

ALSACE - LAIT
19, rue de l'Industrie
67720 HOERDT

DOSSIER DE DEMANDE D'I.G.P.

**Crème fraîche fluide d'Alsace
Label Rouge**

Le présent document a pour objet la demande d'attribution d'une IGP pour le produit
" Crème fraîche fluide d'Alsace " Label Rouge fabriquée par la Coopérative Laitière
ALSACE - LAIT.

La dénomination géographique choisie est l'Alsace qui est une région naturelle reconnue et
délimitée correspondant aux départements du Haut Rhin (68) et du Bas Rhin (67).

Le groupement demandeur est la Coopérative ALSACE - LAIT qui est la seule entreprise à
fabriquer ce produit sur l'aire géographique considérée.

SOMMAIRE

	Pages
1. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2. NOM DU PRODUIT.....	3
3. TYPE DE PRODUIT.....	3
4. CAHIER DES CHARGES.....	4
41. Description du produit.....	4
42. Délimitation de l'aire géographique.....	4
43. Traçabilité.....	5
44. Méthode d'obtention.....	6
45. Spécificités liées à l'origine géographique.....	6
5. STRUCTURE DE CONTROLE.....	8
6. ETIQUETAGE.....	9
7. EXIGENCES NATIONALES.....	9
ANNEXE 1 : Demande d'enregistrement.....	10
ANNEXE 2 : L'Alsace dans la CEE.....	11
ANNEXE 3 : Délimitation de l'aire géographique.....	12
ANNEXE 4 : Modèle d'étiquetage.....	13
ANNEXE 5 : Fiche produit.....	14
ANNEXE 6 : Dossier Presse.....	15

1. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

.NOM : Alsace - Lait.

.ADRESSE : 19, rue de l'Industrie, 67723 HOERDT CEDEX.

.NUMERO DE TELEPHONE : 88.68.18.88.
TELEFAX : 88.68.11.57.

.FORME JURIDIQUE : Société Coopérative Agricole à capital variable.

.NUMERO SIRET : 778 731 174 00034.

.CODE APE : 155A.

.COMPOSITION :

*Président : Michel DEBES

*Directeur Général : Daniel ROHNER.

.NOMBRE DE PRODUCTEURS : les producteurs de la matière première sélectionnée sont répartis exclusivement sur le territoire alsacien et livrent leur production à la seule entreprise de fabrication de crème fluide d'Alsace qui est Alsace - Lait.

.NUMERO D'AGREMENT CEE D'ALSACE - LAIT : 67 205 01.

Le groupement demandeur est la Coopérative Alsace - Lait et l'organisme certificateur est le PAQ (9, Avenue Georges V, 75008 PARIS).

2. NOM DU PRODUIT

Crème fraîche fluide d'Alsace.

3. TYPE DE PRODUIT

Annexe II du Traité de Rome.

Chapitre 4 : lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel.

4. CAHIER DES CHARGES

41. Description du produit

****Définition du produit :***

le produit est une crème fraîche fluide.

****Matière première lait cru :***

- . laits sélectionnés d'Alsace (qualité A)
- . circuit de ramassage spécifique pour ces laits.

****Caractéristiques physiques et chimiques de la crème :***

- . aptitude particulière au foisonnement et décantation lente (cf. règlement technique Label Rouge)
- . absence d'adjonction de ferment lactique, d'ingrédient ou d'additif
- . taux d'acidité lactique faible (cf. règlement technique LR)
- . faible viscosité (cf. règlement technique LR).

****Caractéristiques microbiologiques de la crème :***

.critères microbiologiques plus sévères que la législation en vigueur (cf. règlement technique LR).

****Caractéristiques organoleptiques de la crème :***

- . couleur blanche et pure
- . texture fluide
- . odeur et goût purs, frais, fins et légers.

****Présentation du produit :***

- . en emballages individuels
- . les matériaux utilisés pour la confection des emballages sont de qualité alimentaire et conformes aux prescriptions du Codex Alimentarius et à la loi 75-633 du 15 Juillet 1975 et au décret 92-377 du 1er Avril 1992
- . présence d'un étiquetage informatif comportant notamment le logo Label Rouge.

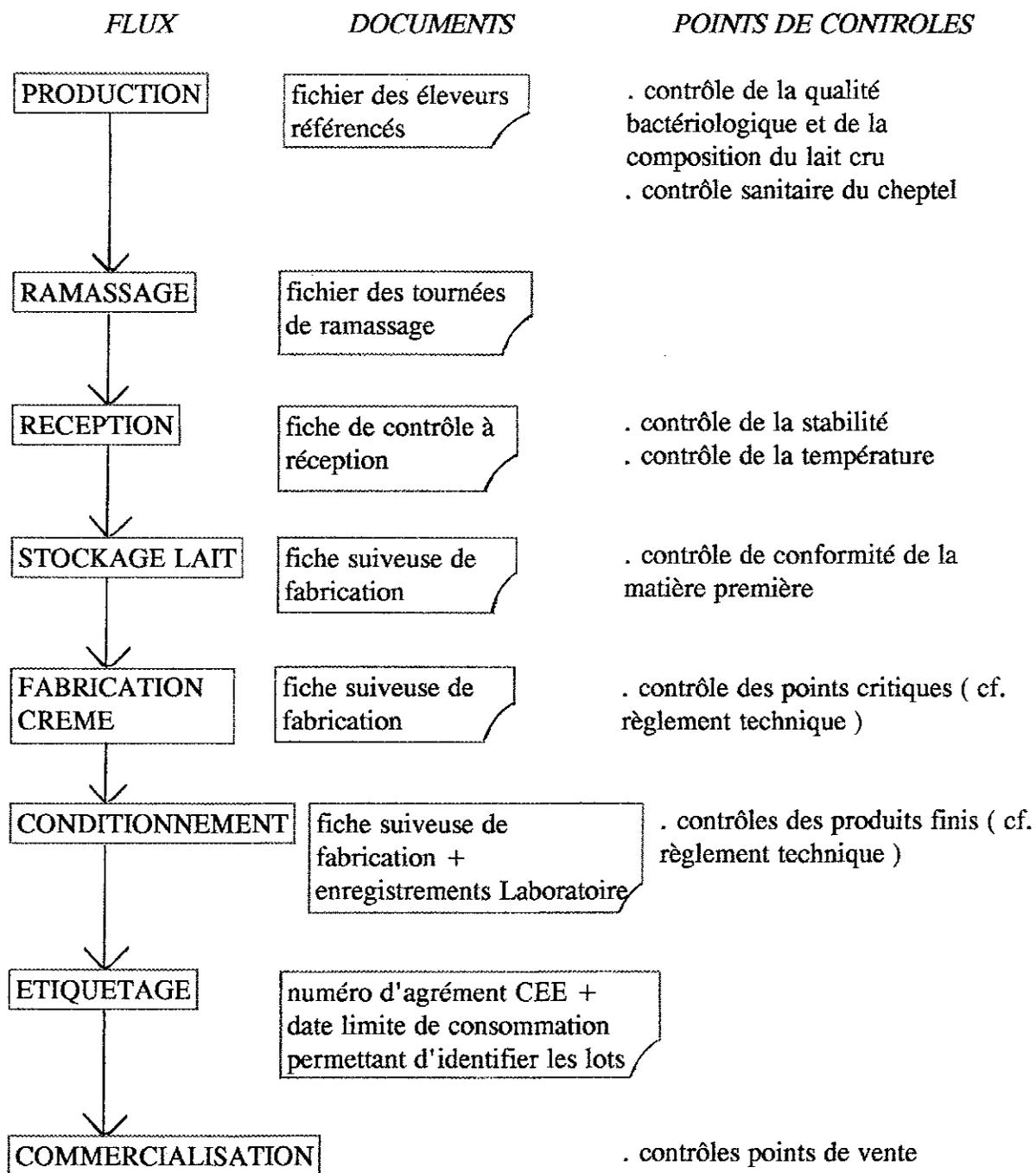
42. Délimitation de l'aire géographique

La crème fraîche fluide d'Alsace provient de lait produit exclusivement en Alsace, région formée des départements du Haut Rhin (68) et du Bas Rhin (67).

Elle est fabriquée et conditionnée exclusivement en Alsace.

Se référer à l'annexe 3.

43. Traçabilité



Tous les résultats sont consignés, accessibles et vérifiables.

Ainsi, il est possible à tout moment de s'assurer de la traçabilité du produit.

44. Méthode d'obtention

a) Matière première et collecte

La crème fluide d'Alsace est fabriquée uniquement à partir de lait de qualité A produit exclusivement en Alsace et provenant d'étables sélectionnées et répertoriées en possession de la patente sanitaire définie à l'article 11 du décret n° 63 - 301 du 19 Mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine et dont les conditions d'attribution et de maintien sont fixées par l'arrêté du 3 Août 1984.

Il est collecté par un circuit de ramassage spécifique qui ne dessert que les producteurs référencés.

b) Transformation et stockage

Dans les 24 heures qui suivent la collecte, la crème issue de l'écémage de ce lait est pasteurisée.

Elle est immédiatement refroidie à la sortie du pasteurisateur et à partir de ce moment, la chaîne du froid est scrupuleusement respectée ($T^{\circ} < = 4^{\circ}C$) et les produits finis sont entreposés dans un local réfrigéré entre 0 et 4 °C.

L'atelier de conditionnement, ainsi que l'usine toute entière, satisfait aux dispositions de la Directive 92/46 du 16 Juin 1992 concernant les règles d'hygiène et bénéficie de l'agrément communautaire.

45. Spécificités liées à l'origine géographique

451. Une réputation liée à des caractéristiques spécifiques

La consommation de crème sous forme fluide est ancienne et spécifique à l'Alsace.

En effet, que ce soit en l'état ou sous forme de chantilly, la consommatrice ou le professionnel alsacien utilise de façon tout à fait préférentielle la crème fluide d'Alsace à toute autre crème.

Cette préférence est liée, d'une part, aux caractéristiques sensorielles du produit et, d'autre part, à ses aptitudes spécifiques en matière de transformation, notamment en chantilly.

Ces caractéristiques sont complètement adaptées aux exigences des consommateurs alsaciens.

1) en matière de goût

↻ fraîcheur du produit : la fluidité est un signe de non fermentation, donc un indice de fraîcheur

2) par rapport à ses aptitudes physiques

- ↻ bonne aptitude au moussage et au foisonnement
- ↻ excellente tenue après battage.

Cette préférence pour la crème fluide ressort très clairement au travers des chiffres de consommation.

Ainsi, les panels SECODIP font apparaître que sur l'ensemble des crèmes consommées en France, la crème fluide ne représente que 2 %. Pour les régions de l'Est (départements 08, 10, 51, 52, 54, 55, 57, 67, 68, 88), cette part est de plus de 10 %. Si nous ne disposons malheureusement pas de statistiques spécifiques à l'Alsace, la répartition des ventes de l'entreprise Alsace - Lait, essentiellement implantée sur le marché régional, est significative à cet égard puisque Alsace - Lait commercialise 85 % de sa crème sous forme de crème fluide.

452. Des caractéristiques spécifiques liées aux propriétés des laits issus du terroir alsacien

Pour des raisons climatiques (micro climat semi - continental) et de cherté de la terre agricole, les vaches passent la très grande majorité de l'année dans l'étable (stabulation entravée) ce qui a pour conséquence de limiter les fortes performances en volume et de favoriser l'expression des critères qualitatifs recherchés pour l'obtention de la crème.

Leur nourriture, à base de sous produits de la ferme (l'Alsace étant une région traditionnelle de polyculture) tels le foin, les légumineuses (cultivées grâce à la terre fertile, lourde, argilo calcaire de la Région) et de drêches de Brasserie, influence fortement la teneur et la composition du lait (taux butyreux élevé, **matière pauvre en acides gras insaturés et peu pigmentée**).

Ce lait confère à la crème d'Alsace sa couleur blanche caractéristique et ses qualités organoleptiques tant appréciées.

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.

L'état sanitaire de l'ensemble du cheptel est un des meilleurs de France.

453. Un ingrédient indispensable pour la préparation des recettes traditionnelles alsaciennes

Grâce à ses caractéristiques spécifiques (cf. 451.), la crème fraîche fluide est indispensable à la préparation de nombreux mets et desserts de la gastronomie traditionnelle alsacienne.

Ainsi, la crème fluide d'Alsace est incontournable pour l'élaboration de la tarte flambée "Flameküeche", elle 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 "Rahmküeche", tarte au fromage blanc "Käsküeche", tartes aux fruits), de gâteaux à base de crème chantilly ou autres spécialités comme le fromage de munster frais au kirch "Siesskäs üs - em Munschtal".

Ces caractéristiques spécifiques de la crème fluide d'Alsace sont particulièrement bien adaptées à la fabrication de crème chantilly. Pour preuve, elle est utilisée par les plus grands chefs de la table alsacienne (cette crème est la "référence") et par les grands pâtisseries de la région (cf. annexe 6).

La crème fluide d'Alsace jouit de longue date d'une réputation incontestée; elle s'inscrit dans le patrimoine gastronomique régional.

5. STRUCTURE DE CONTROLE

.NOM : P.A.Q.

.ADRESSE : 9, Avenue Georges V, 75008 PARIS.

.NUMERO DE TELEPHONE : 40.70.13.58
TELECOPIE : 49.52.05.40

.NUMERO D'HOMOLOGATION DE LA CREME FRAICHE FLUIDE D'ALSACE
LABEL ROUGE : 10.89 de l'arrêté du 20 Juillet 89
Journal Officiel du 1/8/89.

.NUMERO D'AGREMENT DU P.A.Q. : LA 06
(Arrêté Inter Ministériel du 26.03.1993 paru au Journal Officiel du 01.04.1993).

.PLAN DE CONTROLE DE L'ORGANISME CERTIFICATEUR :

<i>Type de contrôle</i>	<i>Point contrôlé</i>
Visite Générale d'Aptitude	Installations Conformité des produits
Visite de Contrôle Inopinée	Etat d'hygiène des locaux Conditions de fabrication Résultats des enregistrements
Contrôles Distribution	Conditions d'entreposage et de présentation Prélèvements aux fins d'analyses
Analyses	Physico chimie Microbiologie Organoleptique

6. ETIQUETAGE

Les modèles d'étiquettes de la crème fraîche fluide fabriquée par Alsace - Lait ont été soumis pour approbation préalable à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

Cette étiquette, outre le logo Label Rouge, comporte les indications suivantes :

- * mentions obligatoires : dénomination du produit, adresse du fabricant, date limite de consommation, marque de salubrité
- * mentions autres informatives : descriptif des caractéristiques essentielles du produit, caractéristiques nutritionnelles, nom et adresse de l'Organisme Certificateur.

7. EXIGENCES NATIONALES

La fabrication de la crème fraîche fluide d'Alsace respecte les dispositions suivantes :

- * dispositions communautaires particulières : Directive Européenne 92/46 relative aux règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait
- * dispositions nationales particulières : Règlement Technique crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge.

ANNEXE 1

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : art.5 () art. 17 ()

AOP () IGP (X)
N° national du dossier :

1. Service compétent de l'Etat membre:

Nom :
Tél. : Fax :

2. Groupement demandeur :

a) Nom : ALSACE-LAIT
b) adresse 19 Rue de l'Industrie - B.P. 140 - 67723 HOERDT CEDEX
.....

c) Composition : producteur /transformateur (X) autre ()

3. Nom du produit : CREME FRAICHE FLUIDE D'ALSACE LABEL ROUGE

4. Type de produit : (cf. liste) ANNEXE II DU TRAITE DE ROME

CHAPITRE 4 : Lait et produits de la Laiterie; oeufs d'oi-

Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'art. 4 seaux; miel naturel (2))

a) nom: cf.3 Crème fraîche fluide

b) description LaCrème fraîche fluide d'Alsace est une crème pasteurisée liquide sans adjonction de ferment, d'ingrédient ou d'additif, produite à partir des meilleurs laits d'Alsace (qualité A) sélectionnés pour leur qualité supérieure et caractéristiques du terroir et ramassés par un circuit spécifique.

c) aire géographique : La crème fraîche fluide d'Alsace est produite exclusivement en Alsace, région formée des départements du Haut-Rhin (68) et du Bas-Rhin (67).
.....

d) historique : Toutes les opérations de production, collecte, transformation et conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique mentionnée. Les contrôles en place ainsi que les documents s'y rapportant permettent à tout moment de s'assurer de l'historique du produit.

e) méthode d'obtention : La crème fraîche fluide est obtenue à partir de l'écrouissage du lait sélectionné, puis d'une pasteurisation suivie d'un conditionnement. Il n'y a pas d'adjonction de ferments lactiques, d'ingrédients ou d'additifs.
.....
.....

f) lien : Le lait utilisé pour la fabrication de la crème fraîche d'Alsace confère ses spécificités régionales au produit (composition des acides gras et des pigments). L'Alsace est par tradition, une région où l'on consomme une majorité de crème fluide en utilisation culinaire ou pâtissière.....

g) structure de contrôle: Nom : P.A.Q.....
Adresse : 9 Avenue Georges V.....
75008 PARIS.....

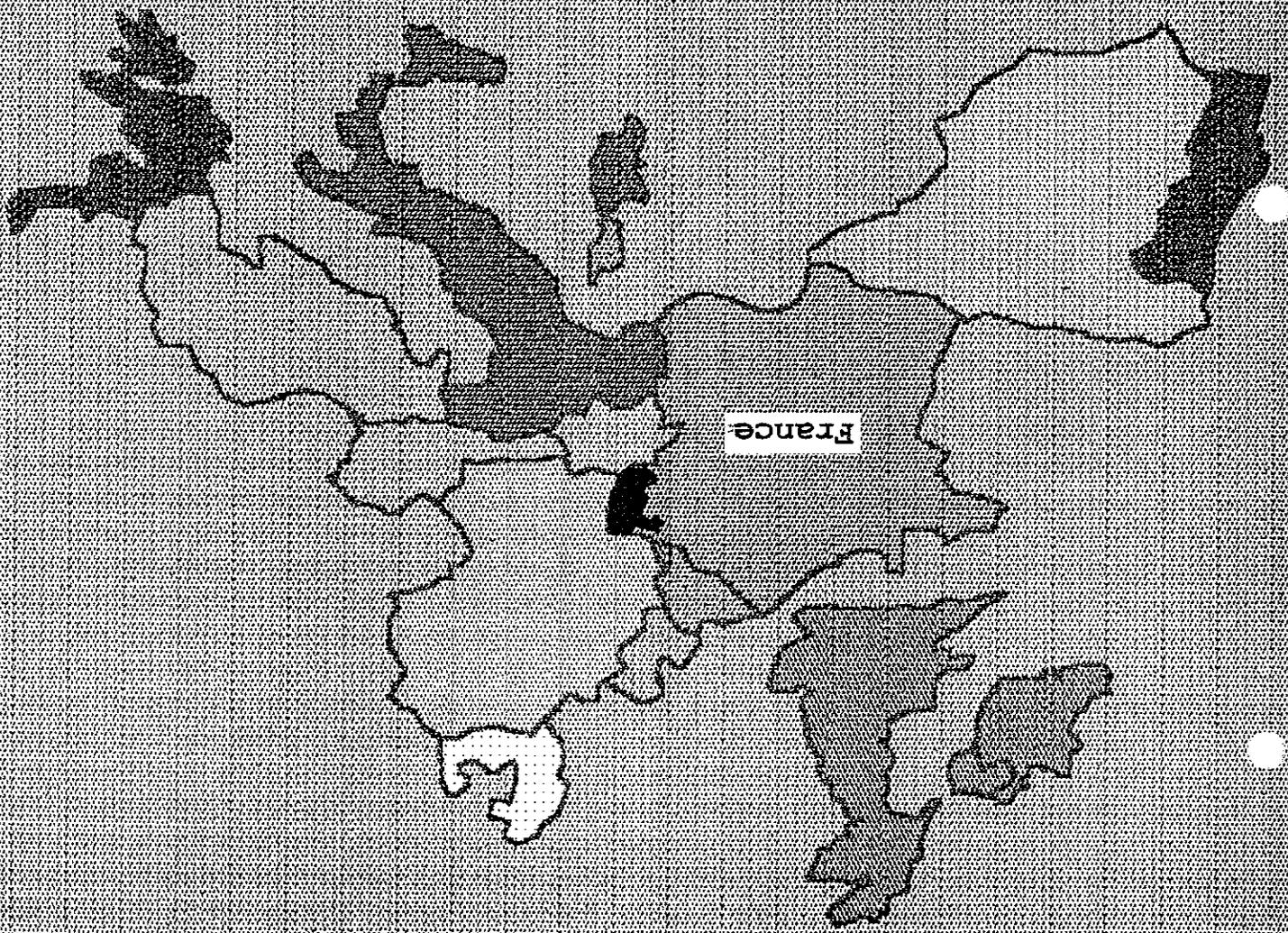
h) étiquetage : Etiquetage réglementaire comportant en plus des mentions informatives pour le consommateur ainsi que le logo Label Rouge.....
.....

i) exigences nationales : (éventuelles).....
Directive CEE 92/46.....
Règlement technique crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

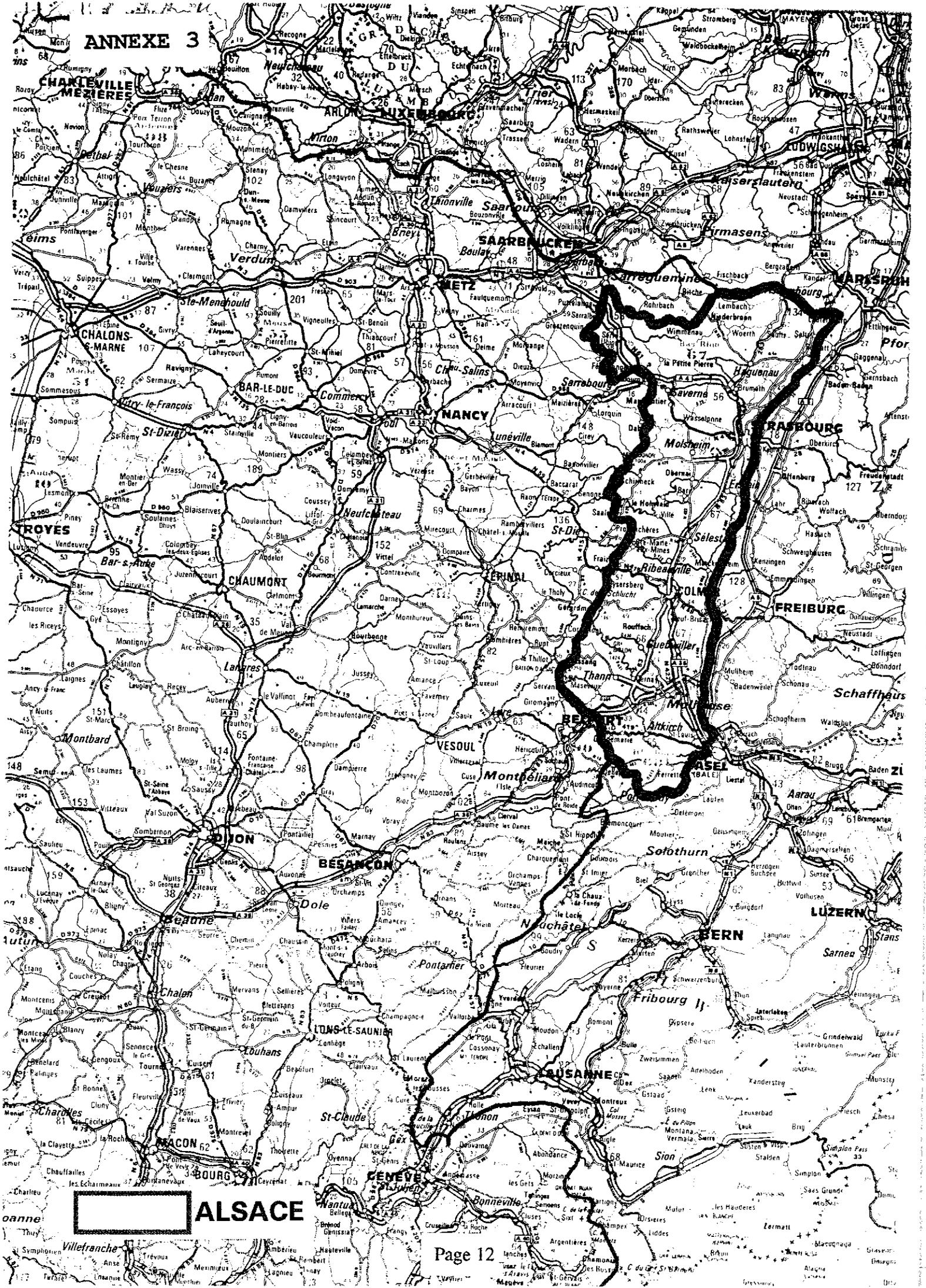
N° CEE :
Date de réception du dossier complet : .../.../.....

ALSACE



Communauté européenne

ANNEXE 3



ALSACE