

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Crème fraîche fluide d'Alsace » homologué par arrêté du 29 juillet 2026, <i>JORF</i> du 2 août 2026 <u>Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté</u> <u>alimentaire n°2026-32</u>

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité
4 rue Chauveau Lagarde – CS 278-08
75364 PARIS cedex 08
Tél. : (33) (0)1.53.23.04.10
Courriel : paq@paq-groupement.com

Composition : Producteurs et transformateurs

1) NOM DU PRODUIT

« Crème fraîche fluide d'Alsace »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est une crème fraîche fluide pasteurisée, produite sans ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.

En l'état, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » est de couleur blanche et de texture fluide ; son goût et son odeur sont d'intensité peu prononcée.

Caractéristiques physico-chimiques de la crème :

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

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » n'ayant subi qu'une pasteurisation, elle est conditionnée dans un délai de 20 heures après celle-ci.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production (de la production du lait (adresse de la traite) au conditionnement de la crème) ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de l'ensemble des communes des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la transformation ou le conditionnement du produit est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Chaque opérateur s'engage à respecter les exigences relatives au présent cahier des charges et au plan de contrôle.

4.2. Tenue des registres

L'ensemble des registres décrits dans le présent cahier des charges doit être tenu à jour.

4.3. Traçabilité en amont

Les éleveurs laitiers tiennent à disposition tout document nécessaire au contrôle des conditions de production du lait : factures d'achats d'aliments, résultats des analyses de suivi de la qualité du lait livré.

Chaque entreprise transformatrice tient à jour la liste des producteurs de lait. Chaque producteur de lait a un ou des lieu(x) de traite situé(s) dans l'aire géographique, et est identifié par son nom ou sa raison sociale, ou un numéro attribué par le transformateur.

4.4. Traçabilité tout au long du process de fabrication

La traçabilité est assurée tout au long du process de fabrication grâce à la mise en place d'un système documentaire adapté pour chaque fabricant de « Crème fraîche fluide d'Alsace. »

Ce système est composé du fichier des tournées de collecte, des fiches de contrôle à réception, des fiches suiveuses de fabrication, de documents d'enregistrement ou de registres de contrôle. Ces documents assurent la continuité de la traçabilité, de la réception du lait jusqu'aux produits finis conditionnés.

Tout au long du process de fabrication, les lots IGP sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non IGP.

4.4.1. Réception du lait chez le transformateur

À l'arrivée à la laiterie, le moyen d'identification des producteurs correspond au numéro de tournée. En effet, les tournées sont programmées à l'avance et ce pour respecter les critères relatifs à la collecte. Un numéro de tournée est associé aux producteurs collectés.

4.4.2. Fabrication de la « Crème fraîche fluide d'Alsace »

Lors de la fabrication, les produits sont identifiés grâce à un numéro de lot ou à un numéro d'ordre de fabrication (ou équivalent).

A un numéro de lot de fabrication (ou équivalent), sont associés au minimum :

- l'origine du lait ;
- les dates et heures d'écémage et de pasteurisation ;
- la date et les quantités mises en fabrication.

4.4.3. Conditionnement

La date de conditionnement et les quantités de crème conditionnées sont enregistrées. Les numéros des tanks de stockage crème depuis lesquels la crème est soutirée sont également relevés.

Une étiquette comportant le numéro de lot de produit fini est apposée sur le produit fini conditionné.

4.5. Tableau récapitulatif : Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Étape	Éléments de traçabilité	Enregistrements
Production du lait	NOM, RAISON SOCIALE OU N° DU PRODUCTEUR : • Adresse lieu(x) de traite • Quantités livrées	Liste des producteurs Dossier de suivi des producteurs
Collecte du lait	N° DE TOURNÉE : • Date et heure de la collecte • Noms ou numéros des producteurs collectés • Quantité collectée chez chaque producteur • Quantité totale de la tournée	Document d'enregistrement des tournées
Réception du lait cru	N° DES TANK LAIT CRU affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : • Date de réception du lait • le(s) producteur(s) concerné(s) • N° de quai de dépotage / heure de dépotage pour chaque tournée concernée • Conformité aux spécifications du cahier des charges	Document d'identification du tank de réception du lait cru Document d'enregistrement des volumes réceptionnés
Écémage du lait (Stockage de la crème crue / stockage du lait écémé pasteurisé)	N° DES TANKS DE STOCKAGE INTERMEDIAIRES à partir desquels on retrouve : • Quantités stockées • Dates et heures des opérations • Numéros des tanks de lait cru mis en œuvre	Fiches de fabrication

Pasteurisation de la crème (Stockage de la crème pasteurisée)	N° DE TANKS DE STOCKAGE CRÈME PASTEURISÉE avant conditionnement, à partir desquels on retrouve : - Quantités de crème mises en pasteurisation - Dates et heures de pasteurisation - Quantités de crème fabriquées - Numéros des tanks de stockage intermédiaires mis en œuvre	Fiches de fabrication
Conditionnement / Expédition	N° LOT DE PRODUIT FINI : Chaque unité de vente (UV) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - Lot de fabrication - Date et heure de conditionnement - DLC - Nombre d'UVC conditionnées Un registre des expéditions permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) : - les DLC apposées au conditionnement - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	Identification des lots = Numéro de lot Comptabilité matière Registre des expéditions ou équivalent Bons de livraison, factures

NB : un numéro de tank peut correspondre à un ou plusieurs numéros de tournée, et une tournée est constituée de plusieurs producteurs.

Tout registre ou document relatif à l'enregistrement des entrées et des sorties de produits (matières premières et produits mis sur le marché) doit être conservé pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

Chaque producteur de « Crème fraîche fluide d'Alsace » transmet de façon annuelle le volume de production sous IGP au groupement.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.0. Bâtiments d'élevage

La stabulation entravée est interdite (aucune vache laitière à l'attache).

Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour.

Une aération est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

Le bâtiment offre une surface supérieure à 7m² par vache traite en système logette en surface totale bâtiment (couchage + aire de passage), ou une surface supérieure à 10m² par vache traite en surface totale bâtiment (couchage + aire de passage) pour les bâtiments en aire paillée.

5.1. Alimentation des vaches laitières (y compris des vaches tarées)

La ration des vaches laitières comprend au minimum 65% de ration de base et au maximum 35% de ration complémentaire (exprimés en matière sèche, en moyenne sur l'année).

ALIMENTS INTERDITS

Sont interdits toute l'année (dans l'alimentation de base et l'alimentation complémentaire) :

- Les aliments contenant des matières premières, additifs et auxiliaires technologiques issus d'OGM. Cette interdiction concerne les vaches laitières et également tous les autres bovins présents sur l'exploitation. Ainsi, l'alimentation des vaches laitières est sans OGM (<0,9%).

ALIMENTATION DE BASE

Les matières premières autorisées dans la composition de la ration de base sont :

- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés
 - Ensilage de céréales
 - Paille de céréales
 - Graminées et légumineuses conservées (ensilées, enrubannées, séchées, fraîches)
- Grains de céréales et produits dérivés
 - Co-produits humides : drèches de brasserie, drèches de maïs, drèches de blé
- Tubercules, racines et produits dérivés
 - Co-produit humide : pulpe de betterave pressée

Le maïs ensilé représente 25% minimum de la ration de base (exprimé en matière sèche, en moyenne sur l'année).

Au moins 80% des fourrages et au moins un tiers des co-produits humides de la ration de base sont issus de l'aire géographique (en matière sèche, en moyenne sur l'année).

ALIMENTATION COMPLEMENTAIRE

Les matières premières autorisées dans la composition de la ration complémentaire sont :

- Grains de céréales et produits dérivés
 - Orge, maïs, blé, seigle, épeautre, drèches déshydratées, graines de céréales, sorgho, avoine, triticales
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés
 - Soja, colza, tournesol, lin, arachide, coprah, coton, huiles et matières grasses végétales, sésame

- Graines de légumineuses et produits dérivés
 - Lupin, féveroles, pois, vesce, lentilles
- Tubercules, racines et produits dérivés
 - Pulpe déshydratée de betteraves et de tubercules alimentaires autorisés dans la ration de base, protéines de pomme de terre, mélasse et vinasse, liquide de betterave
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés
 - Luzerne séchée, graminées et légumineuses déshydratées (dont Ray-grass), maïs plante entière déshydratée
- Autres plantes, algues et produits dérivés
 - Canne à sucre : mélasses et vinasses
- Divers
 - Produits de transformation de la pomme de terre
- Minéraux et produits dérivés
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes
 - Vinasse (CMS (solubles de mélasse condensés))
- Produits azotés
- Vitamines
- Oligo-éléments
- Autres additifs

5.2. Caractéristiques de la matière première, le lait

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est fabriquée uniquement à partir de lait de vache, produit sur des exploitations dont le ou les lieu(x) de traite se situe(nt) dans l'aire géographique.

Le circuit de collecte dessert uniquement des producteurs habilités.

Le délai entre le 1^{er} producteur collecté et le dépotage sur le site de transformation est de 4 heures maximum.

Le lait est collecté toutes les 48 heures, au maximum. Tout transvasement de lait entre les exploitations et la réception à la laiterie est interdit.

Caractéristiques du lait cru à réception chez le transformateur :

- l'acidité du lait doit être comprise entre 14 et 16°D (ou équivalent à un pH compris entre 6,6 et 6,8) ;
- son indice de lipolyse doit être < 0,8 meq (/ 100g de MG) ;
- sa teneur en coliformes fécaux doit être ≤ 1 000 / mL ;
- test à l'alcool : négatif

5.3. Procédé de fabrication de la « Crème fraîche fluide d'Alsace »

5.3.1. Ecrémage du lait

La crème est séparée du lait par centrifugation.

5.3.2. Fabrication de la crème

La crème est pasteurisée selon un barème de 25 secondes à 98°C (ou barème équivalent).

Le délai entre le début du dépotage du lait cru et la fin de la pasteurisation de la crème est de 24 heures maximum.

S'agissant de crème fraîche fluide, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » ne subit aucun ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.

5.3.3. Stockage de la crème fraîche fluide

Après refroidissement, en attente de son conditionnement, la crème est maintenue à une température $\leq 6^{\circ}\text{C}$.

5.3.4. Conditionnement de la crème fraîche fluide

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est conditionnée dans des récipients d'une capacité maximale de 1000 litres, avec une DLC de 19 jours maximum suivant la date de conditionnement.

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique, le délai entre la fin de la pasteurisation de la crème et la fin du conditionnement étant de 20 heures maximum afin de garantir la fraîcheur de la crème.

Avant expédition, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » est conservée à une température $\leq 6^{\circ}\text{C}$.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'Alsace est soumise à un climat de type semi-continentale, avec des hivers froids et des étés chauds et orageux, caractérisés par des précipitations modérées. Le massif des Vosges est à l'origine d'un effet de Foehn : le vent de l'ouest passant au-dessus des montagnes vient réchauffer et assécher la plaine d'Alsace.

L'Alsace est une région traditionnelle de polyculture. Les céréales y tiennent une place importante parmi les grandes cultures, au premier rang desquelles se trouve le maïs, ce qui représente une part non négligeable du volume de maïs produit en France. Les conditions topographiques et climatiques sont favorables aux cultures céréalières dans les plaines, qui profitent des pluies abondantes tombant sur les sommets et alimentant le réseau hydrographique. La culture du maïs bénéficie particulièrement de ces conditions pédoclimatiques, avec les étés chauds et ensoleillés du climat semi-continentale, et l'abondance et l'accessibilité de la nappe phréatique de la plaine d'Alsace permettant son irrigation. La spécialisation en maïs de la région alsacienne s'explique également par des facteurs humains, avec la performance des agriculteurs et la présence de tous les maillons de la filière maïs dans la région, et des facteurs géographiques, avec le Rhin et ses installations portuaires.

Les prairies sont en revanche moins représentées en Alsace qu'au niveau national. En effet, les conditions climatiques, avec notamment des étés peu pluvieux (climat semi-continentale), sont peu favorables à la pousse de l'herbe. De plus, les sols sont peu porteurs. Enfin, les fermes sont traditionnellement localisées aux abords des villages, dans des zones assez denses, et se trouvent en plaine (là où le maïs est cultivé), entourées de champs de céréales qui n'appartiennent pas souvent à l'exploitation. Elles sont donc distantes des pâtures, qui se trouvent le plus souvent plus loin ou en montagne, ce qui laisse peu de surfaces accessibles aux vaches laitières.

Dans ce contexte, à la différence des autres régions françaises, l'alimentation de base des vaches laitières en Alsace est particulièrement riche en ensilages, notamment grâce à la production de maïs fourrage par les éleveurs sur leurs exploitations.

Historiquement, les industries de transformation des céréales et d'autres cultures (brasseries, amidonneries, malteries, sucrerie) installées dans la région, ont également fourni une part non négligeable de l'alimentation de base des vaches : drêches issues de brasseries, d'amidonneries, de malteries, et pulpe de betterave humide issues de l'industrie sucrière, qui sont utilisées sous une forme humide grâce à la proximité entre les industries et les fermes. Ces circuits courts permettent la valorisation des co-produits locaux tout en limitant l'impact environnemental lié au transport de l'alimentation pour les animaux.

6.2. Spécificité du produit

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » se caractérise par sa couleur blanche et sa texture fluide ; son goût et son odeur sont d'intensité peu prononcée.

Elle est appréciée pour ses caractéristiques qui en font un ingrédient de qualité, notamment pour la confection de desserts et de crème fouettée, car elle permet l'obtention d'une crème Chantilly très aérée à la tenue excellente.

6.3. Lien causal

Les conditions pédoclimatiques et géographiques de l'Alsace ont favorisé sa spécialisation dans la culture du maïs, alors que la sous-représentation des pâtures, les conditions climatiques peu favorables à la pousse de l'herbe et la localisation des fermes dans la plaine, en bordure des villages et sans prairie autour, sont autant de freins à la pratique du pâturage.

Il en découle historiquement une alimentation des vaches laitières particulièrement riche en ensilages, qui influence fortement les caractéristiques du lait, notamment avec une matière grasse peu pigmentée. Ce lait confère donc à la « Crème fraîche fluide d'Alsace » qui en est issue sa couleur blanche et ses qualités organoleptiques tant appréciées, ainsi que ses bonnes capacités de foisonnement et son excellente tenue une fois montée en Chantilly, sans ajout de ferment ni d'additif.

De plus, la régularité des conditions d'élevage du cheptel alsacien donne lieu à la production d'une matière laitière de composition très peu variable tout au long de l'année, assurant par conséquent une qualité constante à la « Crème fraîche fluide d'Alsace ».

Grâce à ses caractéristiques spécifiques, la « Crème fraîche fluide d'Alsace » s'inscrit dans le patrimoine gastronomique régional. Elle est indispensable à la préparation de nombreux mets et desserts traditionnels alsaciens.

Ainsi, elle est incontournable pour l'élaboration de la tarte flambée « Flammeküechle », et entre également dans la préparation de nombreuses sauces.

Elle se met particulièrement en valeur dans les pâtisseries alsaciennes qui offrent un choix de tartes (tarte à la crème « Rahmküechle », tarte au fromage blanc « Käsküechle », tartes aux fruits), de gâteaux à base de crème chantilly, ou autres spécialités comme le fromage de Munster frais au kirsch « Siesskäs üs – em Munschteral ».

Les recherches historiques de Roland Oberlé, conservateur en chef du patrimoine, ont souligné des références à la blancheur de la « Crème fraîche fluide d'Alsace » remontant au XVI^{ème} siècle, attestant de sa réputation de longue date :

« [...]On trouve souvent l'expression « schöner weisser Rahm » (belle crème blanche) chez Fischart en 1575, Platina en 1530, Buchinger en 1671. Au XVIII^{ème} siècle, B. Maugé, dans son Histoire naturelle de la nouvelle province d'Alsace, signale la crème fraîche d'Alsace pour sa blancheur et les nombreux usages qu'on en fait. »

Aujourd'hui, la réputation de la Crème fraîche fluide d'Alsace a largement dépassé le cadre régional. Ainsi, le Maître Pâtissier d'origine alsacienne Christophe Felder, ancien chef pâtissier du Crillon, auteur de plusieurs livres et intervenant dans des médias comme Elle à Table, est devenu un ambassadeur de la Crème fraîche fluide d'Alsace en animant des ateliers culinaires où il la met à l'honneur.

La « Crème fraîche fluide d'Alsace » est par exemple utilisée par l'artisan glacier provençal « Le Quillé » pour la réalisation de sa chantilly maison.

Elle est également plébiscitée par Pierre Hermé, chef pâtissier-chocolatier français à la renommée internationale, dans son ouvrage « Infiniment Macaron » publié aux Editions de la Martinière en 2020 : "J'utilise depuis plus de trente ans le lait frais Haute Qualité et la crème fluide Label rouge d'Alsace, remarquables en tous points. Ils ont la particularité d'être d'exceptionnels supports d'arômes, car ils sont dépourvus d'acidité et d'amertume, sans variation de goût saisonnière, propriétés essentielles pour permettre l'expression des saveurs dans nos créations."

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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 : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires en vigueur, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Production du lait	Localisation des producteurs de lait en Alsace (adresse du (des) lieu(x) de traite en Alsace)	Documentaire Visuelle
	Plan d'alimentation des vaches laitières : Maïs ensilé = 25% minimum de la ration de base en matière sèche.	Documentaire Visuelle
	Alimentation des vaches laitières sans OGM (<0,9%).	

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Transformation	Localisation des ateliers de transformation en Alsace	Documentaire Visuelle
	Fabrication sans ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.	Documentaire Visuelle
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini : - teneur en Matière Grasse $\geq 32\%$ - acidité $\leq 12^{\circ}\text{D}$ - Indice de lipolyse $< 0,8$ meq (/ 100g de MG)	Documentaire Analyse
	Caractéristiques organoleptiques du produit fini : - Couleur blanche - Texture fluide - Goût peu prononcé - Odeur peu prononcée	Contrôle organoleptique
	Caractéristiques physiques du produit fini : - Texture fluide : viscosité du produit fini < 80 centipoises (le jour du conditionnement) - taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$ - décantation : volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée	Documentaire Visuelle