Crème de Cassis de Bourgogne et sur les conséquences en termes d'affaiblissement de la protection de ce nom. Sur ce point, le SIDCB a précisé que selon les années environ 60 à 80 % du Noir de Bourgogne récolté au niveau national est produit en Bourgogne.</p> <p>Le SIDCB a tenu à préciser l'importance des liens étroits entre les producteurs de fruits et les liquoristes. Ces liens directs basés sur la proximité se sont établis historiquement et ont perduré à travers les générations. Les 2 coopératives n'ont qu'un rôle administratif et n'interviennent pas directement dans la chaîne de production (pas de stockage ni de manutention des fruits). Ces liens sont, selon les porteurs de projet, un élément très important du lien au terroir dans sa composante « facteurs humains ».</p> <p>Par ailleurs, le SIDCB a montré des étiquettes anciennes de Cassis de Bourgogne datant notamment de la période comprise entre l'invention du Cassis en 1841 et le jugement de la cour d'appel de Dijon de 1923. Elles émanent de liquoristeries implantées dans diverses localités du sud de la Côte d'Or et de Saône-et-Loire.</p> <p>Le groupe de travail a relevé l'importance de cette information qui prouve que, pendant la période où l'appellation « Cassis de Dijon » était usurpée, le Cassis de Bourgogne avait sa propre existence, indépendamment de toute référence à la ville de Dijon.</p>
Conclusions / Suites à donner	<p>Pour le groupe de travail, les travaux des consultants mettent en avant des éléments intéressants sur le lien entre le produit et son environnement géographique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - c'est l'implantation des liquoristes au XIXème qui a amené le développement d'une filière destinée à la culture du cassis en Bourgogne. - la variété Noir de Bourgogne constitue de par ses caractéristiques aromatiques, la variété de référence pour l'élaboration de la crème de Cassis. Il a bien été noté que le Noir de Bourgogne est bien valorisé puis qu'il est acheté à un prix double de celui des autres variétés. Cette variété est liée à la Bourgogne puisqu'elle y a été sélectionnée à partir des années 1920 et que la production dans la région représente entre 60 et 80% de la récolte nationale selon les années. Cependant cette variété participe également à la qualité de la plupart des crèmes de cassis haut de gamme, qu'elles soient ou non de Bourgogne <p>Par ailleurs, le groupe de travail constate que la visibilité de la crème de Cassis de Bourgogne sur les marchés s'est améliorée notamment à l'exportation mais qu'elle reste cependant perturbée autant par la production de crème de cassis de Bourgogne de bas de gamme, et par la production de crème de Cassis de haut de gamme sans l'appellation par les porteurs du projet d'AOC eux-mêmes.</p>

I N A O Centre de DIJON	Commission nationale boissons spiritueuses RELEVÉ DE DECISIONS	Auteur : C. Crescent / T. Fabian Réunion du 16 avril 2013 Version du : 06/05/2013
--	---	--

	<p>Du point de vue de la procédure et des fortes probabilités d'opposition, les délais ne permettent pas d'assurer la reconnaissance en AOC avant février 2015. Or au regard du Règlement 110/2008, la protection de la Crème de Cassis de Bourgogne nécessite une transmission de la fiche technique avant cette échéance.</p> <p>Pour toutes ces raisons, le groupe de travail propose de poursuivre dans un premier temps uniquement une demande d'enregistrement en IG afin que la Crème de Cassis de Bourgogne soit reconnue par un texte national dans les 18 mois, sur la base du projet de cahier des charges de la demande d'AOC, à l'exception de l'aire géographique qui devra être délimitée de manière plus précise.</p> <p>Le groupe de travail pense que la protection de la Crème de Cassis de Bourgogne associée à ce cahier des charges va permettre le développement de la notoriété de cette production à travers l'expression, dans les produits sous cette appellation, des conditions de production et du lien au terroir et donc de clarifier le positionnement de ce produit sur les marchés. La confirmation de ces éléments est un préalable avant d'envisager ultérieurement la poursuite de l'examen de la demande de reconnaissance en AOC.</p> <p>Cependant, dans la mesure où le travail des consultants de définition des principes de délimitation et d'identification parcellaire s'est révélé fructueux, il paraît pertinent de le mener à son terme et d'en proposer l'application:</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une part pour parvenir à la délimitation d'une aire géographique superposée aux usages et aux potentialités du milieu ; • d'autre part pour définir des critères d'identification parcellaire permettant de sélectionner les situations les plus favorables. <p>Le groupe de travail rendra compte de ses travaux et de ses propositions devant la commission nationale boissons spiritueuses qui se réunit dès le lendemain, le 17 avril 2013.</p>
--	---

Qui fait quoi

TACHE	QUI ?	POUR QUAND ?
Demander à l'Association Cassis de Dijon les volumes commercialisés en Cassis de Bourgogne, par opérateur.	J. Sauzon	Dès validation courrier par pdt Cion nale
Envoi courrier de la Com. Nale au SIDCB	C. Crescent	Dès validation par le Pdt
Préparer le dossier de demande d'IG (note de présentation, rapport cion nale, reconnaissance en ODG)	T. Fabian avec appui site de Dijon	Commission permanente du 12 juin 2013