Cahier des charges de l'appellation d'origine « Beurre de Bresse »

associé à l'avis n°AGRT141371926V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°383/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2012-756 en date du 26 juin 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Beurre de Bresse »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°27-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse
Siège social : Maison de l'Agriculture
4, avenue du champ de Foire – BP 84
01003 BOURG-EN-BRESSE – France
Tél. +33 (0)4.74.45.67.21 Fax. : +33 (0)4.74.45.56.84
www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Composition

Le groupement est composé des opérateurs de l'Appellation d'Origine Protégée « Beurre de Bresse » répartis en trois collèges :

- Collège des producteurs
- Collège des producteurs / transformateurs fermiers
- Collège des transformateurs privés et / ou coopératifs

et de membres associés

Forme juridique

L'association « Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse » est régie par la loi du 1er Juillet 1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.5 – Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

1 NOM DU PRODUIT

L'Appellation d'Origine porte sur la dénomination **« BEURRE de BRESSE ».**

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « beurre de Bresse » est un beurre doux élaboré en baratte qui se caractérise notamment par :

- sa couleur jaune soutenu qui peut évoluer vers un jaune plus clair en hiver,
- sa texture souple et aérée qui se traduit par l'observation de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités, propres aux beurres de baratte traditionnelle. Il n'est pas compact et présente un aspect légèrement granuleux,
- son odeur marquée par des notes de « petit lait », « florales » ou encore légèrement « sucrée »,
- son fondant en bouche, qui traduit son aptitude à se déliter en bouche,
- son goût dominé par des notes lactées de « fraîcheur en bouche » et de « fruits secs » (noisette et noix), ainsi que sa bonne persistance en bouche.

Il présente une bonne tartinabilité et dispose d'une bonne tenue à la cuisson.

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et le conditionnement du « beurre de Bresse » sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes :

DÉPARTEMENT DE L'AIN :
Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Biziat, Boissey, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalaronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonnas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiriat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas.

DÉPARTEMENT DU JURA :
Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles.

DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE :
Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenaud, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans,

Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

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

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans la production du lait, la transformation ou le conditionnement de l'appellation d'origine « beurre de Bresse » est tenu de remplir une déclaration d'identification, adressée au groupement préalablement à son habilitation, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

4.2 Obligations déclaratives

a) Déclaration préalable de non intention de production :
Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Beurre de Bresse », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Beurre de Bresse ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

b) Déclaration préalable de reprise de la production :
Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Beurre de Bresse », et l'adresse au groupement au minimum une semaine avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

c) Les opérateurs intervenant dans l'activité de transformation du lait en beurre de Bresse adressent au groupement au plus tard le 15 février de chaque année un état récapitulatif de l'année précédente précisant notamment :
   - l'identification de l'opérateur,
   - les quantités de lait destiné à la production de « beurre de Bresse » collectées par producteur de lait,
   - les quantités de crème destinée à la production de « beurre de Bresse »,
   - les quantités de beurre destiné à revendiquer l'appellation d'origine « beurre de Bresse » fabriquées,
   - le cas échéant, les quantités de « beurre de Bresse » achetées et leur provenance,
   - les quantités de « beurre de Bresse » commercialisées.

4.3 Suivi du respect des conditions de production

Tenue de registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans l'activité de production du lait tient à jour des registres où figurent notamment les informations suivantes :
- les pratiques de conduite du troupeau,
- l'origine et la composition des fourrages et aliments distribués,

- les rations distribuées aux vaches laitières à chaque période de changement et à défaut de changement au moins une fois par campagne.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans l'activité de transformation et/ou de conditionnement de beurre de Bresse tient à jour des registres où figurent notamment les informations suivantes :
- les quantités de lait destiné à la production de « beurre de Bresse » collectées par producteur de lait,
- les paramètres permettant de respecter les conditions de fabrication,
- une comptabilité matière mentionnant les quantités de crème mises en œuvre, les quantités de beurre produites et conditionnées.

Autres documents tenus à disposition

Tous les opérateurs tiennent à disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production du lait, de la crème et du beurre de Bresse.

4.4 Éléments d'identification des produits

Les numéros de lot attribués par chaque transformateur permettent d'identifier et de suivre les laits, les crèmes puis les beurres destinés à l'Appellation d'Origine « beurre de Bresse ». La mention « beurre de Bresse » est présente sur toutes les unités de poids de vente des beurres conformes au présent cahier des charges.

4.5 Contrôle des produits

Les produits identifiés « beurre de Bresse » sont soumis par sondage à des examens analytiques et organoleptiques, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité de ces produits classés en appellation d'origine.

5 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'Appellation d'Origine « beurre de Bresse » sont détaillées ci-dessous.

5.1 Conduite du troupeau

On entend par vache au sens du présent cahier des charges, toute vache laitière ayant mis bas au moins une fois.

On entend par troupeau au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation et des vaches taries.

Les génisses sont mises à l'herbe dans l'année qui suit leur naissance.

Pour limiter les réformes à partir de la 2ème lactation, 20 % des vaches laitières du troupeau sont au minimum en 4ème lactation.

Le chargement de l'exploitation doit permettre de réserver au minimum 60 ares d'herbe par vache au sein de la surface agricole utile (SAU) de l'exploitation.

Au moment de l'implantation, les prairies utilisées en pâturage et pour l'affouragement en vert sont constituées d'un minimum de quatre espèces associant graminées et légumineuses.

Pour le bien-être des animaux et la préservation du bocage spécifique, les haies de l'exploitation doivent être entretenues et représenter un minimum de 40 mètres linéaire par hectare de surface agricole utile (SAU).

5.2 Alimentation du troupeau

Au minimum 80% de la ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, est issue de l'aire géographique définie au chapitre 3 du présent cahier des charges.

L'alimentation du troupeau est basée sur un système fourrager qui représente au minimum 75% en matière sèche de la ration totale des vaches en moyenne sur l'année.

Par fourrage on entend :
- l'herbe en vert, pâturée ou distribuée à l'auge,
- l'herbe et le maïs fourrage sous toutes leurs formes de conservation,
- la luzerne en vert ou séchée,
- la paille,
- les racines,
- les autres céréales distribuées en vert ou sous forme de fourrage conservé.

Le colza distribué en vert, la moutarde, le chou, le raifort, le navet, la navette, le rutabaga et le radis sont interdits dans l'alimentation du troupeau.

L'apport en compléments alimentaires est limité à 1800 kilogrammes par vache et par an.

Par compléments alimentaires, on entend :
- les compléments énergétiques : grains de céréales et leurs produits dérivés, les tubercules et leurs produits dérivés et les produits dérivés des racines,
- les compléments azotés : graines de protéagineux et d'oléo-protéagineux et leurs produits dérivés, la luzerne déshydratée et autres produits dérivés,
- les compléments mixtes : mélange des compléments énergétiques et azotés,
- les minéraux, vitamines et oligoéléments,
- les coproduits d'industrie fermentaire,
- les agents de tannage.

L'huile de palme en l'état ou ses isomères ne sont pas autorisés.

Seul est autorisé dans l'alimentation du troupeau, le maïs fourrage, épi ou grain issu de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures de maïs transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « crème de Bresse ».

Le maïs destiné à l'alimentation du troupeau est conduit sans irrigation.

Pour les fourrages conservés sous forme de silos, ces derniers ainsi que les aires d'accès sont situés sur des aires stabilisées. Les silos doivent être bien couverts, sans fumier et sans terre.
Le front d'attaque doit être net, le fourrage doit être ferme et exempt de moisissures.
Seuls les conservateurs biologiques (ferments, sel) sont autorisés.
Pour l'ensilage d'herbe, les aménagements du silo doivent permettre la récupération des jus.

a) <u>Période de pâture</u>

Le troupeau pâture au moins 150 jours dans l'année, consécutifs ou non.

Durant cette période, les vaches traites disposent chacune d'un minimum de 10 ares de pâture accessibles depuis les locaux de traite.

Le pâturage peut-être complété par de l'affouragement en vert. L'herbe fraîche distribuée doit être consommée dans les 24 heures et tous les refus au delà de 24 heures sont retirés des auges.

L'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 10% en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 1 kilogramme d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

b) Période hivernale

Durant cette période, l'apport d'herbe est assuré par la distribution d'un minimum de 15% en matière sèche d'herbe (herbe et luzerne sous toutes leurs formes de conservation), dans la ration totale journalière moyenne sur la période.
Durant cette période, l'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 25% en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 2,5 kilogrammes d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

5.3 Stockage du lait sur l'exploitation

Le lait issu de la traite est pré-refroidi avant son refroidissement-dans le tank.

L'exploitation dispose d'un délai de deux ans à compter de l'homologation du présent cahier des charges pour s'équiper d'un pré-refroidisseur. Les pré-refroidisseurs à plaques ne sont pas autorisés.

5.4 Mise en œuvre du lait

Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la crème de Bresse provient d'un troupeau global constitué de 50% minimum de vaches laitières de code race Montbéliarde.

Le lait doit être collecté au maximum toutes les 4 traites ou dans les 48 heures qui suivent la traite la plus ancienne, et obligatoirement écrémé dans les 36 heures qui suivent la collecte.

La durée de collecte est limitée au maximum à 4 heures.

Le pH du lait à réception doit être compris entre 6,4 et 6,9.

L'indice de lipolyse à réception du lait doit être au maximum de 0,80 meq pour 100 grammes de matière grasse.

5.5 Fabrication

Ecrémage

La teneur minimale en matière grasse de la crème utilisée pour la fabrication du « beurre de Bresse » doit être de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

A la sortie de l'écrémeuse, la crème peut être pasteurisée. Dans ce cas, la pasteurisation s'effectue à une température comprise entre 92°C et 98°C pendant une durée de 15 à 90 secondes.

De la sortie de l'écrémeuse au barattage, le nombre de pompages de la crème est limité à 3 au maximum.

L'homogénéisation de la crème est interdite.

L'emploi de crèmes ou de beurres reconstitués, congelés ou surgelés, de matières colorantes ou antioxygènes, de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème, est interdit, de même que l'utilisation de tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse du beurre, notamment par l'incorporation de cultures de ferments lactiques pendant le malaxage.

Maturation

La crème utilisée pour la fabrication du beurre doit obligatoirement subir une maturation biologique.

Le début de la maturation biologique de la crème intervient au maximum 48 h après l'écrémage.

Le type de ferments utilisés associe nécessairement des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes.

Aucun ajout d'épaississant ou d'arôme n'est autorisé.

La cristallisation, qui correspond à une maturation physique par traitement thermique, est facultative.

La maturation s'effectue entre 12 et 18°C pendant une durée de 18 à 24 heures.

Les opérations de barattage sont conduites sur une crème dont l'acidité est au minimum de 20°D.

Barattage

Le barattage en continu est interdit.

Les barattes utilisées sont de type conique ou biconique, d'un volume maximum de 5 000 litres.

Lavage, malaxage

Les grains de beurre sont lavés de une à trois fois à l'eau.

Le pompage du beurre est interdit de sa sortie après barattage jusqu'à son conditionnement.

Transport

A ce stade, le transport de beurre d'un atelier de transformation à un autre dans l'aire géographique de production est autorisé.

Conditionnement

Le conditionnement est effectué en unités de poids de vente n'excédant pas 25 kilogrammes.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production du « beurre de Bresse » correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, au relief de collines typique de la « Bresse » et dont l'altitude ne dépasse pas 300 mètres. C'est une unité géologique constituée de sols à matrice argileuse assurant de bonnes réserves en eau, avec toutefois une hétérogénéité parcellaire (présence de veines de terres différentes), que l'on retrouve la plupart du temps

à l'échelle de l'exploitation. Elle jouit d'un réseau hydrique dense et omniprésent tissé de rivières, nées aux sources des côtes jurassiennes, et alimentées par des nombreux ruisseaux ou rigoles. Elle bénéficie d'un climat continental de type « Bressan », avec une pluviométrie soutenue et régulière, supérieure à 800 mm/an, qui favorise la pousse de l'herbe en période végétative et qui, couplé à une bonne gestion des sols, permet le développement de nombreuses cultures céréalières et notamment celle du maïs non irrigué.

La conjoncture hydro-géo-morpho-climatique de ce territoire a conduit à l'isolement de l'habitat (nombreux points d'eau, chemins peu carrossables) et a induit une organisation particulière de l'espace agricole propice à la polyculture et à l'élevage en système quasi-autarcique. Les parties basses aux sols argileux imperméables et régulièrement inondés sont réservées aux prairies et aux haies boisées ; les versants, plus sains, sont cultivés en céréales, le maïs notamment ; et les plateaux, mal drainés, sont laissés en forêt. Cette diversité bocagère constitue la caractéristique géographique essentielle de cette région dénommée «bocage bressan » où alternent cultures, prairies et espaces boisés.

Les éleveurs ont su s'adapter à la physionomie des lieux et aux capacités du milieu naturel et ont su composer avec lui en développant un système agricole spécifique. Ainsi, la polyculture bressane se distingue par :

- le maintien d'un système herbager qui occupe la moitié des surfaces agricoles de la zone. L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. En effet, la qualité de l'herbe récoltée (diversité floristique et composition botanique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes à tendance hygrophile qu'à la conduite des prairies temporaires. Ces pratiques font appel à un véritable savoir-faire des producteurs de lait bressans privilégiant la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert ;
- la culture du maïs qui occupe une place d'honneur au sein des cultures céréalières bressanes. Depuis plus de 400 ans, les éleveurs le cultivent sans irrigation et lui consacrent une part très importante dans l'alimentation des animaux. En effet, le maïs est mentionné dès 1612 dans un inventaire de biens après un décès à Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997) puis en 1625 dans les mercuriales de Louhans (L. Guillemaut, 1896). Signe d'abondance et de prospérité, il est d'ailleurs à l'origine du nom « ventres jaunes » donné jadis aux bressans ;
- le savoir-faire en matière de techniques d'ensilage développé par les éleveurs bressans dès le XIXème siècle (Lecouteux, 1875) afin de surmonter les difficultés liées à la récolte des foins dans un contexte de climat humide.

C'est sur la base de ces deux principales cultures que les éleveurs bressans orientent leur système de production autour d'élevages complémentaires, avicole et laitier, et définissent naturellement pour la production du lait un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs. Les produits qui en sont issus, en particulier le beurre, occupent une place importante au sein de cette économie. Le beurre est alors vendu sur les marchés à une clientèle locale ou aux coquetiers qui l'acheminent avec les œufs et les volailles vers les villes voisines de la région.

Prenant peu à peu le relais des ateliers de fabrication fermiers, les premières coopératives firent leur apparition au début des années 1930. Conscientes de la nécessité de préserver les spécificités initiales de la matière première, elles organisent les collectes de lait sur des secteurs bien circonscrits autour des ateliers de transformation et toujours selon des circuits de ramassage courts. Elles mettent également en place la mise en fabrication rapide du lait après réception et limitent les manipulations et pompages des crèmes.

Ainsi, elles perpétuent la fabrication traditionnelle de beurre à partir de crème issue de lait de vache tout en développant une maîtrise des procédés de maturation biologique et de barattage adaptés.

Les fabricants utilisent des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes, de façon à permettre une acidification suffisante et une expression aromatique originelle intense de la crème. Le barattage est réalisé dans des barattes de petit volume, et fait appel à un véritable savoir-faire des beurriers capables

d'ajuster quotidiennement les paramètres de fabrication en fonction des variations saisonnières de la composition du lait et des crèmes.

Une attention particulière est également portée au moulage et au conditionnement du beurre en minimisant la manipulation et le pompage du produit.

6.2 Spécificité du produit

Le beurre de Bresse est un beurre de baratte doux élaboré à partir de crème maturée.

Sa couleur est homogène et d'un beau jaune soutenu qui varie en hiver avec des beurres d'un jaune plus clair.

Sa texture est souple et aérée. Il présente un aspect légèrement granuleux et un fondant en bouche remarquable.

Tendre et aromatique, le « beurre de Bresse » possède des notes caractéristiques lactées de « fraîcheur en bouche » et de fruits secs (noisette et noix). Il offre également une bonne persistance en bouche.

Il présente une bonne tartinabilité. Il dispose d'une tenue à la cuisson exceptionnelle, qui permet la formation d'une mousse onctueuse jusque dans l'assiette.

6.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le schéma d'alimentation mixte traditionnel bressan des bovins, associant herbe et maïs, est l'un des facteurs déterminants des caractéristiques du lait produit dans l'aire géographique. L'équilibre au sein de la ration entre les deux composants que sont l'herbe et le maïs influe sur les propriétés du lait favorisant la transformation de sa matière grasse en beurre.

L'apport d'herbe dans la ration alimentaire confère au lait des caractéristiques sensorielles propres. Le maintien par les producteurs d'une diversité floristique des prairies et leur composition botanique assure la coloration soutenue des laits, influe sur la teneur et la composition liposoluble des laits et sur la richesse en précurseurs aromatiques qui se fixent sur la matière grasse.

L'apport de maïs, de par sa valeur énergétique élevée, garantit la production d'un lait riche en matières grasses et en protéines. Celui-ci est également responsable de la taille des globules gras, de gros diamètre, spécifique au lait destiné à la fabrication de « beurre de Bresse ». Cela impacte directement le fort potentiel aromatique du lait puisque la surface de fixation des composés aromatiques est élevée.

Les conditions de refroidissement et de stockage du lait sur l'exploitation, la proximité des opérateurs et la limitation des circuits de collecte sont autant de pratiques qui contribuent à maintenir la composition du lait et la qualité intrinsèque de ses matières grasses. En effet, le lait destiné à la fabrication de « beurre de Bresse » présente un indice de lipolyse particulièrement faible, reflétant une très bonne qualité de la matière grasse.

Les transformateurs mettent en œuvre un ensemble de techniques complexes et portent une attention particulière au produit au fil de sa transformation (gestion quotidienne des paramètres de température, d'acidité, de vitesse de malaxage …) en limitant les manipulations afin de ménager le plus possible la matière grasse et lui conserver toutes ses qualités.

La phase de maturation biologique de la crème qui est une étape importante de la production du « beurre de Bresse », est longue et conduite à basse température à partir de souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes sélectionnées. Elle permet d'une part, d'acidifier la crème – ce qui facilite le barattage et

permet de révéler les composés aromatiques fixés sur les globules gras. Afin de limiter la dégradation des matières grasses, la crème maturée est rapidement mise en œuvre.

Le barattage réalisé en baratte de petit volume confère au beurre sa texture aérée et son aspect légèrement granuleux par la formation de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités. Cette technique joue un rôle prépondérant dans la structuration du beurre en préservant les propriétés initiales des matières grasses, responsables de sa texture fondante, de sa tartinabilité et de sa tenue à la cuisson et garantissent le respect des arômes développés lors de la maturation de la crème.

Les spécificités « beurre de Bresse » reposent en premier lieu sur les propriétés du lait ainsi que sur le savoir-faire de fabrication développé et perpétué par les transformateurs. Aujourd'hui le « beurre de Bresse » est un ingrédient très présent dans la cuisine régionale (cuisses de grenouilles au beurre, bréchets de volailles au beurre, galettes et tartes bressanes utilisant un mélange de sucre, de crème et de beurre…).

7 RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Adresse : 60, avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Défense Cedex
Tél. : +33.(0)1.41.97.00.74 – Fax +33.(0)1.41.97.08.32
www.qualite-france.com
Bureau Veritas Certification France intervient comme Organisme Certificateur et est accrédité pour la norme EN 45 011.

Nom : **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris cedex 13 - FRANCE
Téléphone : +33.(0)1.44.87.17.17 - Fax : +33.(0)1.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du Ministère chargé de l'Economie.

8 ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « beurre de Bresse » doit comporter :
- le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC »,
- à compter de l'enregistrement par l'Union européenne, le symbole « AOP » de l'union européenne.

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

La dénomination « beurre de Bresse » suivie de la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement par l'Union européenne.

9 EXIGENCES NATIONALES

En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

Principaux points à contrôler (PPC)		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
OUTILS DE PRODUCTION	**Situation géographique de l'exploitation**	Les bâtiments des vaches laitières et leur parcellaire sont situés dans l'aire géographique	Documentaire et Visuel
	Situation géographique du transformateur et de l'atelier de conditionnement	Les ateliers de transformation et de conditionnement sont situés dans l'aire géographique	Documentaire et Visuel
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION DU LAIT	**Part de la ration alimentaire distribuée aux vaches laitières issue de l'aire géographique**	≥ 80% en matière sèche de la ration totale annuelle du troupeau	Documentaire
	Surface d'herbe par vache	≥ 60 ares / vache au sein de la SAU	Documentaire
	Durée de pâturage	≥ 150 jours dans l'année, consécutifs ou non	Documentaire et/ou Visuel
	Surface de pâture	≥ 10 ares de pâture accessibles depuis les locaux de traite / vache traite	Documentaire et/ou Visuel
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE TRANSFORMATION	**Proportion de code race Montbéliarde dans la collecte**	Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la crème de Bresse provient d'un troupeau global constitué de 50% minimum de vaches laitières de code race Montbéliarde	Documentaire
	Matières premières interdites	- crèmes ou beurres reconstitués, congelés ou surgelés - matières colorantes ou antioxygènes - substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème	Documentaire et Visuel

Principaux points à contrôler (PPC)		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
	Procédés interdits pour la fabrication	- homogénéisation de la crème - tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse, notamment par l'incorporation de cultures de ferments lactiques pendant le malaxage	Documentaire et visuel
	Type de maturation de la crème	- maturation biologique obligatoire - étape de cristallisation facultative	Documentaire
	Délai entre écrémage et maturation de la crème	≤ 48 heures après écrémage	Documentaire
	Type de ferments autorisés lors de l'étape de maturation	Souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes	Documentaire
	Nombre de pompages de la crème	≤ 3 entre la sortie de l'écrémeuse et le conditionnement	Documentaire et visuel
	Additifs interdits	Aucun ajout d'épaississant ou d'arôme	Documentaire et/ou Visuel
	Type de barattage	Système de barattage en continu interdit	Documentaire
	Caractéristiques de la baratte	- type conique ou biconique - volume ≤ 5000 litres	Visuel

Annexe n° 1 : Carte de l'aire géographique

Carte présentant l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Protégée « Beurre de Bresse » et sa localisation sur la carte de France :



