

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP)

« Crème fraîche fluide d'Alsace »

homologué par XXX du XXX *JORF* du XXX

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire n°XX

Avertissement : Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères ~~barrés XXXX~~.

SOMMAIRE

1. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2. NOM DU PRODUIT.....	3
3. TYPE DE PRODUIT.....	3
4. CAHIER DES CHARGES.....	4
41. Description du produit.....	4
42. Délimitation de l'aire géographique.....	4
43. Traçabilité.....	5
44. Méthode d'obtention.....	6
45. Spécificités liées à l'origine géographique.....	6
5. STRUCTURE DE CONTROLE.....	8
6. ETIQUETAGE.....	9
7. EXIGENCES NATIONALES.....	9
ANNEXE 1 : Demande d'enregistrement.....	10
ANNEXE 2 : L'Alsace dans la CEE.....	11
ANNEXE 3: Délimitation de l'aire géographique.....	12
ANNEXE 4: Modèle d'étiquetage.....	13
ANNEXE 5: Fiche produit.....	14

ANNEXE 6: Dossier Presse.....15

~~Le présent document a pour objet la demande d'attribution d'une IGP pour le produit " Crème fraîche fluide d'Alsace " Label Rouge fabriquée par la Coopérative Laitière ALSACE – LAIT.~~

~~La dénomination géographique choisie est l'Alsace qui est une région naturelle reconnue et délimitée correspondant aux départements du Haut Rhin (68) et du Bas Rhin (67).~~

~~Le groupement demandeur est la Coopérative ALSACE – LAIT qui est la seule entreprise à fabriquer ce produit sur l'aire géographique considérée.~~

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

**Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00**

Courriel : contact@inao.gouv.fr

1. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

~~.NOM: Alsace – Lait.~~

~~.ADRESSE: 19, rue de l'Industrie, 67723 HOERDT CEDEX.~~

~~.NUMERO DE TELEPHONE : 88.68.18.88.
TELEFAX: 88.68.11.57.~~

~~.FORME JURIDIQUE: Société Coopérative Agricole à capital variable.~~

~~.NUMERO SIRET: 778 731 174 00034.~~

~~.CODE APE: 155A.~~

~~.COMPOSITION:~~

~~*Président : Michel DEBES~~

~~*Directeur Général : Daniel ROHNER.~~

~~.NOMBRE DE PRODUCTEURS : les producteurs de la matière première sélectionnée sont répartis exclusivement sur le territoire alsacien et livrent leur production à la seule entreprise de fabrication de crème fluide d'Alsace qui est Alsace – Lait.~~

~~.NUMERO D'AGREMENT CEE D'ALSACE – LAIT: 67 205 01.~~

~~Le groupement demandeur est la Coopérative Alsace Lait et l'organisme certificateur est le PAQ (9, Avenue Georges V, 75008 PARIS).~~

GROUPEMENT DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité

4 rue Chauveau Lagarde – CS 278-08

75364 PARIS cedex 08

Tél. : (33) (0)1.53.23.04.10

Courriel : paq@paq-groupement.com

Composition : Producteurs et transformateurs

1) 2. NOM DU PRODUIT

« Crème fraîche fluide d'Alsace »

3. TYPE DE PRODUIT

Annexe II du Traité de Rome.

Chapitre 4 : lait et produits de la laiterie : œufs d'oiseaux ; miel naturel.

4. CAHIER DES CHARGES

4.1.2) DESCRIPTION DU PRODUIT

**Définition du produit :*

le produit **La « Crème fraîche fluide d'Alsace »** est une crème fraîche fluide **pasteurisée, produite sans ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.**

**Caractéristiques organoleptiques de la crème :*

- couleur **blanche et pure**
- texture **fluide**
- odeur et goût **purs, frais, fins et légers.**

En l'état, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » est de couleur blanche et de texture fluide ; son goût et son odeur sont d'intensité peu prononcée.

**Matière première lait cru :*

- laits sélectionnés d'Alsace (qualité A)
- circuit de ramassage spécifique pour ces laits.

**Caractéristiques physico-chimiques et chimiques de la crème :*

- **Matière grasse $\geq 32\%$**
- **Matières sèches totales $\geq 36\%$**
- **A taux d'acidité lactique faible (cf. règlement technique LR) $\leq 12^{\circ}\text{D}$**
- **Indice de lipolyse $< 0,8 \text{ meq } (/ 100\text{g de MG})$**
- **V faible viscosité $< 80 \text{ centipoises (le jour du conditionnement) (cf. règlement technique LR)}$**
- **A aptitude particulière au foisonnement (taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$)**
- **Det décantation lente (volume décanté $\leq 2,5 \text{ ml après } 2\text{h pour } 100 \text{ ml de crème battue en crème fouettée) (cf. règlement technique Label Rouge)}$**

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » n'ayant subi qu'une pasteurisation, elle est conditionnée dans un délai de 20 heures après celle-ci.

- absence d'adjonction de ferment lactique, d'ingrédient ou d'additif

:

**Caractéristiques microbiologiques de la crème :*

- critères microbiologiques plus sévères que la législation en vigueur (cf. règlement technique LR).

**Présentation du produit:*

- ~~- en emballages individuels~~
- ~~- les matériaux utilisés pour la confection des emballages sont de qualité alimentaire et conformes aux prescriptions du Codex Alimentarius et à la loi 75-633 du 15 Juillet 1975 et au décret 92-377 du 1er Avril 1992~~
- ~~- présence d'un étiquetage informatif comportant notamment le logo Label Rouge.~~

3) 4.2.-DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~La crème fraîche fluide d'Alsace provient de lait produit exclusivement en Alsace, région formée des départements du Haut Rhin (-68) et du Bas Rhin (-67).~~

~~Elle est fabriquée et conditionnée exclusivement en Alsace.
Se référer à l'annexe 3.~~

Toutes les étapes de la production (de la production du lait (adresse de la traite) au conditionnement de la crème) ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de l'ensemble des communes des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la transformation ou le conditionnement du produit est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Chaque opérateur s'engage à respecter les exigences relatives au présent cahier des charges et au plan de contrôle.

4.2. Tenue des registres

~~Tous les résultats sont consignés, accessibles et vérifiables.
Ainsi, il est possible à tout moment de s'assurer de la traçabilité du produit.~~

L'ensemble des registres décrits dans le présent cahier des charges doit être tenu à jour.

4.3. Traçabilité en amont

Les éleveurs laitiers tiennent à disposition tout document nécessaire au contrôle des conditions de production du lait : factures d'achats d'aliments, résultats des analyses de suivi de la qualité du lait livré.

Chaque entreprise transformatrice tient à jour la liste des producteurs de lait. Chaque producteur de lait a un ou des lieu(x) de traite situé(s) dans l'aire géographique, et est identifié par son nom ou sa raison sociale, ou un numéro attribué par le transformateur.

4.4. Traçabilité tout au long du process de fabrication

La traçabilité est assurée tout au long du process de fabrication grâce à la mise en place d'un système documentaire adapté pour chaque fabricant de « Crème fraîche fluide d'Alsace. »

Ce système est composé du fichier des tournées de collecte, des fiches de contrôle à réception, des fiches suiveuses de fabrication, de documents d'enregistrement ou de registres de contrôle. Ces documents assurent la continuité de la traçabilité, de la réception du lait jusqu'aux produits finis conditionnés.

Tout au long du process de fabrication, les lots IGP sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non IGP.

4.4.1. Réception du lait chez le transformateur

À l'arrivée à la laiterie, le moyen d'identification des producteurs correspond au numéro de tournée. En effet, les tournées sont programmées à l'avance et ce pour respecter les critères relatifs à la collecte. Un numéro de tournée est associé aux producteurs collectés.

4.4.2. Fabrication de la « Crème fraîche fluide d'Alsace »

Lors de la fabrication, les produits sont identifiés grâce à un numéro de lot ou à un numéro d'ordre de fabrication (ou équivalent).

A un numéro de lot de fabrication (ou équivalent), sont associés au minimum :

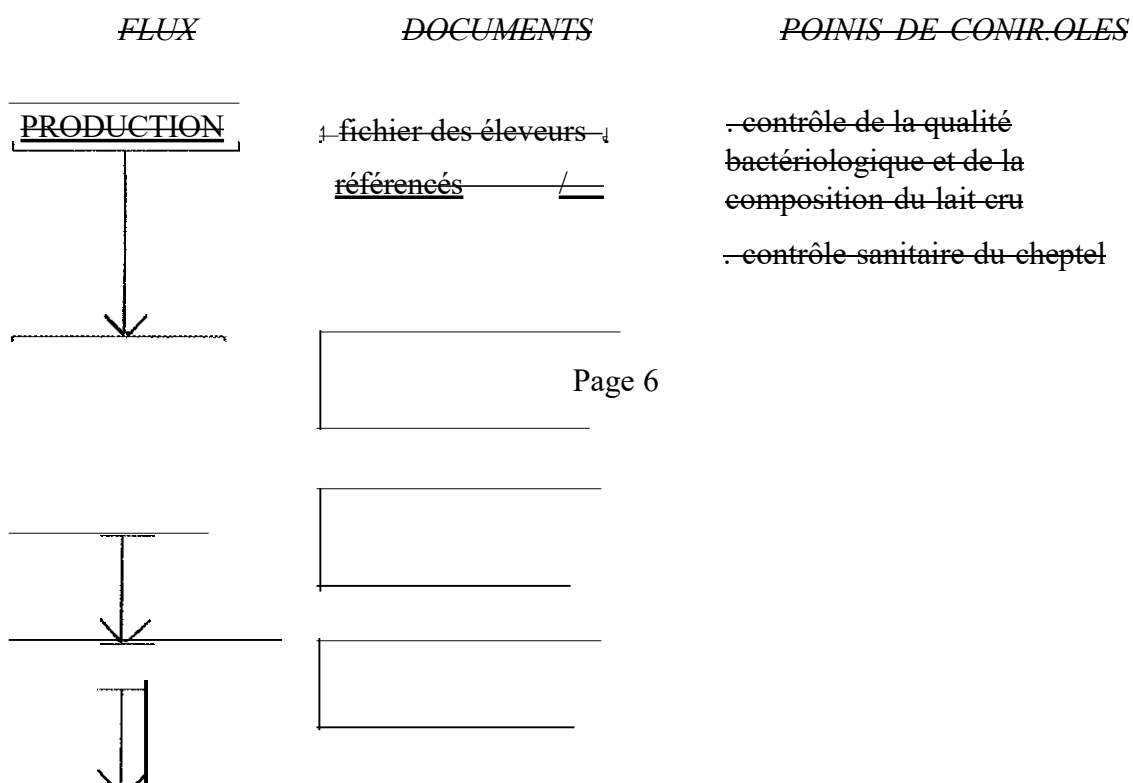
- l'origine du lait ;
- les dates et heures d'écémage et de pasteurisation ;
- la date et les quantités mises en fabrication.

4.4.3. Conditionnement

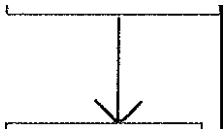
La date de conditionnement et les quantités de crème conditionnées sont enregistrées. Les numéros des tanks de stockage crème depuis lesquels la crème est soutirée sont également relevés.

Une étiquette comportant le numéro de lot de produit fini est apposée sur le produit fini conditionné.

4.3 Traçabilité



RAMASSAGE



fichier des tournées
de ramassage

RECEPTION

fiche de contrôle à
réception

~~contrôle de la stabilité~~
~~contrôle de la température~~

STOCKAGE LAIT

fiche suiveuse de
fabrication

~~contrôle de conformité de la
matière première~~

FABRICATION
CREME

fiche suiveuse de
fabrication

~~contrôle des points critiques (cf.
règlement technique)~~

CONDITIONNEMENT

fiche suiveuse de
fabrication +
enregistrements Laboratoire

~~contrôles des produits finis (cf.
règlement technique)~~

ETIQUETAGE

numéro d'agrément CEE +
date limite de consommation
permettant d'identifier les lots

4.5. Tableau récapitulatif : Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Étape	Éléments de traçabilité	Enregistrements
Production du lait	NOM, RAISON SOCIALE OU N° DU PRODUCTEUR : <ul style="list-style-type: none"> • Adresse lieu(x) de traite • Quantités livrées 	Liste des producteurs Dossier de suivi des producteurs
Collecte du lait	N° DE TOURNÉE : <ul style="list-style-type: none"> • Date et heure de la collecte • Noms ou numéros des producteurs collectés • Quantité collectée chez chaque producteur • Quantité totale de la tournée 	Document d'enregistrement des tournées
Réception du lait cru	N° DES TANK LAIT CRU affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : <ul style="list-style-type: none"> • Date de réception du lait • le(s) producteur(s) concerné(s) • N° de quai de dépotage / heure de dépotage pour chaque tournée concernée • Conformité aux spécifications du cahier des charges 	Document d'identification du tank de réception du lait cru Document d'enregistrement des volumes réceptionnés
Ecrémage du lait (Stockage de la crème crue / stockage du lait écrémé pasteurisé)	N° DES TANKS DE STOCKAGE INTERMEDIAIRES à partir desquels on retrouve : <ul style="list-style-type: none"> • Quantités stockées • Dates et heures des opérations • Numéros des tanks de lait cru mis en œuvre 	Fiches de fabrication
Pasteurisation de la crème (Stockage de la crème pasteurisée)	N° DE TANKS DE STOCKAGE CRÈME PASTEURISÉE avant conditionnement, à partir desquels on retrouve : <ul style="list-style-type: none"> • Quantités de crème mises en pasteurisation • Dates et heures de pasteurisation • Quantités de crème fabriquées • Numéros des tanks de stockage intermédiaires mis en œuvre 	Fiches de fabrication
Conditionnement / Expédition	N° LOT DE PRODUIT FINI : Chaque unité de vente (UV) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : <ul style="list-style-type: none"> - Lot de fabrication - Date et heure de conditionnement - DLC 	Identification des lots = Numéro de lot

	<p style="text-align: center;">- Nombre d'UVC conditionnées</p> <p>Un registre des expéditions permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les DLC apposées au conditionnement - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées. 	<p>Comptabilité matière Registre des expéditions ou équivalent</p> <p>Bons de livraison, factures</p>
--	--	--

NB : un numéro de tank peut correspondre à un ou plusieurs numéros de tournée, et une tournée est constituée de plusieurs producteurs.

Tout registre ou document relatif à l'enregistrement des entrées et des sorties de produits (matières premières et produits mis sur le marché) doit être conservé pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

Chaque producteur de « Crème fraîche fluide d'Alsace » transmet de façon annuelle le volume de production sous IGP au groupement.

5) DESCRIPTION DE LA 4.4-METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.0. Bâtiments d'élevage

La stabulation entravée est interdite (aucune vache laitière à l'attache).

Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour.

Une aération est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

Le bâtiment offre une surface supérieure à 7m² par vache traite en système logette en surface totale bâtiment (couchage + aire de passage), ou une surface supérieure à 10m² par vache traite en surface totale bâtiment (couchage + aire de passage) pour les bâtiments en aire paillée.

5.1. Alimentation des vaches laitières (y compris des vaches tarées)

La ration des vaches laitières comprend au minimum 65% de ration de base et au maximum 35% de ration complémentaire (exprimés en matière sèche, en moyenne sur l'année).

ALIMENTS INTERDITS

Sont interdits toute l'année (dans l'alimentation de base et l'alimentation complémentaire) :

- Les aliments contenant des matières premières, additifs et auxiliaires technologiques issus d'OGM. Cette interdiction concerne les vaches laitières et également tous les autres bovins présents sur l'exploitation. Ainsi, l'alimentation des vaches laitières est sans OGM (<0,9%).

ALIMENTATION DE BASE

Les matières premières autorisées dans la composition de la ration de base sont :

- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés
 - Ensilage de céréales
 - Paille de céréales
 - Graminées et légumineuses conservées (ensilées, enrubannées, séchées, fraîches)
- Grains de céréales et produits dérivés
 - Co-produits humides : drèches de brasserie, drèches de maïs, drèches de blé
- Tubercules, racines et produits dérivés
 - Co-produit humide : pulpe de betterave pressée

Le maïs ensilé représente 25% minimum de la ration de base (exprimé en matière sèche, en moyenne sur l'année).

Au moins 80% des fourrages et au moins un tiers des co-produits humides de la ration de base sont issus de l'aire géographique (en matière sèche, en moyenne sur l'année).

ALIMENTATION COMPLEMENTAIRE

Les matières premières autorisées dans la composition de la ration complémentaire sont :

- Grains de céréales et produits dérivés
 - Orge, maïs, blé, seigle, épeautre, drèches déshydratées, graines de céréales, sorgho, avoine, triticale
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés
 - Soja, colza, tournesol, lin, arachide, coprah, coton, huiles et matières grasses végétales, sésame
- Graines de légumineuses et produits dérivés
 - Lupin, féveroles, pois, vesce, lentilles
- Tubercules, racines et produits dérivés
 - Pulpe déshydratée de betteraves et de tubercules alimentaires autorisés dans la ration de base, protéines de pomme de terre, mélasse et vinasse, liquide de betterave
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés
 - Luzerne séchée, graminées et légumineuses déshydratées (dont Ray-grass), maïs plante entière déshydratée
- Autres plantes, algues et produits dérivés
 - Canne à sucre : mélasses et vinasses
- Divers
 - Produits de transformation de la pomme de terre
- Minéraux et produits dérivés
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes
 - Vinasse (CMS (solubles de mélasse condensés))
- Produits azotés
- Vitamines
- Oligo-éléments
- Autres additifs

5.2. Caractéristiques de la matière première, le lait

a) Matière première et collecte

La « Cerème fraîche fluide d'Alsace » est fabriquée uniquement à partir de lait de qualité **Avache**, produit exclusivement en Alsace et provenant d'étables sélectionnées et répertoriées en possession de la patente sanitaire définie à l'article II du décret n° 63-301 du 19 Mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine et dont les conditions d'attribution et de maintien sont fixées par l'arrêté du 3 Août 1984 **sur des exploitations dont le ou les lieu(x) de traite se situe(nt) dans l'aire géographique.**

Il est collecté par un **Le** circuit de ramassage spécifique **collecte** qui ne dessert que les **uniquement des** producteurs référencés **habilités**.

Le délai entre le 1^{er} producteur collecté et le dépotage sur le site de transformation est de 4 heures maximum.

Le lait est collecté toutes les 48 heures, au maximum. Tout transvasement de lait entre les exploitations et la réception à la laiterie est interdit.

Caractéristiques du lait cru à réception chez le transformateur :

- l'acidité du lait doit être comprise entre 14 et 16°D (ou équivalent à un pH compris entre 6,6 et 6,8) ;
- son indice de lipolyse doit être $< 0,8$ meq (/ 100g de MG) ;
- sa teneur en coliformes fécaux doit être $\leq 1\ 000$ / mL ;
- test à l'alcool : négatif

5.3. Procédé de fabrication de la « Crème fraîche fluide d'Alsace »

5.3.1. Ecrémage du lait

La crème est séparée du lait par centrifugation.

5.3.2. Fabrication de la crème

~~b) Transformation et stockage~~

~~Dans les 24 heures qui suivent la collecte, la crème issue de l'écémage de ce lait est pasteurisée.~~

~~L'atelier de conditionnement, ainsi que l'usine toute entière, satisfait aux dispositions de la Directive 92/46 du 16 Juin 1992 concernant les règles d'hygiène et bénéficie de l'agrément communautaire.~~

La crème est pasteurisée selon un barème de 25 secondes à 98°C (ou barème équivalent). Le délai entre le début du dépotage du lait cru et la fin de la pasteurisation de la crème est de 24 heures maximum.

S'agissant de crème fraîche fluide, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » ne subit aucun ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.

5.3.3. Stockage de la crème fraîche fluide

~~Elle est immédiatement refroidie à la sortie du pasteurisateur et à partir de ce moment, la chaîne du froid est scrupuleusement respectée ($T_0 \leq 4^{\circ}\text{C}$) et les produits finis sont entreposés dans un local réfrigéré entre 0 et 4°C.~~

Après refroidissement, en attente de son conditionnement, la crème est maintenue à une température $\leq 6^{\circ}\text{C}$.

5.3.4. Conditionnement de la crème fraîche fluide

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est conditionnée dans des récipients d'une capacité maximale de 1000 litres, avec une DLC de 19 jours maximum suivant la date de conditionnement.

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique, le délai entre la fin de la pasteurisation de la crème et la fin du conditionnement étant de 20 heures maximum afin de garantir la fraîcheur de la crème.

Avant expédition, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » est conservée à une température $\leq 6^{\circ}\text{C}$.

4.5 Spécificités liées à l'origine géographique **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

Le lien causal à l'origine de la « Crème fraîche fluide d'Alsace » est basé sur ses qualités déterminées ainsi que sur sa réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'Alsace est soumise à un climat de type semi-continentale, avec des hivers froids et des étés chauds et orageux, caractérisés par des précipitations modérées. Le massif des Vosges est à l'origine d'un effet de Föhn : le vent de l'ouest passant au-dessus des montagnes vient réchauffer et assécher la plaine d'Alsace.

L'Alsace est une région traditionnelle de polyculture. Les céréales y tiennent une place importante parmi les grandes cultures, au premier rang desquelles se trouve le maïs, ce qui représente une part non négligeable du volume de maïs produit en France. Les conditions topographiques et climatiques sont favorables aux cultures céréalières dans les plaines, qui profitent des pluies abondantes tombant sur les sommets et alimentant le réseau hydrographique. La culture du maïs bénéficie particulièrement de ces conditions pédoclimatiques, avec les étés chauds et ensoleillés du climat semi-continentale, et l'abondance et l'accessibilité de la nappe phréatique de la plaine d'Alsace permettant son irrigation.

La spécialisation en maïs de la région alsacienne s'explique également par des facteurs humains, avec la performance des agriculteurs et la présence de tous les maillons de la filière maïs dans la région, et des facteurs géographiques, avec le Rhin et ses installations portuaires.

Les prairies sont en revanche moins représentées en Alsace qu'au niveau national. En effet, les conditions climatiques, avec notamment des étés peu pluvieux (climat semi-continentale), sont peu favorables à la pousse de l'herbe. De plus, les sols sont peu porteurs. Enfin, les fermes sont traditionnellement localisées aux abords des villages, dans des zones assez denses, et se trouvent en plaine (là où le maïs est cultivé), entourées de champs de céréales qui n'appartiennent pas souvent à l'exploitation. Elles sont donc distantes des pâtures, qui se trouvent le plus souvent plus loin ou en montagne, ce qui laisse peu de surfaces accessibles aux vaches laitières.

Dans ce contexte, à la différence des autres régions françaises, l'alimentation de base des vaches laitières en Alsace est particulièrement riche en ensilages, notamment grâce à la production de maïs fourrage par les éleveurs sur leurs exploitations.

Historiquement, les industries de transformation des céréales et d'autres cultures (brasseries, amidonneries, malteries, sucrerie) installées dans la région, **ont** également

fourni une part non négligeable de l'alimentation de base des vaches : drêches issues de brasseries, d'amidonneries, de malteries, et pulpe de betterave humide issues de l'industrie sucrière, qui sont utilisées sous une forme humide grâce à la proximité entre les industries et les fermes. Ces circuits courts permettent la valorisation des co-produits locaux tout en limitant l'impact environnemental lié au transport de l'alimentation pour les animaux.

4.52. Des caractéristiques spécifiques liées aux propriétés des laits issus du terroir alsacien

Pour des raisons climatiques (micro-climat semi-continentale) et de cherté de la terre agricole, les vaches passent la très grande majorité de l'année dans l'étable (stabulation entravée) ce qui a pour conséquence de limiter les fortes performances en volume et de favoriser l'expression des critères qualitatifs recherchés pour l'obtention de la crème.

Leur nourriture, à base de sous-produits de la ferme (l'Alsace étant une région traditionnelle de polyculture) tels le foin, les légumineuses (cultivées grâce à la terre fertile, lourde, argilo-calcaire de la Région) et de drêches de Brasserie, influence fortement la teneur et la composition du lait (taux butyreux élevé, matière pauvre en acides gras insaturés et peu pigmentée).

Ce lait confère à la crème d'Alsace sa couleur blanche caractéristique et ses qualités organoleptiques tant appréciées.

La régularité des conditions d'élevage du cheptel alsacien donne lieu à la production d'une matière laitière de composition très peu variable tout au long de l'année.

L'état sanitaire de l'ensemble du cheptel est un des meilleurs de France.

4.51. Une réputation liée à des caractéristiques spécifiques

La consommation de crème sous forme fluide est ancienne et spécifique à l'Alsace.

En effet, que ce soit en l'état ou sous forme de chantilly, la consommatrice ou le professionnel alsacien utilise de façon tout à fait préférentielle la crème fluide d'Alsace à toute autre crème.

Cette préférence est liée, d'une part, aux caractéristiques sensorielles du produit et, d'autre part, à ses aptitudes spécifiques en matière de transformation, notamment en chantilly.

Ces caractéristiques sont complètement adaptées aux exigences des consommateurs alsaciens.

1) en matière de goût

-> fraîcheur du produit : la fluidité est un signe de non fermentation, donc un indice de fraîcheur

2) par rapport à ses aptitudes physiques

-> bonne aptitude au moussage et au foisonnement

-> excellente tenue après battage.

Cette préférence pour la crème fluide ressort très clairement au travers des chiffres de consommation.

Ainsi, les panels SECODIP font apparaître que sur l'ensemble des crèmes consommées en France, la crème fluide ne représente que 2 %. Pour les régions de l'Est (départements 08, 10, 51, 52, 54, 55, 57, 67, 68, 88), cette part est de plus de 10 %. Si nous ne disposons malheureusement pas de statistiques spécifiques à l'Alsace, la répartition des ventes de l'entreprise Alsace Lait, essentiellement implantée sur le marché régional, est significative à cet égard puisque Alsace Lait commercialise 85 % de sa crème sous forme de crème fluide.

6.2. Spécificité du produit

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » se caractérise par sa couleur blanche et sa texture fluide ; son goût et son odeur sont d'intensité peu prononcée.

Elle est appréciée pour ses caractéristiques qui en font un ingrédient de qualité, notamment pour la confection de desserts et de crème fouettée, car elle permet l'obtention d'une crème Chantilly très aérée à la tenue excellente.

453. Un ingrédient indispensable pour la préparation des recettes traditionnelles alsaciennes

Grâce à ses caractéristiques spécifiques (cf. 451.), la crème fraîche fluide est indispensable à la préparation de nombreux mets et desserts de la gastronomie traditionnelle alsacienne.

Ainsi, la crème fluide d'Alsace est incontournable pour l'élaboration de la tarte flambée "Flameküeche", elle entre également dans la préparation de nombreuses sauces.

Elle se met particulièrement en valeur dans les pâtisseries alsaciennes qui offrent un choix de tartes (tarte à la crème "Rahmküeche", tarte au fromage blanc "Kiisküeche", tartes aux fruits), de gâteaux à base de crème chantilly ou autres spécialités comme le fromage de munster frais au kirch "Siesskäs üs em Munschtertal".

Ces caractéristiques spécifiques de la crème fluide d'Alsace sont particulièrement bien adaptées à la fabrication de crème chantilly. Pour preuve, elle est utilisée par les plus grands chefs de la table alsacienne (cette crème est la "référence") et par les grands pâtisseries de la région (cf. annexe 6).

La crème fluide d'Alsace jouit de longue date d'une réputation incontestée; elle s'inscrit dans le patrimoine gastronomique régional.

6.3. Lien causal

Les conditions pédoclimatiques et géographiques de l'Alsace ont favorisé sa spécialisation dans la culture du maïs, alors que la sous-représentation des pâtures, les conditions climatiques peu favorables à la pousse de l'herbe et la localisation des fermes dans la plaine, en bordure des villages et sans prairie autour, sont autant de freins à la pratique du pâturage.

Il en découle historiquement une alimentation des vaches laitières particulièrement riche en ensilages, qui influence fortement les caractéristiques du lait, notamment avec une matière grasse peu pigmentée.

Ce lait confère donc à la « Crème fraîche fluide d'Alsace » qui en est issue sa couleur blanche et ses qualités organoleptiques tant appréciées, ainsi que ses bonnes capacités de

foisonnement et son excellente tenue une fois montée en Chantilly, sans ajout de ferment ni d'additif.

De plus, la régularité des conditions d'élevage du cheptel alsacien donne lieu à la production d'une matière laitière de composition très peu variable tout au long de l'année, assurant par conséquent une qualité constante à la « Crème fraîche fluide d'Alsace ».

Grâce à ses caractéristiques spécifiques, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » s'inscrit dans le patrimoine gastronomique régional. Elle est indispensable à la préparation de nombreux mets et desserts traditionnels alsaciens.

Ainsi, elle est incontournable pour l'élaboration de la tarte flambée « Flammeküechle », et entre également dans la préparation de nombreuses sauces.

Elle se met particulièrement en valeur dans les pâtisseries alsaciennes qui offrent un choix de tartes (tarte à la crème « Rahmküechle », tarte au fromage blanc « Käsküechle », tartes aux fruits), de gâteaux à base de crème chantilly, ou autres spécialités comme le fromage de Munster frais au kirsch « Siesskäs üs – em Munschteral ».

Les recherches historiques de Roland Oberlé, conservateur en chef du patrimoine, ont souligné des références à la blancheur de la « Crème fraîche fluide d'Alsace » remontant au XVI^{ème} siècle, attestant de sa réputation de longue date :

« [...]On trouve souvent l'expression « schöner weisser Rahm » (belle crème blanche) chez Fischart en 1575, Platina en 1530, Buchinger en 1671. Au XVIII^e siècle, B. Maugé, dans son Histoire naturelle de la nouvelle province d'Alsace, signale la crème fraîche d'Alsace pour sa blancheur et les nombreux usages qu'on en fait. »

Aujourd'hui, la réputation de la Crème fraîche fluide d'Alsace a largement dépassé le cadre régional. Ainsi, le Maître Pâtissier d'origine alsacienne Christophe Felder, ancien chef pâtissier du Crillon, auteur de plusieurs livres et intervenant dans des médias comme Elle à Table, est devenu un ambassadeur de la Crème fraîche fluide d'Alsace en animant des ateliers culinaires où il la met à l'honneur.

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est par exemple utilisée par l'artisan glacier provençal « Le Quillé » pour la réalisation de sa chantilly maison.

Elle est également plébiscitée par Pierre Hermé, chef pâtissier-chocolatier français à la renommée internationale, dans son ouvrage « Infiniment Macaron » publié aux Editions de la Martinière en 2020 :

"J'utilise depuis plus de trente ans le lait frais Haute Qualité et la crème fluide Label rouge d'Alsace, remarquables en tous points. Ils ont la particularité d'être d'exceptionnels supports d'arômes, car ils sont dépourvus d'acidité et d'amertume, sans variation de goût saisonnière, propriétés essentielles pour permettre l'expression des saveurs dans nos créations."

7) REFERENCES CONCERNANT LA 5-STRUCTURE DE CONTROLE

~~.NOM: P.A.Q.~~

~~.ADRESSE: 9, Avenue Georges V, 75008 PARIS.~~

~~.NUMERO DE TELEPHONE:~~

~~40.70.13.58~~

~~TELECOPIE : 49.52.05.40~~

~~.NUMERO D'HOMOLOGATION DE LA CREME FRAICHE FLUIDE D'ALSACE~~

~~LABEL ROUGE: 10.89 de l'arrêté du 20 Juillet 89~~

~~Journal Officiel du 1/8/89.~~

~~.NUMERO D'AGREMENT DU P.A.Q. : LA 06~~

~~(Arrêté Inter Ministériel du 26.03.1993 paru au Journal Officiel du 01.04.1993).~~

~~.PLAN DE CONTROLE DE L'ORGANISME CERTIFICATEUR:~~

<i>Type de contrôle</i>	<i>Point contrôlé</i>
Visite Générale d'Aptitude	Installations Conformité des produits
Visite de Contrôle Inopinée	Etat d'hygiène des locaux Conditions de fabrication Résultats des enregistrements
Contrôles Distribution	Conditions d'entreposage et de présentation Prélèvements aux fins d'analyses
Analyses	Physico chimie Microbiologie Organoleptique

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'6. ETIQUETAGE

~~Les modèles d'étiquettes de la crème fraîche fluide fabriquée par Alsace Lait ont été soumis pour approbation préalable à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.~~

~~Cette étiquette, outre le logo Label Rouge, comporte les indications suivantes :~~

- ~~* mentions obligatoires : dénomination du produit, adresse du fabricant, date limite de consommation, marque de salubrité~~
- ~~* mentions autres informatives : descriptif des caractéristiques essentielles du produit, caractéristiques nutritionnelles, nom et adresse de l'Organisme Certificateur.~~

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires en vigueur, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) 7. EXIGENCES NATIONALES

~~La fabrication de la crème fraîche fluide d'Alsace respecte les dispositions suivantes :~~

- ~~* dispositions communautaires particulières : Directive Européenne 92/46 relative aux règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait~~
- ~~* dispositions nationales particulières : Règlement Technique crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge.~~

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Production du lait	Localisation des producteurs de lait en Alsace (adresse du (des) lieu(x) de traite en Alsace)	Documentaire Visuelle
	Plan d'alimentation des vaches laitières :	Documentaire Visuelle

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
	<p>Maïs ensilé = 25% minimum de la ration de base en matière sèche.</p> <p>Alimentation des vaches laitières sans OGM (<0,9%).</p>	
Transformation	Localisation des ateliers de transformation en Alsace	Documentaire Visuelle
	Fabrication sans ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.	Documentaire Visuelle
Produit fini	<p>Caractéristiques physico-chimiques du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> - teneur en Matière Grasse $\geq 32\%$ - acidité $\leq 12^{\circ}\text{D}$ - Indice de lipolyse $< 0,8$ meq (/ 100g de MG) 	Documentaire Analyse
	<p>Caractéristiques organoleptiques du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couleur blanche - Texture fluide - Goût peu prononcé - Odeur peu prononcée 	Contrôle organoleptique
	<p>Caractéristiques physiques du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Texture fluide : viscosité du produit fini < 80 centipoises (le jour du conditionnement) - taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$ - décantation : volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée 	Documentaire Visuelle

ANNEXE 1

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : art.5 () art. 17 ()

AOP () IGP (X)
N° national du dossier :

1. Service compétent de l'Etat membre:

Nom :
Tél. : Fax :

2. Groupement demandeur :

a) Nom : ALSACE-LAIT
b) adresse 19 Rue de l'Industrie - B.P. 140 - 67723 HOERDT CEDEX
.....
c) Composition : producteur /transformateur (X) autre ()

3. Nom du produit : CREME FRAICHE FLUIDE D'ALSACE LABEL ROUGE

4. Type de produit : (cf. liste) ANNEXE II DU TRAITE DE ROME
CHAPITRE 4 : Lait et produits de la Laiterie; oeufs d'oi-

Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'art. 4 seaux; miel naturel
(2))

a) nom: cf.3 Crème fraîche fluide
b) description La Crème fraîche fluide d'Alsace est une crème pasteurisée liquide sans
adjonction de ferment, d'ingrédient ou d'additif, produite à partir des meilleurs laits
d'Alsace (qualité A) sélectionnés pour leur qualité supérieure et caractéristiques du
terroir et ramassés par un circuit spécifique.

c) aire géographique : La crème fraîche fluide d'Alsace est produite exclusivement en
Alsace, région formée des départements du Haut-Rhin (68) et du Bas-Rhin (67).

d) historique : Toutes les opérations de production, collecte, transformation et condi-
tionnement sont réalisées dans l'aire géographique mentionnée. Les contrôles en place
ainsi que les documents s'y rapportant permettent à tout moment de s'assurer de l'his-
torique du produit.

e) méthode d'obtention : La crème fraîche fluide est obtenue à partir de l'écrouissage du
lait sélectionné, puis d'une pasteurisation suivie d'un conditionnement. Il n'y a pas
d'adjonction de ferments lactiques, d'ingrédients ou d'additifs.

f) lien : Le lait utilisé pour la fabrication de la crème fraîche d'Alsace confère ses
spécificités régionales au produit (composition des acides gras et des pigments).
L'Alsace est par tradition, une région où l'on consomme une majorité de crème fluide
en utilisation culinaire ou pâtissière.

g) structure de contrôle: Nom : P.A.Q.
Adresse : 9 Avenue Georges V.
..... 75008 PARIS

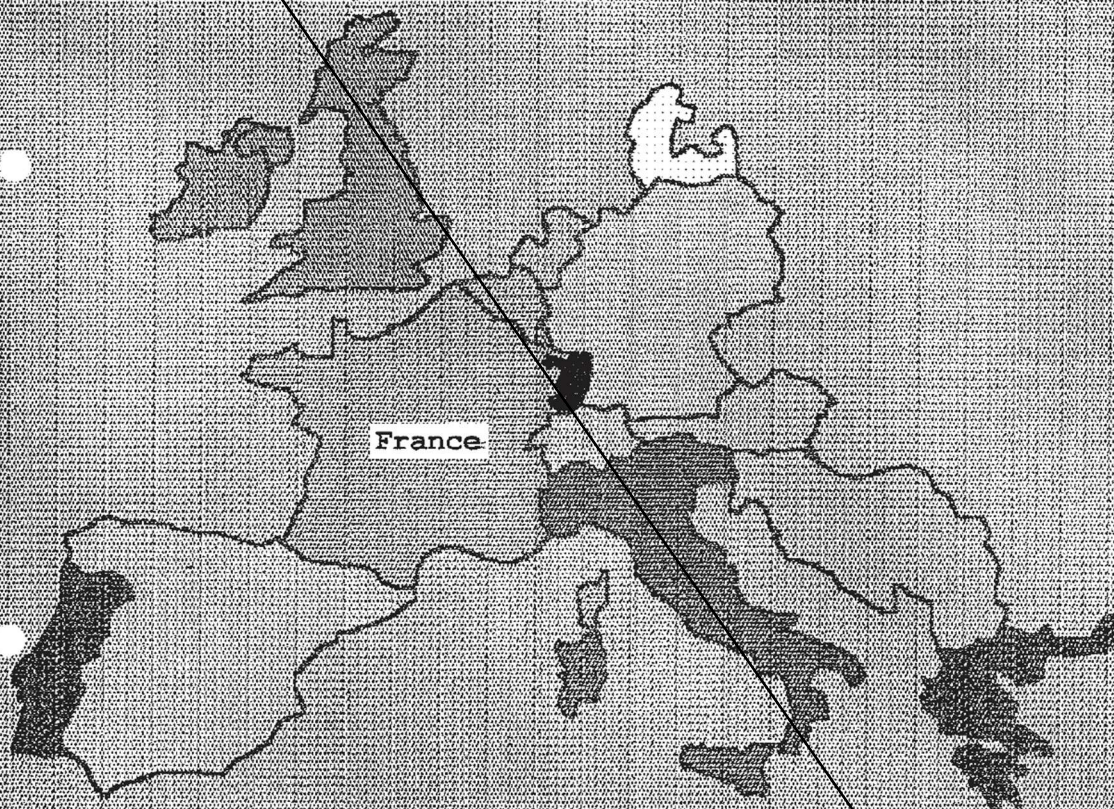
h) étiquetage : Etiquetage réglementaire comportant en plus des mentions informatives
pour le consommateur ainsi que le logo Label Rouge.

i) exigences nationales : (éventuelles)
Directive CEE 92/46
Règlement technique crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE :
Date de réception du dossier complet : .../.../....

Communauté européenne



 **ALSACE**

