

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Crème de Bresse »

associé à l'avis n°AGRT141371925V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°384/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2012-825 en date du 26 juin 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crème de Bresse »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°27-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse

Siège social : Maison de l'Agriculture
4, avenue du champ de Foire – BP 84
01003 BOURG-EN-BRESSE – France
Tél. +33 (0)4.74.45.67.21 Fax. : +33 (0)4.74.45.56.84
www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Composition

Le groupement est composé des opérateurs de l'Appellation d'Origine Protégée « crème 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.

Forme juridique

L'association « Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse » est régie par la loi du 1^{er} Juillet 1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.4 - Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, ...).

1 NOM DU PRODUIT

L'Appellation d'Origine porte sur la dénomination « **CREME de BRESSE** ».

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

Crème de Bresse

C'est une crème à la texture « semi-épaisse » ayant subi une maturation biologique. Son taux de matière grasse est d'au minimum de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

Elle se caractérise notamment par son onctuosité, une pointe d'acidité et des notes de lacté cuit, de biscuit sucré et de vanillé.

Crème de Bresse complétée de la mention « épaisse »

C'est une crème à la texture « épaisse » ayant subi une maturation biologique. Sa teneur minimale en matière grasse est de 33 grammes pour 100 grammes de produit.

Elle se caractérise par une acidité marquée et une expression aromatique développée avec des notes de « fraîcheur en bouche » prononcées et des arômes marqués de lait (lait frais, lait cru, ...) et de beurre.

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, Boisse, 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, Meillonas, 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'Huriat, 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-Usage, 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 tarées.

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

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

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

Ecrémage

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'écumeuse, 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'écumeuse 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

6.1 Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la « crème de Bresse » correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, au relief de collines typique de la « Bresse » et dont l'altitude ne dépasse pas 300 mètres. C'est une unité géologique constituée de sols à matrice argileuse assurant de bonnes réserves en eau, avec toutefois une hétérogénéité parcellaire, que l'on retrouve la plupart du temps à l'échelle de l'exploitation. Elle jouit d'un réseau hydrique dense et omniprésent tissé de rivières, nées aux sources des côtes jurassiennes, et alimentées par des nombreux ruisseaux ou rigoles. Elle bénéficie d'un climat continental de type « bressan », avec une pluviométrie soutenue et régulière, supérieure à 800 mm/an, qui favorise la pousse de l'herbe en période végétative et qui, couplé à une bonne gestion des sols, permet le développement de nombreuses cultures céréalières et notamment celle du maïs non irrigué.

La conjoncture hydro-géo-morpho-climatique de ce territoire a conduit à l'isolement de l'habitat (nombreux points d'eau, chemins peu carrossables) et a induit une organisation particulière de l'espace agricole propice à la polyculture et à l'élevage en système quasi autarcique. Les parties basses aux sols argileux imperméables et régulièrement inondés sont réservées aux prairies et aux haies boisées ; les versants, plus sains, sont cultivés en céréales, le maïs notamment ; et les plateaux, mal drainés, sont laissés en forêt. Cette diversité bocagère constitue la caractéristique géographique essentielle de cette région dénommée « bocage bressan » où alternent cultures, prairies et espaces boisés.

Les éleveurs ont su s'adapter à la physionomie des lieux et aux capacités du milieu naturel et ont su composer avec lui en développant un système agricole spécifique. Ainsi, la polyculture bressane se distingue par :

- le maintien d'un système herbager qui occupe la moitié des surfaces agricoles de la zone. L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. En effet, la qualité de l'herbe récoltée (diversité floristique et composition botanique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes à tendance hygrophile qu'à la conduite des prairies temporaires. Ces pratiques font appel à un véritable savoir-faire des producteurs de lait bressans privilégiant la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert ;
- la culture du maïs qui occupe une place d'honneur au sein des cultures céréalières bressanes. Depuis plus de 400 ans, les éleveurs le cultivent sans irrigation et lui consacrent une part très importante dans l'alimentation des animaux. En effet, 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 ;
- le savoir-faire en matière de techniques d'ensilage développé par les éleveurs bressans dès le XIX^{ème} siècle (Lecouteux, 1875) afin de surmonter les difficultés liées à la récolte des foin dans un contexte de climat humide.

C'est sur la base de ces deux principales cultures que les éleveurs bressans orientent leur système de production autour d'élevages complémentaires, avicole et laitier, et définissent naturellement pour la production du lait un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs. Les produits qui en sont issus, en particulier la crème, occupent une place importante au sein de cette économie. La crème est alors vendue sur les marchés à une clientèle locale ou aux coquetiers qui l'achemine avec les oeufs et les volailles vers les villes voisines de la région.

Prenant peu à peu le relais des ateliers de fabrication fermiers, les premières coopératives firent leur apparition au début des années 1930. Conscientes de la nécessité de préserver les spécificités initiales de la matière première, elles organisent les collectes de lait sur des secteurs bien circonscrits autour des ateliers de transformation et toujours selon des circuits de ramassage courts. Elles mettent également en place la mise en fabrication rapide du lait après réception et limitent les manipulations et pompages des crèmes. Ainsi elles perpétuent la fabrication traditionnelle de crème issue de crème de lait de vache tout en développant une maîtrise des procédés de maturation biologique. Les fabricants utilisent des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes, de façon à permettre une acidification suffisante et une expression aromatique intense de la crème. Une attention particulière est également portée au conditionnement de la crème en minimisant les manipulations et le pompage du produit.

6.2 Spécificité du produit

La crème de Bresse est une crème issue d'une maturation biologique, sans aucun ajout d'épaississant ou d'arôme. Elle est d'une couleur variant de blanc cassé à ivoire, d'un aspect brillant et lisse avec peu ou pas de bulles apparentes.

Elle recouvre deux types de crème qui se distinguent par leur niveau de matière grasse, leur acidité, leur texture et leur aptitude culinaire différente.

La crème semi-épaisse, qui se caractérise par un taux de matière grasse élevé d'un minimum de 36 grammes pour 100 grammes, présente une bonne tenue, une texture lisse et onctueuse et un fort pouvoir nappant en bouche. Elle développe une expression aromatique intense, au nez comme en bouche, mêlant une pointe d'acidité et des notes lactées et sucrées (lait cuit, biscuit sucré, vanillé), à l'origine de sa particularité. Cette crème présente l'intérêt de bien résister à la chaleur (gratins de pommes de terre, poulets à la crème, boudin à la crème, pâtisseries), elle est donc souvent utilisée en cuisson longue à des températures élevées.

La crème épaisse, qui se caractérise par une teneur en matière grasse d'un minimum de 33 grammes pour 100 grammes de produit, présente une texture épaisse et une acidité marquée. Elle est lisse et très onctueuse et a un bon pouvoir nappant en bouche. Elle développe une expression aromatique intense, au nez comme en bouche avec des notes de « fraîcheur en bouche » prononcées et des arômes marqués de lait (lait frais, lait cru,...) et de beurre.

Cette crème est traditionnellement utilisée sans cuisson, en nappage de fruits ou de fromages blancs, ou bien pour des cuissons courtes à des températures modérées.

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

Le schéma d'alimentation mixte traditionnel bressan des bovins, associant herbe et maïs, est l'un des facteurs déterminants des caractéristiques du lait produit dans l'aire géographique. L'équilibre au sein de la ration entre les deux composants que sont l'herbe et le maïs influe sur les propriétés du lait favorisant sa transformation en crème.

L'apport d'herbe dans la ration alimentaire confère au lait des caractéristiques sensorielles propres. Le maintien par les producteurs d'une diversité floristique des prairies et leur composition botanique assure la coloration soutenue des laits, influe sur la teneur et la composition liposoluble des laits et sur la richesse en précurseurs aromatiques qui se fixent sur la matière grasse.

L'apport de maïs, de par sa valeur énergétique élevée, garantit la production d'un lait riche en matières grasses et en protéines. Celui-ci est également responsable de la taille des globules gras, de gros diamètre, spécifique au lait destiné à la fabrication de la « crème de Bresse ». Cela impacte directement le fort potentiel aromatique du lait puisque la surface de fixation des composés aromatiques est élevée.

Les conditions de refroidissement et de stockage du lait sur l'exploitation, la proximité des opérateurs et la limitation des circuits de collecte, sont autant de pratiques qui contribuent à maintenir la composition du lait et la qualité intrinsèque de ses matières grasses. En effet, le lait destiné à la fabrication de la « crème de Bresse » présente un indice de lipolyse particulièrement faible, reflétant une très bonne qualité de la matière grasse. Sa coloration initiale participe à la coloration de la crème.

De par la mise en œuvre rapide du lait par les transformateurs, la restriction du nombre de manipulations et de pompages, la matière grasse conserve toutes ses qualités. L'absence d'homogénéisation permet de maintenir la texture et la tenue de la crème et lui confère un aspect lisse et brillant avec peu ou pas de bulles apparentes.

La phase de maturation biologique de la crème, qui est une étape importante de la production de la « crème de Bresse », est longue et conduite à basse température à partir de souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes sélectionnées. L'ajustement des paramètres de cette phase permet de faire varier le niveau d'acidité de la crème et d'obtenir des textures semi-épaisses ou épaisses. Cette variation qui influe sur la richesse en matières grasses procure aux crèmes des complexités aromatiques différentes. L'absence de recours à des épaississants ou arômes permet de garantir le goût naturel de la crème.

Les spécificités de la « crème de Bresse » reposent en premier lieu sur les propriétés du lait ainsi que sur le savoir-faire de fabrication développé et perpétué par les transformateurs. Aujourd'hui, la « crème de Bresse » est un ingrédient très présent dans la cuisine régionale, elle est largement utilisée par les cuisiniers et les pâtisseries qui en apprécient ses qualités (poulet de Bresse à la crème, poissons ou quenelles à la sauce crémeuse, gratins de pommes de terre, brioches, tartes et galettes bressannes (mélange de sucre, de beurre et de crème)).

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : **BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE**

Adresse : 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 45 011.

Nom : **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris cedex 13 - FRANCE

Téléphone : +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'Economie.

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 par l'Union européenne, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC »,
- à compter de l'enregistrement par l'Union européenne, 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 par l'Union européenne.

9. EXIGENCES NATIONALES

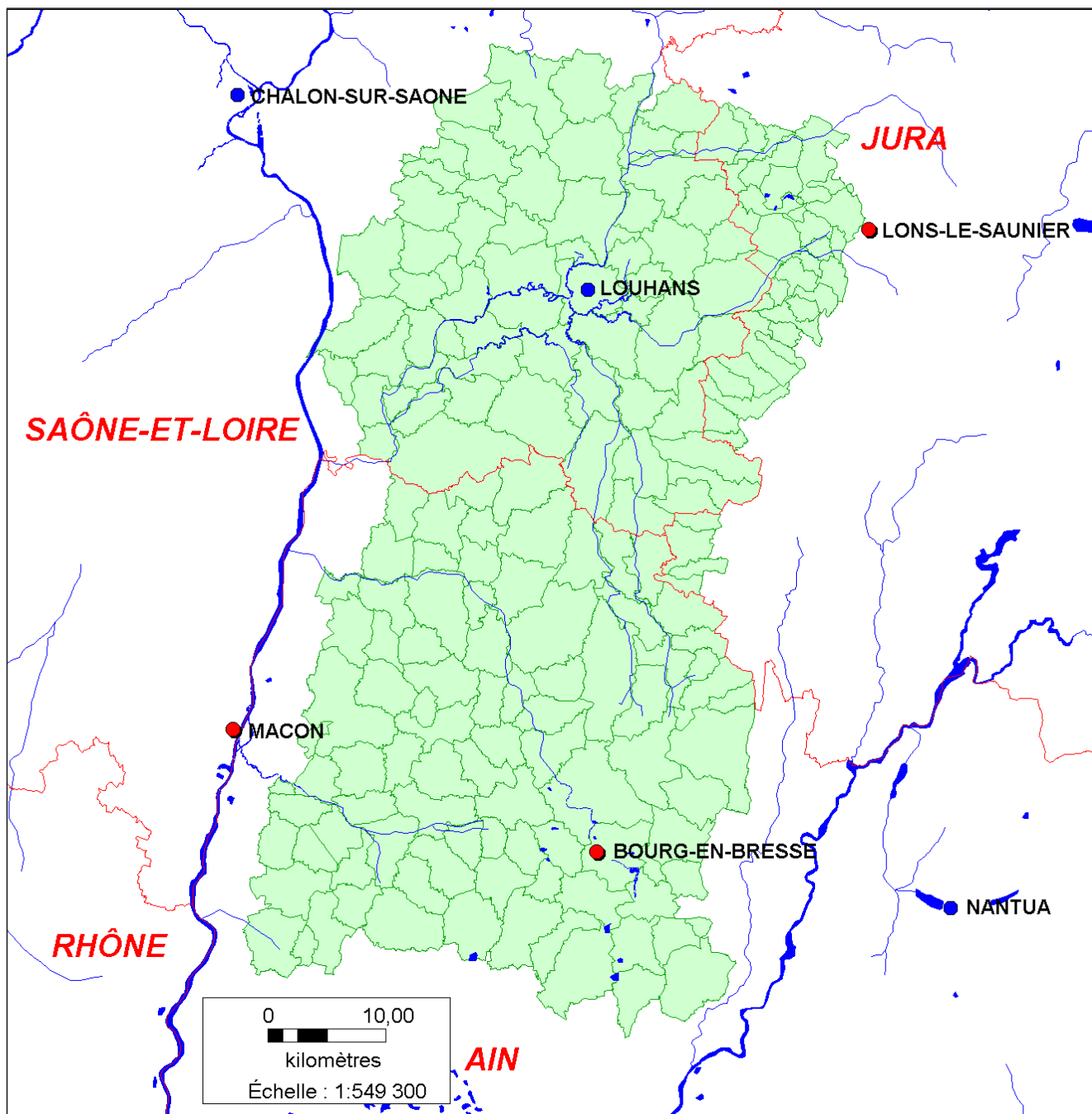
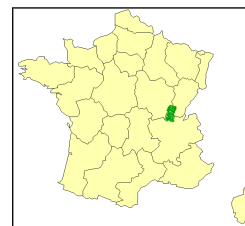
En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

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 LIÉES 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 LIÉES AU CYCLE DE TRANSFORMATION EN CRÈME	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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Principaux points à contrôler (PPC)	Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
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
Nombre de pompages de la crème	≤ 3 entre la sortie de l'écumeuse 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 :



<u>Données administratives</u>	<u>Hydrographie</u>	<u>Aire géographique Crème de Bresse</u>
préfecture	cours d'eau	
sous-préfecture	plan d'eau	
limite départementale		