CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « CRÈME DE BRESSE »

homologué par le décret n°2012-825 du 26 juin 2012, *JORF* du 28 juin 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de forêt n° 27-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. :01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse
Siège social : Laiterie Coopérative d'Etrez-Beaupont
367, route de Montrevel - 01340 Etrez
Tél. : +33 (0)4.74.25.41.86
Fax. : +33 (0)4.74.25.46.81
E-mail : contact@laiterie-etrez.com

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

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

et de membres associés.

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

TYPE DE PRODUIT

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

1 NOM DU PRODUIT

L'appellation d'origine porte sur la dénomination « Crème de Bresse ».

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

« Crème de Bresse »
Son taux de matière grasse-élevé est à l'origine de son onctuosité. Les conditions de conduite de la maturation biologique lui confèrent une texture « semi-épaisse », une pointe d'acidité et des arômes subtils de vanille.
Cette crème se prête particulièrement bien à la cuisine (cuisson longue et/ou température élevée) et plus particulièrement à la pâtisserie compte tenu de son acidité peu prononcée.

« Crème de Bresse » complétée de la mention **« épaisse »**
Sa longue maturation biologique lui confère une texture épaisse, une acidité marquée et une expression aromatique très développée.

Cette crème se prête bien à la cuisine (cuisson courte et/ou température modérée) ou à une consommation en l'état (nappage, …).

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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

Département de l'Ain

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

Département du Jura

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

Département de Saône-et-Loire

Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenaud, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

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

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans la production du lait, la transformation ou le conditionnement de l'appellation d'origine « Crème de Bresse » est tenu de remplir une déclaration d'identification,

adressée au groupement préalablement à son habilitation, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

4.2 Obligations déclaratives

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

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

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

4.3 Suivi du respect des conditions de production

Tenue de registres

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

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans l'activité de production du lait tient à jour des registres où figurent notamment les informations suivantes :
- les pratiques de conduite du troupeau,
- l'origine et la composition des fourrages et aliments distribués,
- les rations distribuées aux vaches laitières à chaque période de changement et à défaut de changement au moins une fois par campagne.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans l'activité de transformation et/ou de conditionnement de « Crème de Bresse » tient à jour des registres où figurent notamment les informations suivantes :
- les quantités de lait destiné à la production de « Crème de Bresse » collectées par producteur de lait,
- les paramètres permettant de respecter les conditions de fabrication,

- une comptabilité matière mentionnant les quantités de crème fabriquées et conditionnées.

Autres documents tenus à disposition

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

4.4 Éléments d'identification des produits

Les numéros de lot attribués par chaque transformateur permettent d'identifier et de suivre les laits puis les crèmes destinées à l'appellation d'origine « Crème de Bresse ». La mention « Crème de Bresse » est présente sur toutes les unités de poids de vente des crèmes conformes au présent cahier des charges.

4.5 Contrôle des produits

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

5 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'appellation d'origine « Crème de Bresse » sont détaillées ci-dessous.

5.1 Conduite du troupeau

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

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

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

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

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

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

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

5.2 Alimentation du troupeau

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

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

Par fourrage on entend :

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

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

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

Par compléments alimentaires, on entend :

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

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

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

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

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

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

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

a) Période de pâture

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

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

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

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

b) Période hivernale

Durant cette période, l'apport d'herbe est assuré par la distribution d'un minimum de 15% en matière sèche d'herbe (herbe et luzerne sous toutes leurs formes de conservation), dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

Durant cette période, l'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 25% en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 2,5 kilogrammes d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

5.3 Stockage du lait sur l'exploitation

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

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

5.4 Mise en œuvre du lait

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

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

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

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

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

5.5 Fabrication

Écrémage

La teneur minimale en matière grasse pour la « Crème de Bresse » est de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

La teneur minimale en matière grasse pour la « Crème de Bresse » suivie de la mention « épaisse » est de 33 grammes pour 100 grammes de produit.

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

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

L'homogénéisation de la crème est interdite.

L'emploi de crèmes de lactosérum, de crèmes reconstituées, congelées ou surgelées, de matières colorantes ou antioxygènes, de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème est interdite.

Maturation

La crème doit obligatoirement subir une maturation biologique.

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

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

La maturation biologique est stoppée par un traitement thermique :
- à chaud par thermisation ou pasteurisation,
- ou à froid par stockage à 4°C.

La durée de maturation est inférieure ou égale à 15 heures et se déroule en cuve et/ou en pot à une température maximale de 35°C. A la fin de la maturation, le pH est supérieur ou égal à 4,8.

Pour la crème suivie de la mention « épaisse », la durée de maturation est comprise entre 16 et 24 heures et se déroule en cuve et/ou en pot à une température maximale de 25°C. A la fin de la maturation, le pH est inférieur à 4,8.

Transport

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

Conditionnement

Le conditionnement des crèmes est effectué en unités de vente d'un volume n'excédant pas 1000 litres.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

La région naturelle de Bresse se caractérise par une longue tradition de fabrication de crème et de beurre. La notoriété de la « Crème de Bresse », acquise de longue date, a perduré et dépasse

aujourd'hui le cadre de la consommation domestique, comme en témoigne notamment l'ancrage de ce produit dans la cuisine traditionnelle.
Toutes les caractéristiques de l'histoire agricole de ce territoire, de son milieu et de ses producteurs concourent à éclairer les raisons du maintien de ces spécificités bressanes fortes, qui ont permis à la « Crème de Bresse » comme au « Beurre de Bresse » de traverser le temps tout en préservant leur typicité.

6.1 Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de production de la « Crème de Bresse » correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, dont l'altitude ne dépasse pas 300 mètres, qui bénéficie :

- d'un climat humide (pluviométrie supérieure à 800 mm), qui favorise la pousse de l'herbe au printemps et qui, couplé à une bonne gestion des sols, permet le développement de nombreuses cultures et notamment celle du maïs non irrigué ;
- d'une unité géologique avec des sols à forte dominante argileuse presque dépourvus de calcaire, mêlés à des sables et des limons, avec toutefois une hétérogénéité parcellaire (présence de veines de terres différentes), que l'on retrouve la plupart du temps à l'échelle de l'exploitation.

De par la nature de son sol très imperméable, la Bresse a du être aménagée et façonnée par l'homme depuis plusieurs siècles afin de la rendre exploitable et productive. Un système d'évacuation superficiel de l'eau a été mis en place très tôt. Dans ce dispositif, les haies vives ont gardé toute leur importance, assurant l'équilibre et la stabilité des terres et formant par leur système racinaire une armature pour les multiples talus. Ces haies se caractérisent notamment par la présence d'une strate buissonnante (aubépine, prunellier…), mais aussi d'une strate arbustive (noisetier, saule…) et d'arbres de haut jet (chêne, frêne…).
Cette diversité bocagère constitue le trait géographique essentiel de la région où alternent cultures, prairies et espaces boisés.

Le réseau dense de rivières, nées aux sources des côtes jurassiennes, et alimentées par des nombreux ruisseaux ou rigoles, avec un sol argileux imperméable, donne une terre humide, relativement difficile à travailler et en conséquence favorable au développement des prairies. Ce potentiel herbager est toutefois inégal ; la nature des terrains allant des sols acides et marécageux des bas-fonds jusqu'aux terres lourdes et infertiles des sommets.

L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. Dans ces conditions, la qualité de l'herbe récoltée (richesse et diversité floristique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes qu'à la conduite des prairies temporaires.

Facteurs humains

La vocation laitière de cette unité écologique s'est affirmée naturellement. S'intégrant dans un système de polyculture (herbe / maïs) - élevage bovin, elle a été fréquemment associée au sein des exploitations à la production de céréales et de volailles ou de porcs.

Du début du XIX^{ème} siècle jusqu'aux années 1950, les terres sont vouées aux céréales (seigle, blé), aux plantes sarclées (betteraves, pommes de terre), au trèfle et surtout au maïs qui occupe une place tout à fait particulière en Bresse. En effet, cette culture majeure est présente dans la région dès la fin

du XVI^{ème} siècle et va jouer un rôle considérable tant dans l'alimentation des hommes que celle des animaux. Le maïs est mentionné dès 1612 dans un inventaire de biens après un décès à Montpont-en-Bresse *(P. Ponsot, 1997)* puis en 1625 dans les mercuriales de Louhans *(L. Guillemaut, 1896).* Signe d'abondance et de prospérité, il est d'ailleurs à l'origine du nom *« ventres jaunes »* donné jadis aux bressans. De nombreux facteurs ont concouru à son adoption et à son développement et notamment le terrain et le climat humide. Le maïs a pris sa place dans l'assolement triennal traditionnel comme céréale de printemps à côté du millet et du panis. L'enracinement profond dans les sols lourds et la conduite spécifique (absence d'irrigation, valorisation des engrais de ferme, …) sont autant de caractéristiques de la culture du maïs en Bresse.

A la fin du XVIII^{ème} siècle, la culture du maïs a permis le développement de l'élevage de volailles de Bresse nourries de pâtée de maïs et de lait. Il a été également présent très tôt dans les rations des bovins, plutôt sous forme de fourrage comprenant l'épi, mais aussi en grain et sous forme ensilée. La technique de l'ensilage était en effet déjà d'usage dans cette région au XIX^{ème} siècle *(Lecouteux, 1875)*.

Concernant le troupeau laitier, la race bressane, déjà largement croisée à la fin du XIX^{ème} siècle avec la Comtoise, la Charolaise, la Tacheté de l'Est et la Frisonne pie noir, a été très rapidement supplantée par la Simmental, la Montbéliarde, et dans une moindre mesure, par la Prim'Holstein.

Cet élevage laitier constituait avec celui des volailles le seul moyen pour les petites exploitations bressanes d'augmenter leur revenu. Les produits qui en étaient issus, en particulier la crème et le beurre, occupaient une place importante au sein de cette économie. La crème était prélevée chaque jour et mélangée aux crèmes précédentes, stockée dans une pièce fraîche. L'été, elle était souvent descendue dans le puits pour être conservée plus au frais. Elle était soit barattée pour faire du beurre ou vendue fraîche au marché le plus proche. La fabrication fermière était un travail tout à la fois fastidieux, délicat et nécessitant beaucoup d'attention. Aussi quand les premières coopératives firent leur apparition au début des années trente, prenant peu à peu le relais des ateliers de fabrication fermiers, c'est par conséquent sans trop de regrets que les fermières firent le choix d'apporter le lait à la coopérative du village. Ces coopératives présentaient une architecture commune caractérisée par un fronton typique. La collecte du lait dans un rayon bien circonscrit autour de ces nouveaux ateliers, la limitation de la manipulation de la matière grasse, la rapidité de mise en fabrication sont autant de pratiques qui contribuent encore aujourd'hui à éviter la dégradation de la matière grasse et à préserver intactes les qualités du produit. La phase de maturation biologique, étape incontournable de cette production, est relativement longue ce qui permet de révéler les arômes caractéristiques de la « Crème de Bresse ». La maîtrise de ces étapes de fabrication fait intervenir le savoir-faire des opérateurs qui déterminent les paramètres optimaux nécessaires à l'expression des spécificités de la « Crème de Bresse » et ceci jusqu'à son conditionnement, qui est effectué avec un soin particulier. Comme le beurre, la « Crème de Bresse » a pu être très tôt exportée au-delà des frontières de la Bresse, grâce à sa renommée.

6.2 Spécificité du produit

La « Crème de Bresse » se caractérise par sa richesse en matières grasses, sa lente maturation biologique favorisant son développement aromatique, son goût mêlant des notes lactées, légèrement acidulées.

La « Crème de Bresse » correspond aux crèmes qui autrefois étaient recueillies traditionnellement dans les bidons de lait mais dont la conservation était rendue délicate car la crème épaississait et durcissait très rapidement. Avec l'avènement des coopératives et la demande des cuisiniers et

pâtissiers, ces crèmes ont de nouveau été développées par les crémiers avec une différentiation en deux types de crème, due essentiellement au différent niveau d'acidité : la crème « semi-épaisse » et la crème « épaisse ». La « Crème de Bresse » « semi-épaisse », principalement utilisée en cuisson, présente l'intérêt de bien résister à la chaleur et se trouve donc plus particulièrement utilisée à des températures élevées (gratins de pommes de terre, poulets à la crème, boudin à la crème). Son acidité moins prononcée que la crème épaisse et son intensité aromatique en font un produit privilégié pour les amateurs de douceurs. La « Crème de Bresse » « épaisse » est traditionnellement utilisée sans cuisson, en nappage de fruits ou de fromages blancs, ou alors pour des cuissons courtes à des températures modérées.

Ainsi, la « Crème de Bresse » tient toujours une place importante dans les usages alimentaires qui traduisent son ancrage local. Elle est ingrédient de choix dans la cuisine bressane, notamment lors des fêtes. Comme le montre ce témoignage décrivant une vogue en 1930 « *Il avait lieu chaque année pour la fête patronale et c'était l'occasion d'organiser un grand dîner en invitant toute la parenté. La veille on cuisait une fournée de tartes, de brioches, de pognes ; on ne ménageait ni le beurre, ni la crème, ni le sucre. Le repas durait tout l'après-midi jusqu'au soir…* » (C'était hier – Mémoire de la vie bressane par les gens du Pays). Egalement souvent utilisée dans la sauce de salade à la place de l'huile, ajoutée dans les légumes, associée aux fruits rouges, elle accompagne très souvent les fromages blancs, autre produit très consommé localement.

La « Crème de Bresse » va également bénéficier à la cuisine lyonnaise qui va tirer le meilleur parti des ressources des alentours : élevages de la Bresse, crème et beurre de Bresse, etc… Au XIX ème siècle, les cuisinières de la bourgeoisie, surnommées les « Mères lyonnaises », quittent leur maison pour se mettre à leur compte et donnent naissance à des traditions culinaires toujours vivaces comme le poulet de Bresse à la crème, les poissons ou quenelles à la sauce crémeuse, gratins de pommes de terre, etc. Enfin, les pâtissiers ont largement participé à la notoriété de la « Crème de Bresse » en l'utilisant dans la fabrication de brioches, tartes et galettes bressanes (mélange de sucre et de crème). De façon générale, les cuisiniers et pâtissiers utilisent la « Crème de Bresse » dans de nombreuses recettes et en apprécient ses qualités.

La « Crème de Bresse » s'est longtemps vendue au détail sur les marchés, dans les épiceries locales ou les petites fromageries. En complément de ces circuits de distribution traditionnels, elle est aujourd'hui commercialisée dans la grande distribution où elle constitue un segment « haut de gamme ». En fonction des circuits de distribution, elle se positionne entre 25 et 60% plus cher que les produits crème « standard ».

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

La spécificité de la « Crème de Bresse » tient en partie au fait qu'historiquement, pour les agriculteurs bressans dont elle est originaire, il s'agissait de disposer d'un aliment riche en matière grasse, qui accompagnait avantageusement de nombreux produits.

Par l'utilisation des sols qu'elle implique, l'activité laitière est une composante essentielle du paysage du territoire de la « Crème de Bresse ». Le maillage bocager constitue en effet un milieu favorable au développement de l'élevage laitier en offrant une zone de polyculture source d'alimentation privilégiée pour les vaches laitières. Le choix d'espèces et de variétés adaptées aux sols et à la conduite et la recherche de l'équilibre entre espèces dans un milieu naturellement concurrentiel font appel à un véritable savoir-faire des producteurs bressans. Au-delà de son effet sur la qualité sensorielle de la « Crème de Bresse », la diversité floristique des ressources fourragères présente des intérêts pour la valeur nutritive et l'ingestion de fourrages par les animaux,

éventuellement pour leur santé et enfin pour la biodiversité *(FARRUGGIA A., MARTIN B., BAUMONT R., PRACHE S., DOREAU M., HOSTE H.,DURAND D.(2008) : Quels intérêts de la diversité floristique des prairies permanentes pour les ruminants et les produits animaux ? INRA Prod. Anim., 21 (2), 181-200.)*

L'alimentation du troupeau, basée sur un équilibre entre l'herbe et le maïs, joue un rôle essentiel sur les caractéristiques de la « Crème de Bresse ». Ce système d'alimentation mixte assure, de par la présence du maïs, la production d'un lait riche en matières grasses, composé de globules gras de gros diamètre, et du fait de l'apport d'herbe dans la ration alimentaire, une richesse en précurseurs aromatiques. Le lait destiné à la « Crème de Bresse » présente des indices de lipolyse particulièrement faibles, reflétant une très bonne qualité intrinsèque de la matière grasse. Cette qualité est aussi préservée par le soin apporté à partir du stockage du lait à la ferme jusqu'à la mise en pot de la crème. La proximité entre production et transformation, ainsi que le respect de l'intégrité des matières grasses participent fortement à l'expression des caractères spécifiques de la « Crème de Bresse ». Celles-ci se traduisent notamment par un certain équilibre dans la texture, qui se tient sans être trop ferme, par ses arômes qu'elle dégage dès l'ouverture du pot, sans être trop agressive, par sa douceur en bouche.

Tout ceci traduit à la fois le savoir-faire des producteurs de lait par rapport à la culture de l'herbe et du maïs et celui des crémiers qui maîtrisent notamment la maturation biologique des crèmes. Cette maturation lente, conduite à basse température et à partir de souches de bactéries lactiques, révèle les qualités de la matière grasse du lait et confère à la « Crème de Bresse » une acidité marquée et une expression aromatique intense.
Les spécificités de la « Crème de Bresse » sont le résultat de la rencontre millénaire entre un sol et un climat, renforcés par un savoir-faire très localisé autour des ateliers réalisant encore ce type de fabrication traditionnel.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURE DE CONTRÔLE

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
60, avenue du Général De Gaulle
92046 Paris-La-Défense Cedex
Tél. : +33.(0)1.41.97.00.74
Fax : +33.(0)1.41.97.08.32
www.qualite-france.com

Bureau Veritas Certification France intervient comme Organisme Certificateur et est accrédité pour la norme EN 45011.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél. : +33.(0)1.44.87.17.17
Fax : +33.(0)1.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du Ministère chargé de l'Économie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « Crème de Bresse » doit comporter :

- le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- jusqu'à l'enregistrement communautaire, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC »,
- à compter de l'enregistrement communautaire, le symbole « AOP » de l'union européenne.

Le nom de l'appellation d'origine « Crème de Bresse » peut être suivi de la mention « épaisse » pour les crèmes répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

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

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

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

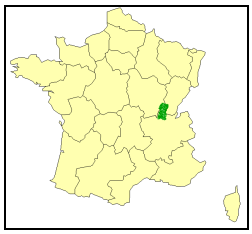
9. EXIGENCES NATIONALES

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

Principaux points à contrôler (PPC)		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
OUTILS DE PRODUCTION	**Situation géographique de l'exploitation**	Les bâtiments des vaches laitières et leur parcellaire sont situés dans l'aire géographique	Documentaire et Visuel
	Situation géographique du transformateur et de l'atelier de conditionnement	Les ateliers de transformation et de conditionnement sont situés dans l'aire géographique	Documentaire et Visuel
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION DU LAIT	**Part de la ration alimentaire distribuée aux vaches laitières issue de l'aire géographique**	≥ 80% en matière sèche de la ration totale annuelle du troupeau	Documentaire
	Surface d'herbe par vache	≥ 60 ares / vache au sein de la SAU	Documentaire
	Durée de pâturage	≥ 150 jours dans l'année, consécutifs ou non	Documentaire et/ou Visuel
	Surface de pâture	≥ 10 ares de pâture accessibles depuis les locaux de traite / vache traite	Documentaire et/ou Visuel
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE TRANSFORMATION EN CREME	**Proportion de code race Montbéliarde dans la collecte**	Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la « Crème de Bresse » provient d'un troupeau global constitué de 50% minimum de vaches laitières de code race Montbéliarde	Documentaire
	Matières premières interdites	- crèmes de lactosérum - crèmes reconstituées - crèmes congelées ou surgelées - matières colorantes ou antioxygènes - substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème - épaississants - arômes	Documentaire et Visuel
	Type de maturation de la crème	Maturation biologique obligatoire	Documentaire
	Type de ferments autorisés lors de l'étape de maturation	Ferments à base de souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes	Documentaire et/ou visuel
	Procédé interdit pour la fabrication de la crème	Homogénéisation de la crème interdite	Documentaire et visuel

Principaux points à contrôler (PPC)		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
	Nombre de pompages de la crème	≤ 3 entre la sortie de l'écrémeuse et le conditionnement	Documentaire et visuel

ANNEXE N° 1 : CARTE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE



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

