Publié au BO Agri du MASA le 11 septembre 2025

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« GERS »

homologué par arrêté du 1er septembre 2025, publié au *JORF* du 3 septembre 2025

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'Indication géographique protégée « Gers », initialement reconnue vin de pays du Gers par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 - Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Gers » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Gers » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 -Types de produits

L'indication géographique protégée « Gers » est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris ~~*et aux vins mousseux de qualité*~~ rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris ~~*et aux vins mousseux de qualité*~~ rouges, rosés, blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2- Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.
- une teneur en acidité volatile maximale de :
- 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose),
- 14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose).
- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :
- 150 mg/l pour les vins rouges ayant une teneur en ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 5 g/l (Glucose + Fructose),
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose),
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 5g/l (Glucose + Fructose).

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358997 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 g/l par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

~~*Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :*~~

- ~~*15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges*~~
- ~~*12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés*~~

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par une fraicheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales ; leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre.

Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

Listes des communes conformes au code officiel géographique 2024

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique « Gers » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département du Gers : toutes les communes.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » est constituée du territoire des communes suivantes :

− Département des Landes : communes d'Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Bahus-Soubiran, Bascons, Baudignan, Betbezer-d'Armagnac, Bordères-et-Lamensans, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Buanes, Cachen, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Estigarde, Eugénie-les-Bains, Le Frêche, Gabarret, Grenade-sur-l'Adour, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy, Lagrange, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lencouacq, Losse, Lubbon, Lussagnet, Maillas, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Roquefort, Saint-Agnet, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy, Saint-Gein, Saint-Gor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarbazan, Sarron, Vielle-Tursan, Vielle-Soubiran, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

− Département du Lot-et-Garonne : communes d'Andiran, Astaffort, Aubiac, Barbaste, Boussés, Brax, Bruch, Calignac, Caudecoste, Cuq, Durance, Espiens, Estillac, Fals, Feugarolles, Fieux, Francescas, Fréchou, Lamontjoie, Lannes, Laplume, Lasserre, Lavardac, Layrac, Marmont-Pachas, Mézin, Moirax, Moncaut, Moncrabeau, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Nérac, Nomdieu, Poudenas, Réaup-Lisse, Roquefort, Saint-Colombe-en-Brulhois, Saint-Maure-de-Peyriac, Saint-Nicolas-de-la-Balerme, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Sixte, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Saumont, Sauveterre-Saint-Denis, Sérignac-sur-Garonne, Sos.

− Département des Pyrénées-Atlantiques : communes d' Anoye, Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baliracq-Maumusson, Bassillon-Vauzé, Bétracq, Boueilh-Boueilho-Lasque, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Diusse, Escurès, Garlin, Gayon, Gerderest, Lalongue, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Luc-Armau, Lucarré, Lussagnet-Lusson, Mascaraàs-Haron, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Mouhous, Peyrelongue-Abos, Portet, Ribarrouy, Saint-Jean-Poudge, Samsons-Lion, Séméacq-Blachon, Simacourbe, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Vialer.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358997 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

− Département des Hautes-Pyrénées : communes d'Auriébat, Castelnau-Rivière-Basse, Caussade-Rivière, Estirac, Hagedet, Hères, Labatut-Rivière, Lafitole, Lahitte-Toupière, Larreule, Lascazères, Madiran, Maubourguet, Saint-Lanne, Sauveterre, Sombrun, Soublecause, Vidouze, Villefranque.

− Département du Tarn-et-Garonne : communes d'Auvillar, Bardigues, Donzac, Dunes, Le Pin, Merles, Saint-Cirice, Saint-Loup, Saint-Michel, Sistels.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Abondant B, Abouriou N, Aléatico N, Alicante Henri Bouschet N, Aligoté B, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arbane B, Arinarnoa N, Arriloba B, Arrouya N, Arrufiac B**,** Artaban N**,** Arvine B, Aubin B, Aubin vert B, Aubun N, Auxerrois B, Bachet N, Barbaroux Rs, Baroque B, Béclan N, Béquignol N, Biancu Gentile B, Blanc Dame B, Bouchalès N, Bouillet N, Bouquettraube B, Bourboulenc B, Bouteillan B, Brachet N, Brun argenté N, Brun Fourca N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Calitor N, Camaralet de Lasseube B, Carcajolo blanc B, Carcajolo N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Castets N, César N, Chardonnay B, Chasan B, Chatus N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Claverie B, Codivarta B, Colombard B, Cot N, Corbeau N, Counoise N, Courbu B, Courbu noir N, Couston N, Crouchen B, Duras N, Durif N, Egiodola N, Ekigaïna N,
Elbling B, Etraire de la Dui N, Fer N, Ferraudou N, Feunate N, Floréal B**,** Folignan B, Folle blanche B, Franc noir de Haute-Saône N, Fuella nera N, Furmint B, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Ganson N, Gascon N, Genovèse B, Gewurztraminer Rs, Goldriesling B, Gouget N, Graisse B, Gramon N, Grassen N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gringet B, Grolleau gris G, Grolleau N, Gros Manseng B, Jacquère B, Joubertin, Jurançon blanc B, Jurançon noir N, Knipperlé B, Lauzet B, Len de l'El B, Liliorila B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Mancin N, Manseng noir N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Mayorquin B, Mecle N, Melon B, Mérille N, Merlot blanc B, Merlot N, Meslier Saint-François B, Meunier N, Milgranet N, Molette B, Mollard N, Mondeuse blanche B, Mondeuse N, Monerac N, Montils B, Mornen N, Morrastel N, Mourvaison N, Mourvèdre N, Mouyssaguès N, Müller-Thurgau B, Muresconu N, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat à petits grains Rs, Muscat cendré B, Muscat de Hambourg N, Muscat Ottonel B, Négret de Banhars N, Négrette N, Nielluccio N, Noir Fleurien N, Ondenc B, Orbois B, Pagadebiti B, Parellada B, Pascal B, Perdea B, Persan N, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Meslier B, Petit Verdot N, Picardan B, Pineau d'Aunis N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Plant de Brunet N, Plant droit N, Portan N, Portugais bleu N, Poulsard N, Précoce Bousquet B, Précoce de Malingre B, Prunelard N, Raffiat de Moncade B, Riesling B, Riminèse B, Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N, Romorantin B, Rosé du Var Rs, Roublot B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sacy B, Saint Côme B, Saint-Macaire N, Saint-Pierre doré B, Sauvignac B**,** Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Segalin N, Select B, Semebat N, Semillon B, Servanin N, Souvignier Gris B**,** Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Téoulier N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tibouren N, Tourbat B, Tressot N, Trousseau N, Ugni blanc B, Valdiguié N, Velteliner rouge précoce Rs, Verdelho B, Verdesse B, Vermentino B, Vidoc N**,** Viognier B, Voltis B**.**

6 – Rendement maximum de production

Les vins~~, *vins mousseux de qualité*~~ et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358997 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

7 - Transformation

A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.

8 - Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique des vins de l'indication géographique protégée « Gers » s'étend sur le département du Gers en région Midi-Pyrénées. Elle couvre une partie de la Gascogne, une province historique du Sud-Ouest de la France, entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une influence océanique dominante à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre la partie de la zone géographique, située à l'est, est souvent marqué par une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les sables fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boulbènes. Les sables fauves sont rapidement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des sables fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'Est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des produits en AOP et en IGP issus de la vigne (Armagnac, Floc de Gascogne) ou de l'élevage avicole et des palmipèdes gras.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne s'implante dans le Gers à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV^{ème} siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins du Gers connurent leur apogée aux XIII^{ème} et surtout au XIV^{ème} siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le « Privilège de Bordeaux » interdit aux vins du « haut pays » dont le Gers fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble. Au cours du XX^{ème} siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Cette évolution aboutit à la reconnaissance des vins de pays du Gers par décret du 13 septembre 1968. La production est assurée en très grande majorité depuis 1990, par trois caves coopératives et deux négociants vinificateurs. Quelques caves particulières élaborent des vins du Gers blancs, rouges et rosés depuis 2005.

Les vins du Gers sont élaborés notamment à partir d'un encépagement lié à la production d'Armagnac (Ugni blanc B et Colombard B) et de cépages locaux typiques du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Ugni blanc B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation internationale (Chardonnay B, Chenin B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) et des métis issus de cépages locaux et des variétés tolérantes (Floréal B, Sauvignac B, Souvignier gris B, Voltis B, Artaban N, Vidoc N) se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés dans le Gers depuis une quinzaine d'années. Un savoir-

faire combinant judicieusement tradition et technologies des plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges et rosés sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini, notamment dans les vins commercialisés jeunes tels que les primeurs.

Le vignoble du Gers est connu internationalement pour ses vins blancs (98% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges et rosés (800 hl) ont également acquis une réelle notoriété locale, par la vente à la propriété. En prés de 20 ans la production a atteint un potentiel commercial annuel de 50 000 hectolitres environ.

L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisin surmûris. La production et la commercialisation de vins blancs, moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petits et Gros Mansengs connaissent un réel succès depuis quelques années.

~~*Certains cépages (Colombard B et Chardonnay B) se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux. Cette production existe sur l'aire depuis près de quarante ans, et concerne une trentaine d'opérateurs.*~~

8.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. La grande diversité de sols et de topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux divers cépages cultivés. ~~*Une vendange précoce dans ce milieu au climat doux mais où l'alimentation hydrique n'est pas limitante, permet la production de vins mousseux de qualité frais et aromatiques.*~~ Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogéne, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.

Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les vins du Gers s'intègrent pleinement dans cette dynamique.

Les vins de cette zone ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment à l'export vers le nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages de renommée mondiale. Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, une large majorité des vins est commercialisée à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe. Les marchés nord-américains et asiatiques se développent.

9 - Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

L'indication géographique protégée « Gers » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-ouest ».

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358997 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

Au moment de la revendication, l'opérateur doit joindre à sa déclaration de revendication les éléments de traçabilité, pour le(s) lot(s) revendiqué(s) dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur à 10 % vol., prouvant qu'il(s) n'a (ont) pas été élaboré(s) à partir de vendanges ou moûts enrichis (copie du cahier d'enrichissement…).

2. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation – vinification -	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Documentaire
Rendement	Documentaire
DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	**METHODES D'EVALUATION**
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres fermentescibles, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés. Contrôle documentaire pour les vins présentant un TAVA < 10 % vol.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des lots revendiqués en « primeur » ou « nouveau »)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie.

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555- MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant les garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358997 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.