Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois »
homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE

« Genièvre Flandre Artois »

Partie I - Fiche technique

A) Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

Le « Genièvre Flandre Artois » appartient à la catégorie 19 « Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier » de l'Annexe II du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008. Le « Genièvre Flandre Artois » est enregistré à l'annexe III dudit règlement.

B) Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit

Le « Genièvre Flandre Artois » se caractérise par :
- sa couleur blanche à plus ou moins ambrée selon le degré de vieillissement du produit et sa texture soyeuse lorsque le genièvre est versé dans le verre ;
- son nez, on retrouve une odeur de céréales bien présente nuancée le plus souvent par des arômes d'épices, de fumé, d'embruns et de baies de genévrier ;
- sa bouche, généralement l'attaque est vive et franche portée par des notes herbacées puis ce sont les arômes de céréales, d'épices qui dominent, avec une présence des baies de genévriers qui a tendance à s'estomper avec le vieillissement du produit. Enfin, le « Genièvre Flandre Artois » se caractérise par une forte persistance en bouche soutenue par une légère amertume.

Les « Genièvre Flandre Artois » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique minimal de 35 %.

C) Définition de la zone géographique concernée

La saccharification des céréales, la fermentation du moût, la distillation du moût fermenté et le cas échéant le vieillissement de l'eau de vie sont réalisés sur le territoire des communes suivantes :

Nord (59) : Aix , Allennes-les-Marais , Anhiers , Annœullin , Anstaing , Armbouts-Cappel , Armentières , Arnèke , Attiches , Aubers , Auby , Auchy-lez-Orchies , Avelin , Bachy , Bailleul , Baisieux , Bambecque , (La) Bassée , Bauvin , Bavinchove , Beaucamps-Ligny , Bergues , Bersée , Berthen , Beuvry-la-Forêt , Bierne , Bissezeele , Blaringhem , Boeschepe , Boëseghem , Bois-Grenier , Bollezeele , Bondues , Borre , Bourbourg , Bourghelles , Bousbecque , Bousignies , Bouvignies , Bouvines , Bray-Dunes , Brillon , Brouckerque , Broxeele , Buysscheure , Caëstre , Camphin-en-Carembault , Camphin-en-Pévèle , Capinghem , Cappelle-Brouck , Cappelle-en-Pévèle , Cappelle-la-Grande , Carnin , Cassel , (La) Chapelle-d'Armentières , Château-l'Abbaye , Chemy , Chéreng , Cobrieux , Comines , Coudekerque , Coudekerque-Branche , Courchelettes , Coutiches , Craywick , Crochte , Croix , Cuincy , Cysoing , Deûlémont , Don , Douai , (Le) Doulieu , Drincham , Dunkerque , Ebblinghem , Eecke , Emmerin , Englos , Ennetières-en-Weppes , Ennevelin , Eringhem , Erquinghem-le-Sec , Erquinghem-Lys , Escobecques , Esquelbecq , Esquerchin , Estaires , Faches-Thumesnil , Faumont , Flers-en-Escrebieux , Flêtre , Flines-lès-Mortagne , Flines-lez-Raches , Forest-sur-Marque , Fort-Mardyck , Fournes-en-Weppes , Frelinghien , Fretin , Fromelles , Genech , Ghyvelde , Godewaersvelde , Gondecourt , (La) Gorgue , Grand-Fort-Philippe , Grande-Synthe , Gravelines , Gruson , Hallennes-lez-Haubourdin , Halluin , Hantay , Hardifort , Haubourdin , Haverskerque , Hazebrouck , Hem , Herlies , Herrin , Herzeele , Holque , Hondeghem , Hondschoote , Houplin-Ancoisne , Houplines , Houtkerque , Hoymille , Illies , Killem , Lallaing , Lambersart , Lambres-lez-Douai , Landas , Lannoy ,

Lauwin-Planque , Lecelles , Lederzeele , Ledringhem , Leers , Leffrinckoucke , Lesquin , Lezennes , Lille , Linselles , Lompret , Looberghe , Loon-Plage , Loos , Louvil , Lynde , Lys-lez-Lannoy , (La) Madeleine , (Le) Maisnil , Marchiennes , Marcq-en-Barœul , Marquette-lez-Lille , Marquillies , Maulde , Merckeghem , Mérignies , Merris , Merville , Méteren , Millam , Millonfosse , (Les) Moëres , Moncheaux , Mons-en-Barœul , Mons-en-Pévèle , Morbecque , Mortagne-du-Nord , Mouchin , Mouvaux , Neuf-Berquin , (La) Neuville , Neuville-en-Ferrain , Nieppe , Nieurlet , Nivelle , Nomain , Noordpeene , Noyelles-lès-Seclin , Ochtezeele , Oost-Cappel , Orchies , Ostricourt , Oudezeele , Oxelaëre , Pérenchies , Péronne-en-Mélantois , Phalempin , Pitgam , Pont-à-Marcq , Pradelles , Prémesques , Provin , Quaëdypre , Quesnoy-sur-Deûle , Râches , Radinghem-en-Weppes , Raimbeaucourt , Renescure , Rexpoëde , Ronchin , Roncq , Roost-Warendin , Rosult , Roubaix , Rubrouck , Rumegies , Sailly-lez-Lannoy , Sainghin-en-Mélantois , Sainghin-en-Weppes , Saint-Amand-les-Eaux , Saint-André-lez-Lille , Saint-Georges-sur-l'Aa , Saint-Jans-Cappel , Saint-Momelin , Saint-Pierre-Brouck , Saint-Pol-sur-Mer , Saint-Sylvestre-Cappel , Sainte-Marie-Cappel , Salomé , Saméon , Santes , Sars-et-Rosières , Seclin , Sequedin , Sercus , Socx , Spycker , Staple , Steenbecque , Steene , Steenvoorde , Steenwerck , Strazeele , Templemars , Templeuve , Terdeghem , Téteghem , Thiennes , Thumeries , Thun-Saint-Amand , Tilloy-lez-Marchiennes , Toufflers , Tourcoing , Tourmignies , Tressin , Uxem , Vendeville , Verlinghem , Vieux-Berquin , Villeneuve-d'Ascq , Volckerinckhove , Vred , Wahagnies , Wallon-Cappel , Wambrechies , Wannehain , Warhem , Warlaing , Warneton , Wasquehal , Watten , Wattignies , Wattrelos , Wavrin , Waziers , Wemaers-Cappel , Wervicq-Sud , West-Cappel , Wicres , Willems , Winnezeele , Wormhout , Wulverdinghe , Wylder , Zegerscappel , Zermezeele , Zuydcoote , Zuytpeene.

Pas-de-Calais (62) : Andres , Ardres , Arques , (Les) Attaques , Audrehem , Audruicq , Autingues , Balinghem , Bayenghem-lès-Éperlecques , Blendecques , Boisdinghem , Bonningues-lès-Ardres , Bonningues-lès-Calais , Bouquehault , Brêmes , Caffiers , Calais , Campagne-lès-Guines , Campagne-lès-Wardrecques , Clairmarais , Clerques , Coquelles , Coulogne , Elnes , Éperlecques , Escalles , Esquerdes , Fiennes , Fleurbaix , Fréthun , Guemps , Guînes , Hallines , Hames-Boucres , Helfaut , Hermelinghen , Heuringhem , Houlle , Landrethun-lès-Ardres , Laventie , Lestrem , Leulinghem , Licques , Longuenesse , Louches , Lumbres , Marck , Mentque-Nortbécourt , Moringhem , Moulle , Muncq-Nieurlet , Nielles-lès-Ardres , Nielles-lès-Calais , Nordausques , Nort-Leulinghem , Nortkerque , Nouvelle-Église , Offekerque , Oye-Plage , Peuplingues , Pihen-lès-Guînes , Polincove , Quelmes , Racquinghem , Recques-sur-Hem , Rodelinghem , Ruminghem , Sailly-sur-la-Lys , Saint-Folquin , Saint-Martin-au-Laërt , Saint-Omer , Saint-Omer-Capelle , Saint-Tricat , Sainte-Marie-Kerque , Salperwick , Sangatte , Serques , Setques , Tatinghem , Tilques , Tournehem-sur-la-Hem , Vieille-Église , Wardrecques , Wavrans-sur-l'Aa , Wisques , Wizernes , Zouafques , Zudausques , Zutkerque.

D) Description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et des méthodes locales, loyales et constantes

a. Céréales

Les céréales suivantes sont utilisées : seigle, orge, blé, avoine, seules ou en mélange. Au moins l'une d'entre elles est maltée. Les céréales transgéniques sont interdites. Les grains sont broyés grossièrement en une mouture.

b. Saccharification

La mouture est brassée en présence d'eau afin d'obtenir un mélange sans grumeaux qui est chauffé pour donner le moût. La saccharification est réalisée par la seule diastase du malt.

c. Fermentation

Le moût est fermenté sous l'action des levures. À l'exception des sous produits de la distillation, aucune substance visant à orienter la fermentation n'est autorisée.

d. Distillation

La distillation est réalisée en plusieurs passes.

La dernière passe est réalisée selon le principe de la distillation simple discontinue au moyen d'alambics constitués d'une chaudière, d'un chapiteau et d'un col de cygne. Tous ces éléments sont en cuivre.

La dernière passe se fait en introduisant des baies de genévrier (Juniperus communis L. et/ou Juniperus oxycedrus L.) dans l'alambic. La quantité de baies de genévrier est au minimum de 1 kg pour 1000 litres d'alcool pur.

Les eaux-de-vie présentent à la sortie de la distillation un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 65 % à 20° C.

e. Élevage

Les eaux-de-vie peuvent être vieillies sous bois.

f. Méthodes traditionnelles

La coloration ainsi que l'édulcoration et l'ajout d'additifs sont interdits.

E) Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique

a. Spécificité de l'aire

i. Facteurs naturels

Les terres de Flandres sont principalement constituées d'alluvions déposées au Quaternaire dans le delta de l'Aa. Les sols alluviaux de Flandres s'étalent sur les sables tertiaires (Eocène), roches tendres ayant été déblayées par l'érosion, jusqu'à rejoindre la mer du Nord, tandis qu'au sud-ouest de la zone, le Haut Pays d'Artois domine sur les plateaux crayeux (Crétacé) recouverts de limons, par l'intermédiaire d'imposants talus calcaires. La limite entre Flandre et Artois correspond à un relief de côte crayeuse sur laquelle se développent à l'état indigène des populations de genévriers.

La plaine alluviale du bassin Flandre-Artois comporte une importante nappe phréatique associée aux alluvions.

L'aire est dotée d'un climat océanique, avec des températures relativement homogènes d'une année sur l'autre. La présence proche de la mer du Nord protège de tout excès climatique. L'amplitude thermique est faible avec des minimas le plus souvent supérieurs à 0°C et des maxima dépassant rarement 30 °C. En ce qui concerne les précipitations, elles sont régulières sur toute l'année et représentent un total sur l'année d'environ 650 mm (moyenne sur les 30 dernières années). Les vents dominants de secteurs est à sud-ouest ne rencontrent peu ou pas d'obstacle.

Ces facteurs pédoclimatiques sont extrêmement favorables à la production de céréales, tout particulièrement le blé, l'orge, le seigle et l'avoine. La région est également très tournée vers l'élevage laitier, avec beaucoup d'ateliers produisant du beurre et des fromages. Les exploitations agricoles sont donc principalement tournées vers la polyculture et l'élevage, imprimant un paysage diversifié.

ii. Facteurs humains

L'aire géographique englobe les secteurs où se concentra en France la production de genièvre. Il s'agit de régions marquées par la culture flamande. En effet, deux régions historiques sont concernées : la Flandre française (moitié ouest de l'actuel département du Nord ainsi que 4 communes du Pas-de-Calais) et l'Artois flamand (partie Nord Ouest du département du Pas-de-Calais) au sein desquelles la langue et la culture flamande ont été ou sont toujours très présentes.

Cette région est une terre de production de céréales. Plus de 40 % de la SAU en est couverte et près de 80% des agriculteurs en cultivent. C'est aussi une région très dynamique dans le travail du grain qui produit plus de 25 % de la production nationale de malt et compte plusieurs meuneries. C'est également une région brassicole. On peut encore dénombrer une trentaine de brasseries en région Nord – Pas-de-Calais, des structures de dimension industrielle mais aussi des brasseries artisanales. Depuis peu, de nombreuses micro-brasseries ont vu le jour. Enfin la région comporte deux distilleries de cette boisson à partir de la distillation de moût de

céréales fermentées. Ainsi c'est tout un savoir-faire de production de céréales, et de sa transformation (maltage, fermentation, distillation …) qui est présent dans cette région.

b. Facteurs historiques

À partir de la fin du XVIème siècle, l'eau de vie de céréales aromatisée aux baies de genévriers se développe dans l'ensemble des 17 provinces des Pays Bas espagnols (qui intègrent la Belgique ainsi que la Flandre française et l'Artois). Cependant en 1601, les archiducs Albert et Isabelle, souverains des Pays Bas interdisent la production et la vente de l'eau de vie distillée à partir du grain, des fruits et des légumes. Mais la distillation clandestine et la contrebande avec les Pays-Bas du Nord, devenus indépendants de la monarchie espagnole, permirent de maintenir la consommation du Genièvre durant tout le XVIIème siècle.
Le port de Dunkerque, vendu par l'Angleterre à la France en 1662 va devenir un centre de négoce entre les Pays-Bas du Nord et l'Angleterre et les exportations de genièvre hollandais vont y transiter. Stival, un dunkerquois revenu d'un voyage de plusieurs années aux Pays-Bas, qui dispose à proximité de Dunkerque de céréales et de baies de genévrier, se lance dans le projet de distiller du genièvre. Mais il n'obtiendra les autorisations du Roi de France pour ouvrir une distillerie à Dunkerque, qu'à la seule condition de « n'expédier ni par mer ni par terre aucune eau-de-vie de genièvre pour aucun endroit du royaume ». Il s'agit de ne pas laisser concurrencer les producteurs d'eau-de-vie de vin par la production d'eaux-de-vie de céréales issues des provinces de la Flandre et de l'Artois rattachées au Royaume de France au début du XVIIIème.
La Révolution Française va faire tomber ces barrières par l'instauration d'un régime de liberté commerciale et de nombreuses distilleries vont se créer en Flandres française ainsi que dans l'Artois flamand, ces deux provinces de l'ancien Régime allant disparaître pour se fondre dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais. Dès 1795, on en comptait 6 à Saint Omer dans le département du Pas-de-Calais, 72 dans celui du Nord en 1804. Ces distilleries sont installées sur le modèle des distilleries néerlandaises, les Hollandais ayant développé des alambics performants pour conduire la distillation simple discontinue du moût de céréales. Un tiers de la production est consommée dans le pays, et les deux autres sont expédiés surtout vers l'Angleterre et les colonies américaines.
À l'époque, « la distillerie fait partie de la ferme. Elle permet de transformer une partie de la récolte céréalière en alcool qu'on vend. Quant aux drêches, résidus de la distillation, elles servent à l'alimentation du bétail. » De plus, la distillation reste une activité saisonnière occupant tout au plus les mois d'hiver. Mais la production de Genièvre malgré sa dimension artisanale ou agricole va incorporer au XIXème siècle des innovations technologiques comme les machines à vapeur et les colonnes à distiller. Cependant la dernière distillation était toujours réalisée selon le principe de la distillation simple discontinue au moyen des alambics traditionnels conçus par les Hollandais. Enfin, contrairement à la Belgique et aux Pays-Bas où les principales distilleries eurent recours très tôt à de l'alcool neutre issu de mélasses de betteraves, le « Genièvre Flandre Artois » resta fidèle à l'eau-de-vie de céréales.
L'essor industriel et minier de cette région dès le milieu du XIXème siècle permit le développement de cette eau-de-vie qui fut adoptée par la population ouvrière. Au début du XXème siècle, une centaine de distilleries produisait environ 30 000 hl de genièvre. Sur les tables du Nord et du Pas-de-Calais, cette eau-de-vie est devenue en quelques années la boisson préférée des ouvriers du textile ou des mines de la région qui en buvaient pour se donner du courage.
Malgré le déclin de ces industries lourdes, le « Genièvre Flandre Artois » est resté la boisson identitaire de cette région.

c. Spécificité du produit

Le genièvre Flandre Artois se caractérise par :
- sa couleur blanche à plus ou moins ambrée selon le degré de vieillissement du produit et sa texture soyeuse lorsque le genièvre est versé dans le verre ;
- son nez, on retrouve une odeur de céréales bien présente nuancée le plus souvent par des arômes d'épices, de fumé, d'embruns et de baies de genévrier ;
- sa bouche, généralement l'attaque est vive et franche portée par des notes herbacées puis ce sont les arômes de céréales, d'épices qui dominent, avec une présence des baies de genévriers qui a tendance à s'estomper avec le vieillissement du produit. Enfin, le genièvre Flandre Artois se caractérise par une forte persistance en bouche soutenue par une légère amertume.

En 1782 parait un livre intitulé « Histoire de la vie privée des François » dans lequel l'auteur, Le Grand d'Haussy, écrit que l'eau de vie produite à Dunkerque « passe pour une des meilleures qui existent ».
Mais le Genièvre produit en Flandre française et en Artois flamand est resté une eau-de-vie de céréales aromatisée durant la distillation avec des baies de genévrier, ce qui le distingue nettement de certains genièvres belges ou néerlandais produits par macération des baies dans de l'alcool neutre. Ainsi, afin de protéger la spécificité du Genièvre de Flandres et d'Artois et de garantir la qualité du produit, la dénomination « genièvre » est définie dans la réglementation française au début du XXème siècle. « genièvre » est réservé à l'eau-de-vie obtenue dans les conditions prévues à l'article 15 de la loi du 30 mars 1902, par la distillation simple, en présence de baies de genévrier, de moûts fermentés de seigle, de blé, d'orge ou d'avoine, seuls ou en mélange. Cette définition est reprise par l'article 6 du décret du 19 août 1921, complétée par la circulaire ministérielle N°57 du 21 août 1921.
Cette réglementation française protégera le Genièvre français de la concurrence des productions étrangères jusqu'à l'adoption d'une réglementation européenne sur les boissons spiritueuses en 1989. La dénomination géographique « Genièvre Flandres Artois » va alors être inscrite dans le Règlement (CE) n°1576/89 du 12 juin 1989.

d. Lien causal entre l'aire délimitée et le produit

La consommation du genièvre dans la région a débuté grâce à l'appartenance de cette région aux Pays-Bas espagnols et s'est développée à travers la culture flamande de cette petite partie du territoire français.
Les conditions pédo-climatiques de la Flandre française et l'Artois flamand, particulièrement adaptées à la production céréalière, ainsi que l'omniprésence de l'eau, ont permis d'accumuler au cours de l'histoire un important savoir-faire de production et de transformation des céréales (malterie, brasserie, distillation).
L'histoire de cette région et les habitudes de consommation ont maintenu une production de genièvre exclusivement à partir de céréales dont le moût fermenté est distillé en présence de baies de genévrier.
La distillation qui autorise l'utilisation de colonnes multi-étagée doit obligatoirement mettre en œuvre pour la dernière passe, le principe de distillation simple et discontinue au moyen d'alambics traditionnels en vue d'obtenir un TAV inférieur ou égal à 65 %.
Enfin, cette eau de vie pour respecter ses caractéristiques issues des matières premières et des procédés mis en œuvre n'est ni colorée, ni édulcorée, ni l'objet d'ajout d'additifs.

Le « Genièvre Flandre Artois » fait partie intégrante du patrimoine alimentaire et vivant de la région. Consommé surtout en digestif, il entre également dans la composition de nombreuses recettes traditionnelles, comme en témoigne l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Nord Pas-de-Calais. Les distilleries, inscrites dans les circuits touristiques locaux, sont comme les restaurateurs de la région, des acteurs de la valorisation de cette culture gastronomique.

F) Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales

G) Nom et adresse du demandeur

Association de défense du Genièvre Flandre Artois
1, rue de la distillerie
59118 WAMBRECHIES
Télephone *+33 3 20 14 91 91*

H) Éléments complémentaires (Étiquetage)

Les spiritueux pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois » ne pourront être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que l'indication géographique susvisée ne soit inscrite en caractères très apparents.

Partie II - Obligations déclaratives et registres à tenir

1) Obligations déclaratives

1.1. Déclaration d'identification

Afin de permettre son habilitation chaque opérateur doit déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'identification. Cette déclaration comporte :
- l'identifié du demandeur avec ses coordonnées ;
- les éléments descriptifs des outils de production.

L'engagement du déclarant à :
- respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges ;
- réaliser des autocontrôles et se soumette aux contrôles internes et externes ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production (modification de l'alambic, déplacement de l'outil de production…).

1.2. Déclaration de revendication en indication géographique « Genièvre Flandre Artois »

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 septembre pour les volumes produits entre le 1er septembre et le 31 août.
Elle indique :
- le volume de chaque lot produit lors de la campagne écoulée ;
- le nom et l'adresse du déclarant.

2) Tenue de registres

Chaque distillateur doit tenir :
- un registre de distillation ;
- des fiches, ou un registre, de fabrication permettant de vérifier la nature des céréales, la quantité de baies de genévrier, l'absence d'additifs.

Les produits susceptibles de bénéficier de l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois » doivent être clairement individualisés dans ces registres.

Partie III - Principaux points à contrôler

Principaux points à contrôler	***Méthodes d'évaluation***
A) Règles structurelles :	
Localisation des sites de production dans l'aire	Documentaire
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Documentaire et/ou visuel
B) Règles annuelles :	
Présence et caractéristiques des céréales autorisées	Documentaire et/ou visuel
La mouture de grains broyés grossièrement	Visuel
Pas d'additifs autre que les sous produits de la distillation lors de la fermentation	Visuel
Présence de baie de genévrier pendant la dernière passe	Documentaire et/ou visuel
TAV maximal du distillat	Documentaire et/ou mesure du TAV de l'eau-de-vie dans le collecteur journalier
TAV minimum lors de la mise en marché à destination du consommateur	Documentaire
Pas de coloration ni édulcoration ni ajout d'additifs	Documentaire

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

AVICERT
ORGANISME CERTIFICATEUR
2, Le Mail
76190 Yvetot
Téléphone : 02 35 95 16 82
Télécopie : 02 35 56 71 49
Courriel : contact@avicert.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.