

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

'Crème fraîche fluide d'Alsace'

Numéro de référence UE: DRAFT-PGI-FR-9178-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

'Crème fraîche fluide d'Alsace'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

IG

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

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.

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.

Caractéristiques physico-chimiques de la crème

- Matière Grasse $\geq 32\%$
- Matières sèches totales $\geq 36\%$
- Acidité $\leq 12^{\circ}\text{D}$
- Viscosité < 80 centipoises (le jour du conditionnement)
- Indice de lipolyse $< 0,8$ meq (/100 g de MG)
- Aptitude au foisonnement (taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$)
- Décantation lente (volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée)

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

L'origine du lait est limitée à l'aire géographique pour garantir sa composition qui confère à la « Crème fraîche fluide d'Alsace » qui en est issue sa couleur blanche et ses qualités organoleptiques.

En effet, les conditions pédoclimatiques et géographiques de l'Alsace ont notamment favorisé sa spécialisation dans la culture du maïs, qui influence fortement la composition du lait et confère à la « Crème fraîche fluide d'Alsace » ses caractéristiques. Dans cet objectif, le maïs ensilé représente un quart de la ration de base exprimé en matière sèche en moyenne sur l'année et au moins 80% des fourrages et au moins un tiers des co-produits humides sont issus de l'aire géographique (en matière sèche, en moyenne sur l'année).

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

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.

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

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.

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est conditionnée dans des récipients d'une capacité maximale de 1000 litres.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

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.

5. Description succincte de l'aire géographique

Départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans leur intégralité.

6. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

réputation

qualité donnée

autres caractéristiques

Résumé du lien

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

L'Alsace est soumise à un climat de type semi-continental, 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 Foehn : 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-continental, 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-continental), 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, sucreries) installées dans la région, ont fourni également une part non négligeable de l'alimentation de base des vaches : drèches issues de brasseries, d'amidonneries, de malteries, et pulpes 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.

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.

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 la composition du lait, notamment avec une matière grasse peu pigmentée.

Ce lait confère 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."

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges