Cahier des charges de l'appellation d'origine « Banon »

homologué par le décret n°2011-1564 du 16 novembre 2011, *JORF* du 19 novembre 2011

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

Nom : Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Adresse : MRE - 480 Route de la Durance

04100 MANOSQUE

Tél : (33) (0)4.92.87.47.55

Fax : (33) (0)4.92.72.73.13

Courriel : v.enjalbert@mre-paca.fr

Composition : Producteurs de lait

Producteurs fromagers fermiers

Artisans fromagers

Affineurs

Statut Juridique : Syndicat (loi du 21 mars 1884)

TYPE DE PRODUIT

Fromages – classe 1-3

1 NOM DU PRODUIT

L'Appellation d'origine protégée définie par le présent cahier des charges est : "Banon".
Le nom du fromage "Banon" provient du nom de la commune de Banon, située dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, lieu de foire et d'échange depuis le moyen-âge.

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Banon est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure). Le fromage affiné est plié, c'est à dire entièrement recouvert de feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le Banon, après 15 jours d'affinage minimum dont 10 sous feuilles, a une pâte homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune crème sous les feuilles. Le

diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm, et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du Banon sans les feuilles et après la période d'affinage est de 90 à 110 g

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence (04)

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Melan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Auges, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Communes comprises dans l'aire en partie : Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Pour ces communes, la limite de l'aire géographique figure sur les plans déposés à la mairie des communes concernées.

Département des Hautes-Alpes (05)

Barret-le-Bas, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Eourres, Etoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Piarre, Laragne-Monteglin, Le Bersac, L'Epine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salerans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Département de la Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

Département de Vaucluse (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens.

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

4-1 Déclaration d'identification

Chaque exploitation laitière, chaque atelier de transformation ou d'affinage remplit une déclaration d'identification établie suivant un modèle prévu au plan de contrôle et validé par le Directeur de l'INAO. Cette déclaration d'identification comporte l'engagement de respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges. Elle permet au groupement, à la structure chargée du contrôle et à l'INAO d'identifier tous les opérateurs.
Cette déclaration d'identification est à retourner au groupement par l'opérateur dès le début de son activité. Elle est conservée par le groupement pendant toute la durée de l'activité de l'opérateur.

Chaque opérateur de la filière de production est donc répertorié sur une liste tenue à jour par le groupement.

4-2 Tenue de registres

Tout opérateur tient à la disposition des agents chargés du contrôle les registres, notamment une comptabilité-matière comportant les entrées et sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Ainsi les éleveurs doivent tenir à la disposition des agents chargés du contrôle les documents destinés à vérifier l'origine des aliments (factures mentionnant l'origine des aliments et fourrages achetés, enregistrement régulier du planning quotidien alimentaire et liste des surfaces réellement utilisées par les troupeaux).

Les fabricants tiennent des registres qui doivent notamment faire apparaître journellement :

- pour les fabricants fermiers : les quantités de lait achetées, les quantités de lait emprésurées quotidiennement, le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation, et le nombre de fromages déclassés.
- pour les fabricants non fermiers :
    - en entrées : les quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité par producteur), de fromages ainsi que leur provenance (nom et adresse des fournisseurs) et les quantités de lait emprésurées quotidiennement, le nombre de fromage fabriqués par type de produits ;
    - en sorties : la quantité de fromages vendus en appellation d'origine.
    -

4-3 Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits

Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du Banon fournit au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

4-4 Contrôle sur le produit

Les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements, prévus au plan de contrôle, en vue d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

4-5 Vignette d'identification

Chaque fromage est identifié par une vignette distribuée par le groupement. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5-1 Production du lait

On entend par troupeau l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes et des boucs.
A partir du 1er janvier 2014, le lait utilisé pour la fabrication de Banon provient uniquement de chèvres de race Communes Provençales, Roves, Alpines et croisées issues de ces races.
Un état de situation est effectué comme suit :
Au 31 décembre 2011, les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races devront constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.

La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions. Dès que les conditions climatiques et le stade végétatif le permettent les chèvres doivent être au pâturage et/ou en parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an. Durant 4 mois minimum dans l'année elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an.

Les chèvres pâturent :

- sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées ;
- sur les prairies permanentes à flore autochtone ;
- sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

L'apport d'aliments (fourrages secs et compléments) à l'auge est limité annuellement et quotidiennement. Sont également limités les achats de fourrages extérieurs à la zone.

Durant 4 mois minimum dans l'année elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.
Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.
La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.
La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.

L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.
La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60% de céréales.
L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.
L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.

A la demande du groupement et dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par le Directeur de l'INAO.
Sur l'exploitation la superficie fourragère effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1ha de prairie naturelle et/ou artificielle pour 8 chèvres et de 1ha de parcours pour 2 chèvres.

L'élevage hors sol avec ou sans aire d'exercice extérieure est interdit.

La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation et par an.

5-2 Transformation fromagère

La collecte du lait à la ferme est journalière et le stockage du lait avant collecte se fait à une température ~~à~~ de 8°C.-

Le Banon est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre mis en œuvre à l'état cru et entier, non normalisé en protéines et en matières grasses. Tout traitement physique ou chimique est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques, d'un refroidissement à une température positive en vue de la conservation et d'un réchauffage du lait jusqu'à 35°C maximum avant emprésurage.
A l'exception d'un ajout de présure, de ferments lactiques, de ferments d'affinage ou de sel (chlorure de sodium), tout retrait ou ajout à ce lait est interdit.

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne.
Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait 4 heures maximum après la dernière traite collectée.
La température d'emprésurage du lait est comprise entre 29°C et 35°C.

La dose de présure présentant une concentration de 520 mg de chymosine/l est de 20 à 35 ml pour 100 l de lait.
Le décaillage est obligatoire et intervient 2 heures maximum après emprésurage.

Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faisselles. L'utilisation du répartiteur et des multimoules est autorisée. Toute forme de moulage mécanique est interdite.
Le fromage est retourné au moins 2 fois pendant les 12 premières heures. L'égouttage se fait à 20°C minimum. Le démoulage intervient entre 24h et 48h après le moulage.

Le salage se fait à sec ou par saumurage. La durée de saumurage est de 5 à 8 mn.
Le report de caillé ou de fromage est interdit.

5-3 Affinage

L'affinage, d'une durée minimale de 15 jours après emprésurage, a lieu dans l'aire géographique et se déroule en deux temps :
1. Avant pliage, la Tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8°C. A l'issue de cette phase, elle doit présenter une couverture homogène avec une flore de surface bien établie, une fine croûte de couleur blanc crème, une pâte souple à cœur.
2. Après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14°C. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 80%.

Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin avant la mise sous feuilles.

5-4 Feuilles de châtaigniers destinées au pliage

Les feuilles de châtaigniers utilisées sont naturelles, brunes et liées avec du raphia naturel.

<u>Conditions de ramassage</u>
Les feuilles sont récoltées brunes c'est à dire ramassées à l'automne lors de la chute des feuilles. Elles sont propres et saines.

<u>Conditions de stockage</u>
Les feuilles sont stockées sèches.

<u>Traitement</u>
Les feuilles sont réhydratées avant d'être utilisées pour le pliage. Trois techniques sont possibles :
- A l'eau bouillante,
- A l'eau bouillante vinaigrée à 5%,
- A l'eau vinaigrée à 5%.

Le dépétiolage des feuilles est facultatif, cependant seule la base de la feuille peut-être découpée à l'exclusion de tout autre redécoupage.

<u>Pliage du fromage</u>
Le fromage est entièrement recouvert de feuilles afin d'assurer un second affinage en "anaérobie".

Si la Tome est pliée avec des feuilles non dépétiolées, le pétiole est situé sur la face inférieure du fromage.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6-1 Spécificités de l'aire

a) Le milieu naturel

Le berceau d'origine du Banon est la Haute-Provence. Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne, sous climat méditerranéen, marqué par une végétation caractéristique se développant sur parcours.
Ce milieu a généré un système de production basé sur le pastoralisme permettant la valorisation de ce milieu spécifique.

Le site éponyme du fromage de Banon est constitué par les Monts du Vaucluse et le synclinal d'Apt – Forcalquier.
Cette zone se situe au Sud Ouest de l'aire d'appellation.

Les monts du Vaucluse : il s'agit d'une vaste région, caractérisée par un substratum assez homogène, très facile à parcourir, dont les étendues herbeuses semées de bosquets d'arbres clairsemés sont éminemment favorables au pastoralisme**.** C'est un milieu très ouvert, où alternent des végétations forestières à faible densité, des landes à taillis et buissons dispersés et des cultures adaptées à la rudesse d'un climat provençal de moyenne altitude, sec, ensoleillé, souvent assez froid durant l'hiver.

L'absence d'eau représente une règle générale dans toute cette région. Les eaux souterraines sont enfouies à grande profondeur et les eaux superficielles soumises à l'existence de précipitations exceptionnelles.
Les formations géologiques qui constituent le substratum de ce pays sont entièrement responsables de cette situation. Les calcaires barrémiens portés à une altitude relativement élevée par le jeu de la structuration régionale sont fracturés et karstifiés, ce qui leur donne une excellente aptitude à l'absorption de la totalité de la pluie efficace.
Ces faits éclairent les raisons pour lesquelles l'économie générale de ce pays était autrefois gouvernée par le pastoralisme et les cultures à faible rendement.

Le synclinal d'Apt – Forcalquier : c'est un espace mixte composé de dépressions où la polyculture est active et de collines plus élevées où coexistent les bois de chênes et les landes correspondant typiquement à celles des aires de parcours appréciés par les troupeaux de caprins.

Au noyau d'origine il convient d'adjoindre les entités géographiques suivantes :

Au Nord Ouest, les chaînons des Baronnies et du Rosannais : ce territoire se déploie au Nord de la crête de Lure. Il est caractérisé par un couvert forestier plus ou moins dense, découpé par des torrents. La structuration Est/Ouest des plis anticlinaux et synclinaux favorise l'existence de secteurs abrités où peuvent être installées des aires de parcours pour les troupeaux de caprins. L'influence de ce paramètre structural est donc déterminante pour le développement d'une activité de fabrication de Banon.

Au Sud Est, le plateau de Riez – Valensole : ce haut plateau (altitude moyenne entre 600 et 800m) occupe un espace entre la rive gauche de la Durance et les chaînons subalpins méridionaux de Digne-Les-Bains et du Verdon sur lesquels il vient brusquement s'arrêter. Il s'agit d'une entité géologique dont l'importance est fondamentale en matière d'élevage caprin. C'est un milieu de collines sèches méditerranéennes où coexistent des surfaces cultivées et des espaces boisés accessibles aux troupeaux.

A l'Est et au Nord Est, l'aire d'appellation trouve ses limites au pied de la montagne de Haute-Provence, où le milieu sort du contexte strictement méditerranéen. Le milieu devient montagnard, la zone est plus froide avec des précipitations neigeuses.

Au Nord, la limite de l'aire d'appellation vient buter sur la coupure majeure que représentent les vallées de la Durance et du Buech. Elles véhiculent vers le Nord les caractéristiques des riches vallées méridionales, cultivées et pourvues de voies de communication importantes. Aucun couvert forestier, aucune lande riche en plantes aromatiques ni aucun adret ensoleillé ne sont offerts à la mise en place de parcours.

Les terres d'élection du Banon sont donc caractérisées par des sols maigres, supportant soit une végétation forestière de faible densité à pins d'Alep, chênes, genêts, buis et plantes odorantes, soit des landes à bosquets et buissons, offrant des espaces de liberté favorables au parcours des troupeaux.

b) Antériorité historique du Banon

Pour tenter de comprendre le Banon, il faut revenir brièvement aux conditions dans lesquelles évolue le paysan de Lure à la fin du XIXème siècle.

La terre est à faible potentiel agronomique sur la zone et le jeu consiste principalement à tirer le meilleur profit des maigres ressources naturelles environnantes : polyculture de subsistance sur quelques pièces de bonne terre, et dans l'espace plus sauvage de la forêt ou de la lande on prélève bois, gibier, champignons, petits fruits, truffes ou lavandes. En plus du cochon et d'une petite basse-cour, chaque famille entretient également un petit troupeau domestique composé de brebis mais aussi de quelques chèvres, des animaux qui se complètent tant sur le terrain, en ce qu'ils tirent le meilleur parti de la lande et du sous-bois alentour, que sur le plan de leur fonctionnalité économique. Tandis que le mouton est utilisé pour la viande, la chèvre en sa qualité de "vache du pauvre" est là pour produire du lait. Ce lait servira pour l'alimentation familiale à l'état frais mais sera aussi transformé en fromage, seule manière de prolonger dans le temps sa valeur nutritive.
Si le fromage est à vocation domestique, sa valeur commerciale naît du surplus de la production par rapport à la consommation familiale. Ce surplus de production va donc prendre le chemin des marchés locaux pour y être écoulé.
C'est là que Banon, chef lieu de canton et centre géographique des pays de Lure et d'Albion, carrefour de voies de communication importantes, figurait comme la plus importante de ces places de foires ou de marchés aux fromages.

A. QUENIN relate que le produit apparaît pour la première fois en 1270 sur les foires et marchés puisque, ajoute cet érudit local, l'appellation "fromage de Banon" est mentionnée dans

les sentences arbitrales de Banon et Saint Christol. Par ailleurs, les princes d'Apt, les Argoult, prennent possession de leur domaine en 1004, une baronnie dont les limites recouvrent l'aire d'appellation. Sur cette baronnie aucun impôt ne venait frapper ceux qui possédaient des troupeaux (brebis, chèvres, porcs), et pouvaient jouir gratuitement de la pâture en landes et en bois au sein de cette baronnie. C'est pour le moins un facteur favorisant l'élevage, et par conséquent la fabrication de produits d'élevage.

Plus récemment en 1849 l'abbé FERRAUD, grand monographe des Basses Alpes note à propos du mot Banon : « On tient à Banon plusieurs foires qui sont fréquentées. Le fromage que l'on y vend est très estimé (…) ».

La première mention de tomes de chèvres pliées, associée au nom Banon, se trouve dans la Cuisinière provençale de Marius MORARD en 1886.

La période d'après-guerre est marquée par l'introduction progressive du progrès technique dans les méthodes de fabrication fromagère. Les troupeaux caprins se spécialisent, on sort du cadre de la fabrication domestique : si l'on produisait du fromage d'abord pour nourrir la famille, et accessoirement pour le vendre, on passe à un stade où il s'agit surtout de produire pour vendre (le surplus nourrissant la famille).

6-2 Spécificités du produit

Le Banon présente une double originalité, très spécifique dans le secteur des fromages de chèvres, c'est un caillé doux (fromage à coagulation rapide ou caillé présure) enveloppé dans des feuilles de châtaigniers.

Si l'on se réfère à l'étude de JM MARIOTTINI « A la Recherche d'un fromage : le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie », le Banon a toujours été un fromage à technologie présure et reste un des rares fromages à être fabriqué selon cette technique.

Comme l'histoire en atteste, la Provence se trouve clairement en zone de culture "présure" et l'oppose à une France du Nord où domine une culture "lactique" (coagulation lente environ 24h). Déjà au XVème siècle, on offre au roi René "de ces petits fromages mous, des présurs" ; la référence à la présure est claire.

Traditionnellement, les faisselles utilisées en Provence présentent de larges trous, ce qui indique que le caillé était de type présure (un caillé lactique "s'échapperait" dans de telles faisselles).
Par ailleurs, le pliage du fromage, propre au Banon, vise deux objectifs : c'est d'une part une technique de conservation, et d'autre part, une technique de fabrication. C'est une transformation du fromage frais qui rend tout à la fois compte du souci de conserver et d'améliorer le fromage.
Transformer le produit consiste principalement à l'associer aux feuilles de châtaignier, à le "plier". Ce façonnage vient marquer le passage de la Tome au Banon. Ces feuilles jouent comme facteur d'isolation de l'air et ont un rôle d'adjuvant, elles permettent le développement des caractéristiques aromatiques du fromage.
Si de nombreux végétaux paraissent pouvoir être associés au fromage (vigne, châtaignier, platane, noyer…), ce sont les feuilles de châtaigniers qui s'imposent, grâce à la solidité de leur structure et à leur qualité tannique.

6-3 Le lien causal

a) Le milieu naturel

La zone d'appellation est sous influence méditerranéenne, le paysage est composé de collines et de plateaux, avec un parcellaire très morcelé.

Les sols y sont peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas l'eau.

La végétation dominante est constituée par une garrigue composée de genêts épineux, aubépines, prunelliers, cistes, genévriers, lavandes, sarriettes, thym… et châtaigniers, implantés vers 1860 dans des zones décalcifiées.

Le climat, méditerranéen, est marqué par une sécheresse estivale. Les précipitations annuelles sont très irrégulières, concentrées principalement en automne et au printemps, avec un déficit hydrique estival. Il existe une forte amplitude thermique due à des influences à la fois méditerranéennes et montagnardes. S'ajoute à cet écart de températures une graduation thermique liée au gradient altitudinal. Les vents dominants sont froids et secs, soufflant du Nord ou du Nord-Ouest (mistral).

C'est un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme.

b) Le système agro-pastoral

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. Elles sont intégrées dans la stratégie alimentaire du troupeau. Ainsi, les éleveurs ont mis en place des systèmes particuliers de production combinant cette diversité de ressources naturelles.
Ce système se caractérise par une mise à l'herbe assez précoce sur les surfaces où la pousse végétative est avancée (par exemple des prairies naturelles situées sur les adrets). Le pâturage s'accompagne d'une réduction voire d'une suppression de la distribution de foin pour faire reposer l'alimentation sur le pâturage. Celui-ci combine trois types de ressources : des prairies naturelles, des bois et des légumineuses riches en azote. La plupart des éleveurs gardent leurs chèvres ce qui leur permet, en fonction de la prise d'alimentation en parcours et de l'avancée de la saison, de compléter par un pâturage sur des prairies de sainfoin ou de luzerne.
Ce système d'élevage constitue un usage agricole qui participe pleinement de la typicité de ce fromage en relation avec son terroir.
Les savoir-faire qui l'expriment par la façon de combiner la diversité des ressources pâturables pour maintenir la régularité de l'alimentation sont l'un de ces éléments.

c) La technique de fabrication

La technique du caillé est imposée par les conditions climatiques (température élevée et sécheresse du climat ambiant). Il est en effet impossible dans cette région, sans moyens techniques spécifiques, de refroidir le lait et ensuite le maintenir à basse température, pour laisser agir les ferments lactiques sans risque de le voir tourner. Il faut donc activer le caillage du lait, c'est-à-dire sa coagulation, grâce à la présure.

Le pliage des Tomes permettait de couvrir toute l'année alimentaire, de passer notamment la période creuse de l'hiver où les chèvres étaient taries. En outre, le Banon s'ajoute aux différentes sortes de tomes et vient enrichir la diversité des produits.

Ces techniques de fabrication relèvent d'usages techniques anciens d'élaboration du fromage.

Le Banon est la résultante de la combinaison de tous ces facteurs : un milieu pauvre favorable à l'élevage caprin extensif et valorisé par l'homme, un climat chaud et sec conduisant naturellement à la pratique d'un caillé présure et une technique de transformation (le pliage) permettant la conservation des fromages dans le temps.

7 REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Qualisud
Adresse : BP 102 Agropole 47000 AGEN
Tél : 05.58.06.53.30
Fax : 05.58.75.13.16
Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 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
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8 ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque fromage d'appellation est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimension au moins égale à tout autre caractère figurant sur l'étiquette et peut être complété par la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

L'apposition du logo communautaire « AOP » est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Banon ».

Le nom de « Banon » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9 EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	**Valeurs de référence**	**Méthodes d'évaluation**
Aire géographique de production du lait et des fromages	Aire géographique AOC (179 communes)	Visuel et/ou documentaire
Chargement animal (surfaces disponibles)	8 chèvres maximum / ha de prairies naturelles et/ou artificielles 2 chèvres maximum / ha de parcours	Visuel et/ou documentaire
	Elevage Hors-sol interdit	Visuel et/ou documentaire
Nature du lait et traitement	Seuls les traitements suivants sont autorisés : - refroidissement à une température positive, - filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques, - réchauffage à une température maximum de 35°C avant emprésurage - addition de présure, ferments lactiques, ferments d'affinage et de sel Exclusivement du lait de chèvre	Documentaire et / ou visuel et / ou analytique
Alimentation : nature de la ration grossière	Composée exclusivement de pâturage en prairies, parcours, fourrages secs (légumineuses et graminées, flores spontanées).	Visuel et/ou documentaire
Alimentation : pâturage	210 jours minimum de pâturage annuel sur l'aire géographique	Documentaire
Principaux points à contrôler	**Valeurs de référence**	**Méthodes d'évaluation**

Alimentaire complémentaire	L'apport d'aliments complémentaires est limité à 270kg / chèvre adulte présente / an	Documentaire
Fabrication	temps de caillage < ou égal à 2 heures	Documentaire et / ou visuel
Affinage	5 à 10 jours avant pliage	Documentaire et / ou visuel
	10 jours minimum sous feuille de châtaigner	Documentaire et / ou visuel
Contrôle produit	taux de matière sèche : > ou égal 40g/100g de fromage	Analytique
Contrôle produit	taux de matière grasse : > ou égal 40g/100g de matière sèche	Analytique
Contrôle produit	forme : respect de la forme et du poids du palet, texture (crémeux, onctueux et souple), pâte homogène	Visuel, analytique et organoleptique
Étiquetage	Identification de chaque Banon par une étiquette et une vignette individuelles	Visuel
Présentation du produit	Recouvert entièrement de feuilles brunes de châtaigniers 6 à 12 rayons de raphia	Visuel

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Béa du Roussillon »

homologué par le décret n°2011-1566 du 16 novembre 2011, *JORF* du 19 novembre 2011

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone 01 73 30 38 99.
Télécopie : 01 73 30 38 04.
Courriel : info@inao.gouv.fr 1

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de défense de la Pomme de terre primeur du Roussillon
Adresse : Marché de Gros – 66200 ELNE
Tél. : 04 68 35 97 68 ou Tél. / Fax : 04 68 22 86 95

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

TYPE DE PRODUIT

classe 1.6: fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1- NOM DU PRODUIT

« Béa du Roussillon »

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

La pomme de terre « Béa du Roussillon » est une pomme de terre primeur**,** c'est-à-dire récoltée avant maturité complète, commercialisée à l'état frais.

La « Béa du Roussillon » provient exclusivement de la variété Béa, issue de plants certifiés.

La « Béa du Roussillon » se présente sous une forme oblongue, allongée, elle est plate et régulière. Sa peau, brillante et lisse, de couleur jaune clair, est fine ce qui lui donne un aspect peleux mais non pelé. La couleur de sa chair est jaune pâle. D'un point de vue gustatif, elle possède une odeur intense de légumes primeurs. En bouche elle se caractérise par une saveur légèrement sucrée et des arômes intenses de légumes primeurs (artichaut, petit pois, fève). La texture de sa chair est fondante.

Elle présente un calibre inférieur à 65 mm et un taux de matière sèche inférieur à 20 % lors du conditionnement.

Les pommes de terre sont mises en circulation sous l'appellation d'origine « Béa du Roussillon » à compter du 1er mai et jusqu'au 31 juillet qui suit leur récolte.

3- L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les pommes de terre sont pré-germées, cultivées, triées, et conditionnées dans l'aire géographique de production qui s'étend au sein du département des Pyrénées-Orientales au territoire des communes de la plaine du Roussillon suivantes : Alénya, Argelès-sur-Mer, Baho, Bompas, Canet, Corneilla-la-Rivière, Elne, Latour-Bas-Elne, Le Soler, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pezilla-la-Rivière, Pia, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Sainte-Marie, Saleilles, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Rivière.

Ces 22 communes se répartissent sur quatre bassins :

- le bassin du Ribéral, localisé sur la rive gauche de la Têt,
- le bassin de la Salanque, localisé sur la rive droite de l'Agly,
- le bassin du Réart, localisé sur la rive droite de la vallée du Réart,
- le bassin d'Elne, localisé sur les rives droite et gauche de la vallée du Tech.

Cette aire géographique est caractérisée par des facteurs climatiques, topographiques, géologiques et pédologiques. Il s'agit d'un climat méditerranéen typique marqué par un fort ensoleillement et une température moyenne annuelle supérieure à 15 °C. Par ailleurs, le bassin du Roussillon est bordé par des massifs résultant de phénomènes tectoniques, liés aux orogenèses hercyniennes et pyrénéennes et qui sont :

- au nord les reliefs calcaires des Corbières méridionales,
- à l'ouest les massifs du Canigou et de l'Agly,
- au sud le massif des Albères.

Ce bassin s'est comblé au cours du Miocène et du Pliocène, grâce à des dépôts molassiques marins et continentaux alternants, superposés ou juxtaposés. La sédimentation a été alimentée par des réseaux hydrographiques préfigurant les vallées du Tech, du Réart et de la Têt. Les sédiments les plus grossiers (blocs et galets de calcaires, quartz, schistes et gneiss plus ou moins altérés) se sont déposés près des reliefs dont ils étaient issus, cimentés par des argiles rouges ou jaunâtres. Les éléments les plus fins se sont déposés plus loin, vers l'actuelle plaine du Roussillon. A la fin du Pliocène, le Roussillon est un vaste glacis, plus ou moins ondulé.

Au quaternaire, une sédimentation met en place un système classique de terrasses alluviales, étagées sur 3 niveaux. Elles portent des sols constitués d'une matrice limono-argilo-sableuse, entourant des particules de quartz, gneiss, granites et schistes en proportions variées selon l'origine des apports.
Sous l'effet du climat méditerranéen caractérisé par de forts épisodes pluviaux automnaux, des limons d'inondation se sont déposés sur une épaisseur variable, constituant les sols de prédilection pour l'implantation de la culture de la « Béa du Roussillon ».
Les pommes de terre sont récoltées dans l'aire géographique de production, dans une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelle, telle qu'elle a été approuvée par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO en sa séance du 19 mai 2005, et ce en fonction des critères suivants :

- topographie : parcelles planes ou à faible dénivellement ;
- pédologie : sols souples, profonds, typiques de la plantation de « Béa du Roussillon", développés sur alluvions récentes et sur sous-sols graveleux filtrants ;
- climat : situation protégée du vent ;
- les sols caillouteux, hydromorphes, salés ou calcaire à pH basique ont été éliminés.

Par ailleurs, les parcelles retenues doivent en outre répondre aux critères suivants liés aux exigences culturales de la pomme de terre : préparation du sol, abris, paillage, irrigation.
L'aire parcellaire représente ainsi une superficie de 5500 hectares sur les 22 communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Béa du Roussillon ».

L'aire parcellaire ainsi délimitée est reportée sur les plans cadastraux déposés à la mairie des communes concernées.

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

Le dispositif réglementaire spécifique à la « Béa du Roussillon » prévoit :

- l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine et de leurs moyens de production,
- la mise en place de registres et des déclarations depuis la phase de pré-germination jusqu'à celle de commercialisation, retraçant l'ensemble des mouvements des produits et des opérations effectuées,
- un contrôle des conditions de production de l'appellation
- un contrôle des produits au moyen d'examens analytique et organoleptique réalisés par sondage.

Par opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation, on entend notamment :

- le producteur qui cultive des pommes de terre,
- la station de tri et de conditionnement qui réalise notamment des opérations de lavage, de tri et de conditionnement.

La déclaration d'identification consiste en un engagement de chaque opérateur de la filière au respect des conditions de production ainsi qu'en une connaissance de ses moyens de production mis en œuvre. Cette déclaration doit être souscrite auprès du groupement, sur imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO, au plus tard le 1er novembre de la première année de revendication de l'appellation par les producteurs et les opérateurs réalisant les opérations de lavage, de tri et de conditionnement.

La déclaration d'identification du producteur comporte :

- les références du producteur ;
- les références des germoirs;
- les références des parcelles ;
- les références des récolteuses.

La déclaration d'identification de la station de tri et de conditionnement comporte notamment :

- les références de la station ;
- les références du responsable ;
- les références des installations de lavage ;
- les références des installations de tri ;
- les références des installations de conditionnement.

La comptabilité matières tenue au moyen de registres, doit retracer l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement de manipulations, ainsi que les volumes mis en œuvre et les quantités commercialisées à chaque phase de la production et de la mise en œuvre des pommes de terre.
Ils sont tenus à disposition des agents chargés du contrôle sur les lieux mêmes où sont entreposés les produits.

Les pommes de terre pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ sont comptabilisées séparément des autres.

Pour les producteurs de pommes de terre :

- un registre précisant les dates d'entrées et de sorties des germoirs, la date de plantation, le nombre de plants, les dates de récolte et la quantité récoltée par parcelle , la destination des pommes de terre.

Pour les opérateurs réalisant des opérations de collecte, de tri, de lavage et de conditionnement :

- un registre précisant pour chaque apport, les dates d'entrée et de sortie, les références du producteur et des parcelles d'origine, les quantités entrées et commercialisées;
- un registre des opérations de lavage, de tri et de conditionnement, précisant les dates de réalisation de ces opérations, les références des producteurs et des parcelles d'origine, les quantités mises en œuvre et les quantités conditionnées.

Les registres sont tenus à disposition des agents chargés du contrôle sur les lieux mêmes où sont entreposés les produits.
Les données figurant dans les registres sont conservés par leur détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années suivantes.

Les producteurs de pommes de terre tiennent à jour un cahier de culture permettant le suivi des opérations culturales effectuées sur chaque parcelle.
Il est renseigné comme suit :

- références de la parcelle;
- modalités et dates des opérations d'amendement;
- dates des opérations d'irrigation.

Les données contenues dans le cahier de culture sont conservées au cours de l'année à laquelle elles se rapportent et pendant les 2 années suivantes.

Par ailleurs, les opérateurs sont tenus de souscrire annuellement, en fonction de leur qualité, les déclarations suivantes, établies sur imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

Tout opérateur qui ne souhaite pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine doit souscrire une déclaration de non-intention d'affectation des moyens de production en cause à l'appellation. Elle est effectuée sur un imprimé délivré par le groupement. Elle est adressée avant le 1er mai de l'année de plantation auprès du groupement.
Elle indique notamment:

- les références de l'opérateur,
- les références des moyens de production non affectées à la production ou à la mise en œuvre des pommes de terre d'appellation d'origine « Béa du Roussillon ».

Chaque producteur de pomme de terre effectue annuellement, à l'issue de la campagne de récolte, une déclaration de récolte. Elle est adressée avant le 31 août de l'année de récolte auprès du groupement.
Elle indique notamment :

- les références du producteur ;
- la quantité totale récoltée par parcelle identifiée
- la destination des pommes de terre.

Pour les opérateurs effectuant des activités de collecte, de tri et de conditionnement, une déclaration récapitulative de commercialisation est adressée avant le 31 août de l'année de récolte auprès du groupement.

Elle indique notamment :

- les quantités mises en œuvre ;
- les quantités conditionnées et commercialisées.

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique, effectué par sondage, qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Cet examen est effectué sur des lots de pommes de terre primeurs conditionnés ou prêts à être conditionnés.

5- DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

L'ensemble des conditions définies ci-après vise d'une part à l'obtention d'une production précoce et d'autre part, à la conservation du caractère primeur de ce produit très fragile (aspect peleux mais non pelé).

5.1 La variété

La « Béa du Roussillon » provient exclusivement de la variété Béa, inscrite au catalogue officiel en 1954. Sa maturité est précoce à demi-précoce. Elle est issue exclusivement de plants certifiés.

Les tubercules proviennent des classes A, élite et super élite telles que définies par les dispositions relatives à la production et à la certification des plants de pomme de terre.

5.2 Techniques culturales

Les techniques culturales, ainsi que les opérations de tri, lavage et conditionnement, doivent concourir à l'obtention et à la conservation du caractère primeur des pommes de terre, c'est à dire un aspect peleux mais non pelé.

La pré-germination

Les plants, sont placés en pré-germination dès leur réception de mi décembre à mi janvier, afin d'éviter les germes filants, longs et cassants.

La pré-germination dure 4 semaines minimum avant la plantation ; la durée de cette opération et la date de plantation varient en fonction de la date de mise en pré-germination :

- Pour les plants mis en pré-germination à compter du 15 décembre, leur durée de pré-germination est comprise entre 6 et 12 semaines et leur plantation s'effectue du 25 janvier au 15 mars.

- Pour les plants mis en pré-germination à compter du 31 décembre, leur durée de pré-germination est comprise entre 4 et 12 semaines et leur plantation s'effectue du 31 janvier au 31 mars.

- Pour les plants mis en pré-germination à compter du 15 janvier, leur durée de pré-germination est comprise entre 10 et 12 semaines et leur plantation s'effectue du 31 mars au 20 avril.

La pré-germination est réalisée en serres ou sous tunnels lumineux et aérés, équipés de dispositif hors gel, dans des caisses ajourées (clayettes) empilées et espacées sur une ou deux épaisseurs de plants.

Préparation du sol

La formation des billons ou sillonage, peut être réalisée dans un sol nu ou paillé permettant, en remplacement de la pratique ancienne d'utilisation de fumier de cheval, en premier lieu de conserver la structure du sol contre les excès météorologiques (croûtage superficiel dû à la pluie, lessivage du sol dû aux orages, crevasses dues à l'alternance pluie/sécheresse) mais aussi de limiter l'usage de désherbants et le lessivage des engrais.

La plantation

Elle doit être réalisée entre le 25 janvier et le 20 avril. La plantation se fait en billons sur sol nu ou paillé.
Afin de préserver les germes, le dépôt des plans est effectué manuellement, le geste humain restant primordial. Dans le cas de plantation semi-manuelle, la planteuse fait un trou dans le billon ou ouvre une raie de plantation (rapich) et c'est l'homme qui dépose le plant.
Après plantation, sont établies « l'embègue » et la « contre embègue » (canaux de part et d'autre de la parcelle reliant les extrémités de chaque sillon) assurant l'évacuation des eaux vers « l'agouille » (canal d'évacuation).

La densité de plantation, est déterminée selon plusieurs critères, visant principalement à rechercher un effet de soutien contre les vents violents.

En fonction du calibre, la densité doit être comprise entre 42 et 78 000 pieds/ha, la distance de plantation entre les rangs de 70 à 80 cm, la distance sur le rang de 17 à 32 cm conformément au tableau ci-dessous *:*

CALIBRE DU PLANT	NOMBRE DE PIEDS/HA	DISTANCE DE PLANTATION ENTRE RANGS	DISTANCE DE PLANTATION SUR LE RANG
28/35 mm	60 000 à 78 000	70 à 80 cm	17 à 20 cm
>35mm	42 000 à 53 000	70 à 80 cm	25 à 32 cm

Les abris

La culture sous serre ou tunnels est interdite.
Seules les « chenilles », dénommées également petits tunnels nantais, sont autorisées ainsi que les couvertures temporaires pour lutter contre le vent et les gelées.

La gestion de l'eau

L'irrigation est autorisée à partir du stade 100 % levée jusqu'au 8ème jour précédent la récolte. En effet, le sol doit être ressuyé avant récolte pour éviter que le tubercule ne présente de lenticelles ouvertes.
Elle est pratiquée selon l'une des méthodes suivantes : à la raie, par aspersion ou en localisé.

Un arrosage peut être effectué la veille de la récolte ou le jour même lorsque le sol est trop sec pour faciliter la levée des tubercules sans altération de l'épiderme.

La fertilisation minérale ou organique

Elle est autorisée par épandage avant la plantation en fumure de fond. Elle est interdite par aspersion.

Le désherbage

Le désherbage chimique est autorisé.
L'utilisation du paillage noir au sol sur les billons permet de limiter le développement des mauvaises herbes et donc du désherbage. Pour les sols paillés le désherbage chimique doit être réalisé dans la limite des demi-doses préconisées**.**

La récolte

Le défanage avant récolte est interdit. En effet, cette pratique conduit rapidement les tubercules à maturité et à un durcissement de la peau. Si cette opération facilite l'arrachage des tubercules rendus alors moins fragiles, elle altère également le caractère peleux de la peau.
Seul le broyage des fanes est autorisé le jour même de la récolte.

La durée du cycle de production des pommes de terre à compter de la plantation jusqu'à la récolte est de 100 jours maximum.

L'objectif est de récolter en conservant tous les caractères primeurs du produit :

- récolte avant maturité et avant le 31 juillet ;
- matière sèche faible ;
- épiderme facilement détachable.

Outre la durée du cycle, un des facteurs déclenchant de la récolte est le calibre des tubercules : la récolte d'une parcelle débute lorsque 70 % des tubercules de cette parcelle ont un calibre compris entre 28 et 55 millimètres.

La récolte est effectuée à la main ou à l'aide de récolteuses répondant aux critères suivants visant à préserver l'intégrité de la pomme de terre :

- posséder une identification individuelle (n° de série, …)
- disposer d'un procédé d'enlèvement totale du paillage en cas de paillage plastique ;
- système de récolte sur un seul rang ;
- ne pas provoquer, pour les tubercules, plus d'une chute, celle-ci étant limitée au maximum à 35 cm de hauteur ;
- assurer l'accompagnement des tubercules jusqu'au personnel de récolte dans un lit de terre ;
- permettre la mise en caisse manuelle des pommes de terre dans des caisses d'une contenance maximale de 30 kg.

Tout opérateur souhaitant procéder à une modification d'une récolteuse référencée dans sa déclaration d'identification doit en informer les services de l'INAO par écrit au plus tard le 1er mars de l'année en cause.

Les pommes de terre sont placées manuellement dans des caisses d'une contenance maximale de 30 kilogrammes et livrées le jour même de la récolte aux stations de tri et de conditionnement.

Le rendement

Les pommes de terre sont issues de parcelles culturales dont le rendement net maximum est de 30 tonnes par hectare.
On entend par parcelle culturale une ou plusieurs parcelles cadastrales ou partie de parcelles cadastrales plantées à la même date.

5.3 Lavage, tri, conditionnement et commercialisation

La « Béa du Roussillon » est très sensible aux chocs et à la lumière (brûlure du soleil, verdissement rapide). Il ne doit pas s'écouler plus de 24 heures entre la récolte et le conditionnement des pommes de terre.

La réalisation des opérations de lavage, de tri et de conditionnement dans l'aire géographique contribue :

- à la préservation de la qualité de ce légume frais et fragile. Ainsi, afin notamment de conserver l'aspect peleux de la « Béa du Roussillon », son conditionnement doit être effectué très rapidement après sa récolte. Ceci induit que les opérations préalables de lavage et de tri doivent elles-mêmes être réalisées dans un délai restreint. Cela garantit en outre sa traçabilité jusqu'au consommateur final. Cette traçabilité est par ailleurs renforcée par la mise en place sur chaque contenant unitaire d'un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente au consommateur final.
- La réalisation de ces opérations fait appel à des savoir-faire locaux, qui se traduisent par l'utilisation de machines adaptées (lavage, tri et conditionnement) à cette production. Celles-ci ont pour objectif d'éviter tous les chocs au produit. Ainsi, tout au long du processus de lavage, de tri et de conditionnement, les tubercules ne doivent pas subir de frottements, de chocs, et de chute supérieure à 50 cm de hauteur. Au-delà de 30 cm de chute, le tubercule doit être accompagné par une bavette ou tomber sur un tapis souple.

✓ **Lavage, le calibrage, le tri**

Le lavage des tubercules est interdit préalablement à leur réception par les stations de tri et de conditionnement.
Le conditionnement des pommes de terre est effectué dans un délai de vingt-quatre heures maximum après leur récolte.

Les pommes de terre sont lavées, triées et conditionnées dans des stations répondant aux critères suivants :

- disposer d'un plan de travail pourvu d'une balance de précision au 10ème de kg,
- disposer d'un appareillage technique comprenant :

- un bain d'eau brassé à l'air ;
- des tubes non rotatifs de reprise des tubercules ;
- une rampe d'aspersions pour le rinçage ;
- un plan de tri éclairé muni de tubes rotatifs ;
- un ensemble de tubes rotatifs en mousse pour le ressuyage;
- une calibreuse à rouleaux ;
- un tapis d'évacuation par calibre ;
- un dispositif d'identification des emballages.

Tout opérateur souhaitant procéder à une modification du matériel utilisé référencé dans sa déclaration d'identification doit en informer les services de l'INAO par écrit au plus tard le 1er mars de l'année en cause.
A l'issue des opérations de tri, les tubercules d'appellation d'origine « Béa du Roussillon » présentent les caractères suivants :

- entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ;
- sains ;
- fermes ;
- non éclatés, c'est-à-dire ne comportant pas de crevasses de croissance ;
- pratiquement propres, exempts de matières étrangères visibles, notamment de terre
- adhérente ;
- exempts de dommages dus à la chaleur ou au gel ;
- exempts de coloration verte ;
- exempts de défauts internes graves ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

✓**Le conditionnement**

Les pommes de terres doivent être conditionnées dans des emballages rigides dont le poids ne peut excéder 15 kilogrammes, ceci afin d'éviter de dégrader l'épiderme lors de frottements de la pomme de terre avec son emballage ou des pommes de terre entre elles, et donc d'altérer le produit. Les conditionnements sont munis d'un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente du consommateur final.
Les pommes de terre sont conditionnées en fonction des calibres suivants :

- de 17 à 28 mm, les tubercules pouvant être commercialisés sous la dénomination « grenaille » ;
- de 28 à 65 mm.

Les pommes de terre sont mises en circulation sous l'appellation d'origine « Béa du Roussillon » à compter du 1er mai et jusqu'au 31 Juillet de l'année de récolte.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

Le milieu naturel

Les terrains destinés traditionnellement à la culture optimale de la « Béa du Roussillon » sont localisés sur les sols des alluvions récentes des rives de la Têt, de l'Agly, du Réart et du Tech , qui sont en général peu évolués, profonds, perméables et de texture limoneuse ou sableuse, très souples et drainants.
En effet, on trouve essentiellement des sols limono-sableux en Salanque et des sols sablo-limoneux, au sous sol souvent graveleux permettant un drainage naturel, autour de Perpignan et dans le bassin d'Elne. Ces sols sont caractérisés par une grande souplesse et une pierrosité faible ou nulle, ils sont aisément identifiables, ce qui a permis l'établissement au-delà d'une aire géographique d'une délimitation parcellaire.

La pomme de terre « Béa du Roussillon » bénéficie, en Roussillon, d'un climat méditerranéen typique, avec une saison sèche estivale marquée encadrée par deux périodes pluvieuses, l'une au début du printemps, l'autre en automne. Ce climat, allant d'une tonalité sub humide douce (région d'Elne et Argelès sur Mer) à une tonalité semi aride (région de Perpignan), est optimal pour la culture de la « Béa du Roussillon » en pomme de terre primeur :

- ensoleillement et températures favorables : le soleil brille 2530 heures par an, notamment au printemps, période de début de végétation de la « Béa du Roussillon », et en été période de sa maturation. L'hiver est doux (température moyenne de 8°C), et l'été est chaud mais modérément (températures moyennes les plus élevées, voisines de 24 °C) ;
- Précipitations : la moyenne annuelle des précipitations est comprise entre 550 et 650 mm d'eau répartie sur une centaine de jours par an. Ces pluies sont caractéristiques d'un régime méditerranéen : relativement faibles pour leur valeur annuelle, elles atteignent leur maximum en automne sous forme parfois d'évènements violents à l'origine de nombreux épisodes d'abats d'eau et d'inondations appelées « *aiguât* » ;
- Les vents parfois violents: la région est soumise à des vents fréquents dont les principaux sont : le marin, chaud et humide d'orientation est/sud est ; la tramontane, froide sèche et violente, d'orientation nord/ nord ouest dont le maximum de la vitesse est atteint au printemps. La tramontane peut avoir un effet négatif sur la croissance des fanes de pomme de terre ; elle a un effet desséchant qui accentue la sècheresse climatique.

Dans la zone étudiée, la végétation naturelle se caractérise par une végétation méditerranéenne typique : elle correspond à la série de chêne vert (série normale de l'étage méditerranéen) qui se situe ici dans sa totalité, à l'intérieur des limites de l'aire de répartition de l'olivier. Les conditions biologiques sont celles des pays méditerranéens. Le bois de chêne vert est quasiment totalement absent car la pression culturale a considérablement réduit la végétation naturelle. Seuls les talus et fossés portent quelques rares plantes appartenant au cortège du chêne vert (romarin, filaires, chêne kermès) mélangées à des plantes rudérales. En bordure des cours d'eau, on retrouve des formations caractéristiques des marges fluviales : saules, peupliers noirs et blancs, joncs….

Les facteurs humains

- ✓ **Historique et antériorité de la production**

Grâce à l'irrigation mise en place par les Wisigoths, au défrichement et à l'assèchement des étangs réalisé par les Maures, les *Hortas* (jardins) du Roussillon se sont développés très tôt, dès le XIIème siècle.
En 1750 un premier recensement fit état de 100 hectares irrigués et de 81 hectares occupés par la production horticole autour de Perpignan.

Dès le XIXème siècle, la pomme de terre trouve sa place dans le maraîchage roussillonnais, avec 500 hectares cultivés en 1855.

Au début du XXème siècle, les méthodes et moyens de production et les techniques culturales progressent rapidement. Les maraîchers adaptent leurs productions aux possibilités d'un climat favorable pendant la saison froide et s'orientent vers les cultures d'hiver et de printemps. Les expéditions de pommes de terre primeur, qui se déroulent entre le 15 avril et fin juillet, représentent en moyenne entre 1925 et 1936, 4000 tonnes sur les 44 000 tonnes de légumes du Roussillon (soit 9 % des volumes expédiés, en troisième place après la salade 41 % et la tomate 24 %).

Entre 1946 et 1960, 2800 hectares, en moyenne, de pommes de terre sont cultivés en Roussillon. Puis, entre 1960 et 1994, les fluctuations sont nombreuses, les surfaces varient entre 1100 hectares et 1800 hectares. Ces fluctuations sont liées à la santé économique des exploitations. En effet, l'achat de plants, devenu une source considérable de dépense, les surfaces plantées dépendent alors directement des résultats économiques de l'année précédente.
Après 1975, la production de pomme de terre a retrouvé un bon niveau en primeur atteignant 2200 hectares, avant de retomber dans les années 90 à 500 hectares, avec une représentativité de la variété Béa de l'ordre de 27% soit 160 hectares en 1994.

Cette baisse est liée à de multiples facteurs : déprise agricole essentiellement dans les zones périurbaines de Perpignan, concurrence de nouvelles variétés et d'autres productions fruitières et maraîchères (tomate et laitues sous serres et tunnels, vergers de pêche et nectarine), introduction d'outils de production mal adaptés, concurrence bretonne et importation des pays du Sud (Espagne, Maroc Égypte…) etc…
La rentabilité du « jardin le plus au sud de la France » s'est amoindri en raison d'une baisse des cours et de charges de production devenues très lourdes.

Ainsi, durant cette période, pour compenser les pertes de revenus, les producteurs du département ont dû innover, améliorer les techniques de production et augmenter les rendements. Béa, la variété traditionnelle ne correspondait plus à ces nouveaux objectifs (rentabilisation par les volumes). C'est ainsi que furent introduites d'autres variétés : dans les années 80 on dénombre 25 à 30 variétés cultivées contre une dizaine dans les années 70.
Certaines nouvelles variétés, de forme allongée, plus productives que la variété Béa, ont bien souvent été commercialisées sous le nom de cette dernière, ce qui démontre l'ancrage de celle-ci dans le Roussillon. La variété Béa se commercialisait entre 0,5 et 1, 00 franc/kg de plus que les autres.
La culture de ces nouvelles variétés a introduit dans le département une nouvelle approche sur la structure des exploitations :

- restructuration,

- remodelage des réseaux d'alimentation et d'écoulement des eaux,
- abattage des haies,

et a conduit in fine soit à l'abandon définitif de la culture de la Béa, car désormais trop exposée au vent soit, à l'abandon de toute culture de pomme de terre primeur.
Mais cette période est surtout marquée par l'introduction d'un matériel de type « grande culture », tel qu'on le rencontre dans les grandes zones de production du nord de la France, mais qui ne convenait plus à la production de la variété Béa :

- les planteuses automatiques arrivées dans le Roussillon en 1972-75 prêtaient peu d'attention à la fragilité des germes, surtout pour la variété Béa sensible à l'égermage,
- les expéditeurs conditionneurs se sont équipés de laveuses plus productives,
- la récolte s'est mécanisée (récolteuses aux capacités atteignant les 26 T/jour), nécessitant moins de main d'œuvre
- les pommes de terre étaient jetées dans des palox adaptés à la récolte de masse et aux nouvelles laveuses, pour être finalement emballées dans des sacs souples ou filets de 25 kg.

Les chocs se multipliaient à chaque étape de production se finalisant par une faible qualité et donc un prix de vente peu élevé.

Toutefois, la variété Béa en provenance du Roussillon, produite dans des conditions préservant ses caractéristiques de pomme de terre primeur suscitait toujours l'intérêt des commerciaux.

C'est à cette période que les producteurs engagèrent une réflexion sur l'avenir de cette production, en commençant par le plant, pour aboutir, après de multiples travaux, à la création du Syndicat de Défense de la pomme de terre primeur Béa du Roussillon. Les producteurs, sensibilisés à la qualité, sont revenus aux anciennes techniques et la pomme de terre primeur de variété Béa a retrouvé sa place parmi les productions maraîchères du Roussillon.
Aujourd'hui, ce bassin est le seul (France, Italie, Espagne réunis) à proposer cette variété en primeur.

En résumé, la variété Béa a été inscrite au catalogue officiel national des espèces et variétés en 1954. C'est une des variétés les plus anciennes inscrites au catalogue, encore cultivées de nos jours. En 1956, elle occupait déjà le second rang des productions de pomme de terre dans de nombreuses exploitations roussillonnaises, pour atteindre 70 à 80 % des 2800 hectares de pomme de terre primeur.
Elle est cotée rapidement à part des autres variétés primeurs, comme l'attestent dès 1959 les cotations du marché de gros d'Elne.

Aujourd'hui, sur les 400 ha de pommes de terre primeur cultivées dans les Pyrénées Orientales, la variété Béa représente environ 50% des surfaces soit 5000 tonnes environs. Elle est le fait de quelques 50 producteurs, la commercialisation étant assurée principalement par 4 opérateurs en dehors des ventes directes réalisées dans le marché traditionnel.

Les prix pratiqués en début de campagne sont intermédiaires entre ceux pratiqués pour les productions de « pomme de terre de l'île de Ré » ou de Noirmoutier et les productions de Bretagne, d'Aquitaine et de Basse Normandie, pour se situer au niveau de l'appellation « pomme de terre de l'île de Ré » en milieu de campagne, et d'arriver à un prix élevé en fin de campagne.

- ✓ **Le savoir faire des maraîchers du Roussillon**

Le savoir faire des maraîchers s'exprime à toutes les phases de l'itinéraire technique depuis le travail préparatoire à la parcelle en passant par la pré germination jusqu'à la récolte.

- La pré-germination est une étape essentielle de l'itinéraire cultural. Elle se réalise dans l'aire d'appellation et dans la quasi-totalité des cas au sein même de l'exploitation. En effet, la pomme de terre « Béa du Roussillon » est sensible à l'égermage et nécessite donc une manipulation attentive. La casse des germes aurait des conséquences négatives sur la qualité de la production : émission de nouveaux germes diminuant la vigueur de la plante, culture plus longue, irrégulière et soumise aux problèmes parasitaires, diminution importante du rendement etc.…

La conjugaison de deux phénomènes, celui de la sensibilité à l'égermage et celui du faible indice de rendement de la variété Béa, a largement participé à son extinction sur l'ensemble des bassins primeuristes.

- Seules les plantations manuelles et semi-manuelles (le positionnement du plant reste manuel) sont pratiquées pour la « Béa du Roussillon ». Les planteuses automatiques bouleversent considérablement les germes des plants et en cassent un grand nombre et sont donc interdites.

Pour répondre à la problématique des multiples vents qui soufflent sur la plaine du Roussillon et plus particulièrement du vent dominant, la « tramontane », parfois très violent, les producteurs ont installé des brises vents naturels composés majoritairement de Cyprès ou de Canne de Provence. Ces brise-vent bordent les parcelles maraîchères de l'aire géographique de la « Béa du Roussillon » et dessinent les parcelles de production qui portent encore le nom de « jardin ». Ceci crée un paysage typique très caractéristique d'un maillage de petites parcelles bordées de haies, unique en Roussillon.
Les producteurs complètent la mise en place de brises vents comme outil de protection des plants de Béa du Roussillon avec des densités de plantation élevées afin d'obtenir un effet de soutien des plants entre eux pour résister à la tramontane.
Les agriculteurs ont donc tendance à privilégier les gros calibres donnant plus de germes et à « serrer » les plantations pour assurer l'effet de « soutien » et éviter ainsi la casse due au vent préjudiciable à la qualité de la « Béa du Roussillon ».

Le nombre de pieds à l'hectare est compris entre 60 000 et 78 000 plants /ha avec un calibre de semence 28/35mm et de 42 000 à 53 000 plants/ha avec un calibre de semence de plus de 35 mm.
A titre de comparaison, ces densités élevées utilisées pour la « Béa du Roussillon » sont supérieures à celles utilisées par exemple par la filière de plants (50 000 pieds/ha) pourtant réputée comme utilisant de très hautes densités pour des besoins spécifiques de production de pomme de terre de petits calibres. En production de pomme de terre de conservation, les densités sont comprises entre 30 000 et 40 000 pieds/ha.

Le savoir-faire se manifeste également à la récolte avec l'emploi de récolteuses conçues localement afin de préserver les tubercules très fragiles de la « Béa du Roussillon ».

Il est important de remarquer que le terme de « cueillir » est très souvent employé par les producteurs à la place de « récolter ». Il symbolise à lui seul toute l'attention à apporter à

cette production et le respect d'une pomme de terre peleuse mais récoltée et commercialisée non pelée.

Ainsi, seules deux méthodes de récolte sont autorisées :

- L'ouverture du sillon avec un soc attelé à un motoculteur ou à un tracteur (remplaçant le cheval) suivie d'une fouille manuelle du sillon pour récolter les tubercules et les déposer en caisse toujours à la main.

- L'utilisation de récolteuses tractées qui soulèvent le sillon et portent sur un lit de terre les tubercules jusqu'aux personnels de récolte. Ils fouillent ce lit de terre, prennent à la main les tubercules et les déposent dans les caisses.

Ces deux méthodes sont contraires aux pratiques classiques de récolte où l'on recherche par vibrations rapides l'évacuation du plus de terre possible avec, en suivant la chute brutale des tubercules dans des palox.

Dans cet état d'esprit, le défanage est interdit seul un éventuel broyage le jour même de la récolte est autorisé pour faciliter les opérations de cueillette. En effet, après défanage l'épiderme s'épaissit, il se subérise, et les qualités organoleptiques changent. Cette technique, très bien adaptée aux productions de masse pour faciliter la mécanisation industrielle, est incompatible avec la production de la « Béa du Roussillon ».

6.2 Spécificités du produit

Caractéristiques spécifiques du produit

La « Béa du Roussillon » se présente sous une forme oblongue, allongée, elle est plate et régulière. Sa peau brillante et lisse, de couleur jaune clair est fine ce qui donne un aspect peleux mais non pelé. Sa couleur de chair est jaune pâle. D'un point de vue gustatif, elle possède une odeur intense de légumes primeurs. En bouche, elle se caractérise par une saveur légèrement sucrée et des aromes intenses de légumes primeurs (artichaut, petits pois, fève). La texture de la chair est fondante.

Son taux de matière sèche peut aller jusqu'à un maximum de 20 %
Cultivées en dehors du bassin traditionnel de la Plaine du Roussillon, sur des sols de composition semblable (alluvions) mais avec des conditions climatiques différentes ou avec un aménagement des parcelles différent par exemple en absence de haie brise vent (Berlou dans l'Hérault sur des sols d'alluvions légers, Estagel dans les Pyrénées Orientales sur les alluvions de l'Agly, Aspères et Sommières dans le Gard sur des sols d'alluvions) ou encore sur des sols différents (Limoux dans l'Aude sur des sols argilo-calcaires, Sauto dans les Pyrénées Orientales en zone de montagne), les pommes de terre primeurs de variété Béa ont des caractéristiques jugées significativement différentes lors des analyses réalisées entre 1997 et 2000. Visuellement, elles sont épaisses, plus arrondies, d'aspect rugueux avec une couleur jaune plus foncée. Les arômes de légumes primeurs sont absents ou beaucoup moins intenses, et ce contrairement au goût et aux odeurs de fumé et de brulé qui dominent.

L'ensemble de ce travail confirme le lien étroit du produit avec son aire de production :

- au niveau des soins apportés aux étapes de pré germination et de plantation, lesquels permettent de garantir le nombre et le bon positionnement des germes, critères

indispensables pour une pousse régulière des tubercules ;
- le climat et les sols bien drainés contribuent à une forte photosynthèse ;
- la nature du sol contribue à une forme oblongue et régulière des pommes de terre et au maintien du caractère peleux grâce à la texture des sols.

La notoriété

La notoriété de cette pomme de terre est établie tant au niveau des professionnels que des consommateurs.
La « Béa du Roussillon » est attendue sur le marché et dès son arrivée, prend le pas sur les autres variétés proposées localement en primeur.
L'ancien président des expéditeurs précise que « reconnue par la clientèle comme une pomme de terre plate livrée dans un calibre homogène,… la variété Béa est devenue le symbole du Roussillon ». L'engouement que portent les centrales d'achat provient de « l'intérêt qu'elle suscite auprès des consommateurs, sensibles à sa qualité, à sa présentation visuelle et surtout à la polyvalence de son utilisation culinaire ».
Dans le même sens, le délégué national du MIN (Marché d'Intérêt National) de Toulouse précise qu'en primeur, la « Béa du Roussillon est incontestablement préférée par les opérateurs aux autres variétés à chair blanche ». La reconnaissance par « sa forme et sa couleur » liée à des « aptitudes culinaires » contribue à sa réputation. Cette variété produite dans d'autres secteurs en consommation « ne sort pas du lot ». Concluant par le fait que « la notoriété de Béa rattachée à un terroir n'est pas aussi ancrée dans l'esprit des opérateurs que la Béa du Roussillon pomme de terre primeur ».

Par ailleurs, une enquête a été menée en 1999 auprès de 16 expéditeurs du département sous l'initiative du groupement, afin de connaître dans quels termes s'exprime la clientèle pour formuler sa demande de pomme de terre.
D'après les résultats, on s'aperçoit que la « Béa du Roussillon » est bien connue de la clientèle dont le choix n'est pas soumis au hasard. Ils ne recherchent pas simplement de la pomme de terre ou de la primeur mais bien de la pomme de terre primeur de variété Béa nom exprimé dans 85,5 % des cas.
Enfin, les résultats de cette enquête, étendue à l'origine géographique mettent également en évidence la reconnaissance du Roussillon, avec 60 % des réponses.

La « Béa du Roussillon » est donc rattachée à son origine géographique, la plaine du Roussillon. Cette reconnaissance dépasse les frontières du département puisque les clients eux-mêmes, expriment leur demande dans ces termes : « Pomme de terre primeur du Roussillon » ou « Béa du Roussillon ».

Au niveau local, de nombreux restaurateurs attendent la sortie annuelle de cette pomme de terre primeur. Ils élaborent des plats autour de ce produit et la citent dans leurs menus.
En fait, la « Béa du Roussillon » est souvent très simplement cuisinée rissolée, les « primeurs » des primeurs étant souvent préparées avec d'autres légumes locaux tels artichaut et fève. La tradition la plus ancienne étant d'avoir de ce précieux tubercule pour préparer l'agneau Pascal. Ainsi souvent un petit « carré » est planté bien à l'abri des gelées et du vent, objets de tous les soins pour être prêt à Pâques.
En contre partie les dernières pommes de terre profitaient aux plats plus riches d'arrière saison, tel le « fricot » ou le « suquet ».

Au-delà de la région, la notoriété de la « Béa du Roussillon » est liée aux qualités gustatives, à l'aspect avenant et frais, à la polyvalence d'utilisation, à sa bonne tenue en cuisson nécessaire notamment dans la préparation de plats traditionnels catalans tels : bouillinade, suquet, zarzuela…

Depuis le milieu des années 1950 et encore aujourd'hui, de nombreux articles de presse locaux, régionaux et nationaux font référence à ce produit typique intimement lié à son terroir de production.

Chaque année, depuis plus de 10 ans, se déroule à Latour Bas Elne à la fin du mois de juillet une manifestation sur la Béa devenue la fête de l'AOC « Pomme de terre primeur du Roussillon ». La commune, les commerçants locaux, et les producteurs de pomme de terre primeur s'unissent pour proposer à près de 500 personnes, un repas où la pomme de terre « Béa du Roussillon » est mise à l'honneur, accompagnée de produits locaux de saison (Agneau catalan, fruits et légumes de saison).

6.3 Lien causal

Le département des Pyrénées-Orientales, et plus précisément la plaine du Roussillon, est un terroir idéal pour la production de légumes primeurs. A ce titre, la pomme de terre primeur s'y est bien implantée et sa production perdure depuis le XIXème siècle. La variété Béa, introduite dès le milieu des années 50, n'a jamais plus quitté ce territoire et est même restée, au fil des ans, la variété de pomme de terre la plus produite puisqu'elle occupe encore près de 50 % des surfaces de pommes de terre primeurs (la proportion des autres variétés étant bien inférieure).
Cette présence est liée à la conjonction de facteurs naturels et humains.

Les terroirs retenus sont de texture limoneuse ou sableuse. Souples et drainants, exempts de pierrosité en surface, ils reposent sur un sous-sol graveleux ce qui permet un bon écoulement de l'eau et un excellent développement des tubercules, et l'obtention de la forme allongée oblongue et plate caractéristique de la « Béa du Roussillon ».
Ceci est aussi dû au climat de la zone de production, climat méditerranéen typique avec notamment une période humide au printemps qui permet d'assurer un bon développement initial des plants, compensé par la suite par l'irrigation grâce à un réseau ancestral de petits canaux et « agouilles », que le savoir-faire conserve avec attention.
Avec un ensoleillement unique (plus de 2 530 h/an), un hiver doux et un été chaud mais tempéré par la proximité de la mer, cet ensemble de conditions naturelles permet un développement harmonieux des plants, propice à un développement régulier des tubercules.
Le vent « tramontane » qui souffle un jour sur trois en Roussillon souvent en force, aurait pu être un handicap, mais au contraire, il a un effet bénéfique sur la culture en limitant par son effet, le développement des maladies cryptogamiques néfastes à la forme et au caractère régulier et uniforme de la « Béa du Roussillon ». De plus, le savoir-faire humain a su en limiter l'impact sur une variété, la Béa, réputée pour la fragilité de ses germes et de ses plants dans la première période de pousse. Ainsi une pré-germination soignée dans des espaces aérés, lumineux sur une ou deux épaisseurs maximum de plants, favorise le développement des germes de tubercules de Béa ; une plantation manuelle ou semi-manuelle, (où le positionnement du plant demeure réalisé manuellement), à haute densité vise à préserver l'acquis de la pré-germination évitant de casser ces germes pour créer ensuite un effet de masse avec le développement de nombreuses tiges qui épaisses et carrées en phase de croissance s'adaptent ainsi naturellement à résister au vent.

Le savoir-faire se manifeste également par le maintien d'un patchwork de petites parcelles avec un maillage dense de canaux et d'agouilles destinés à l'alimentation et l'élimination de l'eau, facteurs essentiels à un développement harmonieux. Protégées par des haies brise-vents principalement constituées de cyprès l'homme crée ainsi un paysage typique indispensable pour éviter la casse due au vent et dont la destruction entraîne l'impossibilité ultérieure de culture de la « Béa du Roussillon ».
Tout ceci contribue à l'expression optimale des plants avec une masse foliaire dense.
La spécificité du produit se matérialise aussi par le taux de matière sèche élevé des pommes de terre « Béa du Roussillon ». Un travail a été réalisé sur ce sujet (de 1999 à 2001 par Agro-Emergence structure réalisant des analyses sensorielles) qui démontre que ce taux élevé est lié à de faibles précipitations qui limitent le développement végétatif au profit de la matière sèche totale. Il est lié également à une très forte photosynthèse, conséquence d'un fort ensoleillement, mais aussi à la durée longue de la pré-germination. Climat chaud relativement sec, fort ensoleillement induisent plus de photosynthèse et donc favorisent la production d'amidon, entraînant des taux de matière sèche élevés allant jusqu'à 20%.
Taux de matière sèche qui jusqu'à ce seuil permet d'obtenir :

- un produit peleux mais non pelé (au-delà la peau s'épaissit)
- et les particularités gustatives de la « Béa du Roussillon ».

Toutes ces conditions de production sont complétées par un soin particulier apporté à la récolte avec l'absence de défanage chimique avant la récolte. Ceci limite le risque de durcissement de la peau qui peut être constaté lors de la conservation en terre des pommes de terre avant récolte.
Ainsi, seul un broyage mécanique des fanes le jour même de la récolte est autorisé. De même, le savoir-faire des producteurs s'exprime aussi à la récolte. En effet, les producteurs ont inventé les récolteuses appropriées à la fragilité de la Béa, qui prennent la pomme de terre dans un lit de terre contrairement aux récoltes classiques dont le but est d'éliminer le plus de terre possible avant de les projeter dans des palox.
Ceci permet de préserver des chocs ce tubercule fragile car disposant d'une peau très mince. Ces récolteuses travaillent à un rythme très lent et nécessitent une main d'œuvre importante, chaque tubercule étant déposé en caissette manuellement.
Il en va de même dans les opérations de lavage, tri et conditionnement où le tubercule est préservé des chocs, accompagné par des goulottes ou bavettes en plastique ou caoutchouc dans ses chutes de hauteur limitée, et conditionné non pas dans les traditionnels sacs ou filet, mais dans des emballages rigides ne pouvant excéder 15 kg afin de préserver l'intégrité des tubercules.

Sol, climat et savoir-faire humain contribuent à l'obtention d'un légume primeur, « Béa du Roussillon » reconnaissable, identifiable par des caractéristiques organoleptiques propres comme cela est mentionné au point précédent sur la description du produit.
Ainsi la « Béa du Roussillon » implantée dès sa reconnaissance officielle dans le terroir maraîcher des Pyrénées orientales au milieu des années 50, n'a plus quitté cette terre d'adoption bien qu'elle ait disparu en primeur de tous les autres bassins de production pour des raisons diverses dont, en particulier, une culture trop délicate, des exigences de sol et climat trop contraignantes, l'irrégularité de sa production et son exigence en main d'œuvre.
Cette production constitue l'aboutissement d'un savoir-faire ancestral maraîcher puis primeuriste du Roussillon initié avec les premiers réseaux d'irrigation mis en place par les Wisigoths, poursuivi par une culture de la pomme de terre très ancienne (déjà 500 ha cultivés en 1855) et achevé par l'introduction de cette variété Béa particulièrement adaptée.

7- RÉFÉRENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

✓Nom : Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone 01 73 30 38 99.
Télécopie : 01 73 30 38 04.

L'Institut National de l'Origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'Agriculture déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

✓Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75 703 PARIS Cedex 13
Tél. : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

8- ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire de pommes de terre primeurs bénéficiant de l'appellation d'origine « Béa du Roussillon » doit comporter les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Béa du Roussillon » inscrit en caractères de dimension au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- à compter de l'enregistrement communautaire, la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP »
- à compter de l'enregistrement communautaire, le logo AOP communautaire.

La mention « appellation d'origine protégée » doit être immédiatement située au-dessus ou au-dessous du nom de l'appellation d'origine sans aucune mention intercalaire.

Ces indications doivent êtres regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette. Elles doivent être présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles, suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés, pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'un emballeur ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots « appellation » et «protégée **».-**

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures de pommes de terre doivent comporter le nom de l'appellation d'origine protégée « Béa du Roussillon » et la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

9- EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation.

Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Aire géographique: localisation des parcelles dans l'aire délimitée L'ensemble des opérations de pré germination, lavage, tri et conditionnement ont lieu dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et / ou visuel**.**
Variété les plants sont certifiés de variété Béa	Contrôle documentaire
Pré-germination - durée 4 semaines minimum avant plantation - elle est réalisée dans les conditions décrites dans le cahier des charges	Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle visuel
Plantation : - respect de la plantation sur billons sur sol nu ou paillé et du dépôt manuel des plans, - respect de la densité, - dates: entre le 25 janvier et le 20 avril	Contrôle visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire et / ou visuel
Interventions culturales: - la culture sous serre est interdite - pas de défanage avant la récolte, seul le broyage des fanes est autorisé le jour de la récolte - la durée du cycle est inférieure à 100 jours	Contrôle visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire et / ou visuel
Récolte : - la récolteuse répond aux exigences décrites dans le cahier des charges - le délai d'apport en station : le jour même - le rendement net est inférieur à 30 T/hectare	Contrôle visuel et /ou mesure contrôle visuel et /ou documentaire contrôle documentaire
Lavage, tri, conditionnement: - respect du délai de conditionnement: 24 heures maximum après la récolte. - le matériel des stations répond aux exigences décrites dans le cahier des charges	Contrôle visuel et / ou documentaire Contrôle visuel et/ou mesure
Emballage: - rigidité de l'emballage - poids des emballages < ou égal à 15kg	Contrôle visuel
Contrôle du produit: - caractéristiques analytiques (matière sèche < 20% et calibre compris entre 17 mm et 65 mm) - caractéristiques organoleptiques	Contrôle analytique Contrôle organoleptique