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 « Beurre de Bresse ».

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Protégée « Beurre de Bresse » les beurres répondant aux exigences de la dénomination « beurre extra fin » et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Le « Beurre de Bresse » est un beurre doux qui se caractérise notamment par :

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

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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

Département de l'Ain

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

Département du Jura

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

Département de Saône-et-Loire

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

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

4.1 Identification des opérateurs

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

4.2 Obligations déclaratives

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

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

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

4.3 Suivi du respect des conditions de production

Tenue de registres

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

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

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

Autres documents tenus à disposition

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

4.4 Éléments d'identification des produits

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

4.5 Contrôle des produits

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

5 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

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

5.1 Conduite du troupeau

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

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

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

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

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

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

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

5.2 Alimentation du troupeau

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 de la crème utilisée pour la fabrication du « Beurre de Bresse » doit être de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

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

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

L'homogénéisation de la crème est interdite.

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

Maturation

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

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

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

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

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

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

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

Barattage

Le barattage en continu est interdit.

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

Lavage, malaxage

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

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

Transport

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

Conditionnement

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

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de production du « Beurre 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 le beurre, occupaient une place importante au sein de cette économie. Le beurre était fabriqué la veille du marché à partir de la crème prélevée chaque jour et mélangée aux crèmes précédentes, stockée dans une pièce fraîche. Cette fabrication fermière était un travail tout à la fois fastidieux, délicat et nécessitant beaucoup d'attention : « ça fait gros [pour la qualité du beurre] de tourner la baratte, quand c'est le moment, il faut arrêter, on y sent » (*Témoignage*). Le babeurre était ensuite évacué et le beurre lavé avec soin, malaxé pour en extraire le liquide excédentaire, et présenté en mottes ou moulé et enveloppé dans des « feuilles à beurre », petit arbuste (*Rumex patientia* Linné) que l'on trouvait dans les jardins. 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. La plupart de ces beurreries présentaient une architecture commune caractérisée par un fronton typique. Leur dynamisme et le savoir-faire des beurriers ont contribué à forger la renommée du « Beurre de Bresse ». En effet, les opérations de barattage et de malaxage font intervenir le savoir-faire du beurrier qui détermine en fonction de la saison et de la taille du grain le moment opportun pour arrêter la baratte.

Aujourd'hui les entreprises impliquées dans la production du « Beurre de Bresse » restent en grande partie dédiées à cette production locale.

6.2 Spécificité du produit

Le « Beurre de Bresse », élaboré en baratte traditionnelle, se caractérise par sa douceur, sa texture souple et aérée, sa couleur, qui évolue dans la saison, son fondant et sa persistance en bouche, sa bonne tenue à la cuisson.

Contrairement à la fabrication industrielle du beurre, qui met en œuvre une maturation exclusivement physique, la crème qui sert à faire le « Beurre de Bresse » subit au préalable une maturation biologique, qui lui permet de développer tous ses arômes. Une fois maturée, la crème est rapidement mise en œuvre. Cette opération renvoie à un réel savoir-faire du beurrier qui doit apprendre à écouter le bruit de la baratte pour identifier à quel instant précis soutirer le babeurre ou

arrêter le malaxage. Tout ceci traduit à la fois une grande maîtrise des différents procédés de fabrication et un intérêt réel porté à ce produit.

D'une façon générale, le beurre est un ingrédient très présent dans la cuisine locale traditionnelle. Il constitue la matière grasse la plus couramment utilisée dans la cuisine locale au quotidien, il accompagne systématiquement les plats de charcuterie et est souvent ajouté sur la table avec certains plats comme les potages ou les légumes.

Dans son étude sur *le lait et ses produits dans la Bresse*, Claire Delfosse (Maître de conférences à l'Université Lyon II) présente le récit d'un voyageur anglais de passage à Bourg en Bresse qui, en 1877, faisait l'éloge du « Beurre de Bresse » : « Ce beurre, écrivait-il, était *pure poésie, et j'en mangeai une livre ou deux. [En quittant Bourg en Bresse] je m'en allais avec une expression confuse où se mêlaient la sculpture gothique tardive et les tartines épaisses ».* (James, 1877, Voyage en France). Au début du XX^{ème} siècle, la collecte s'organise et des coopératives beurrières sont créées sur le modèle charentais. La meilleure maîtrise des méthodes de fabrication va permettre au « Beurre de Bresse » de rivaliser avec les beurres les plus renommés.

C'est ainsi que la beurrerie de Montcet a obtenu un premier prix en 1936. La beurrerie de la Tranclière a obtenu une médaille d'or en 1937, celle de Beaupont un troisième prix à l'exposition de Paris en 1938. Enfin au début de 1939, les deux premiers prix ont été enlevés par des beurreries de Bresse : celles de Saint-Étienne-sur-Chalaronne et de Viriat, alors même que leurs produits étaient mis en concurrence avec des beurres de Charente et de Normandie, dont la réputation était déjà bien établie. Progressivement, le beurre a été exporté au-delà des frontières de la Bresse.

Les cuisiniers reconnaissent au « Beurre de Bresse » des qualités indiscutables, notamment sa tenue à la cuisson, qui en fait un des ingrédients de choix dans les plats caractéristiques de la gastronomie locale comme les cuisses de grenouilles et les bréchets de volailles mais également dans la pâtisserie comme les galettes et tartes bressanes (mélange de sucre et de beurre). En fonction des circuits de distribution, il se positionne entre 15% et 65% plus cher que les produits beurre « standard ».

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

La région naturelle de la Bresse se caractérise par une longue tradition de fabrication de crème et de beurre. La notoriété du « Beurre 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.
La spécificité du « Beurre de Bresse » tient en partie au fait qu'historiquement pour les agriculteurs bressans, il s'agissait de produire un aliment capable de conserver la richesse en matière grasse du lait, transportable et donc susceptible de procurer quelques ressources économiques.

Par l'utilisation des sols qu'elle implique, l'activité laitière est une composante essentielle du paysage du territoire du « Beurre de Bresse ». Le maillage bocager constitue 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 du « Beurre 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 du « Beurre de Bresse ».
Ce système d'alimentation mixte assure, de par la présence de maïs, 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, un lait d'une coloration soutenue. Cette coloration, qui n'est pas sans rappeler celle du grain de maïs, prend dans la saison différentes teintes de jaune. La proximité entre production et transformation, ainsi que le respect de l'intégrité des matières grasses, participent à l'expression des caractères spécifiques du « Beurre de Bresse ».

Tout ceci traduit à la fois le savoir-faire des producteurs maîtrisant la culture de l'herbe et du maïs et celui des entreprises concernant notamment les opérations de barattage. Le barattage est réalisé dans des barattes de petit volume, en ajustant en permanence les paramètres de fabrication pour obtenir un beurre à la structure aérée, doté d'une bonne tartinabilité et très aromatique.
La localisation des entreprises réalisant encore ce type de fabrication et des producteurs qui leurs sont associés, renvoie à la localisation d'un véritable savoir-faire partagé localement et faisant l'objet d'une transmission perpétuelle.

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 au « Beurre de Bresse » de traverser le temps tout en préservant sa typicité.

7 RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES 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 « Beurre de Bresse » doit comporter :

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

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

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

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

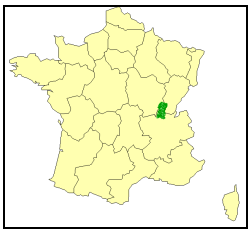
9 EXIGENCES NATIONALES

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
	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

Principaux points à contrôler (PPC)		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE TRANSFORMATION	**Matières premières interdites**	- crèmes ou beurres reconstitués, congelés ou surgelés - matières colorantes ou antioxygènes - substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème	Documentaire et Visuel
	Procédés interdits pour la fabrication	- homogénéisation de la crème - tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse, notamment par l'incorporation de cultures de ferments lactiques pendant le malaxage	Documentaire et visuel
	Type de maturation de la crème	- maturation biologique obligatoire - étape de cristallisation facultative	Documentaire
	Délai entre écrémage et maturation de la crème	≤ 48 heures après écrémage	Documentaire
	Type de ferments autorisés lors de l'étape de maturation	Souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes	Documentaire
	Nombre de pompages de la crème	≤ 3 entre la sortie de l'écrémeuse et le conditionnement	Documentaire et visuel
	Additifs interdits	Aucun ajout d'épaississant ou d'arôme	Documentaire et/ou Visuel
	Type de barattage	Système de barattage en continu interdit	Documentaire
	Caractéristiques de la baratte	- type conique ou biconique - volume ≤ 5000 litres	Visuel

ANNEXE N° 1 : CARTE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE



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

