Ref. Ares(2015)5354603 - 25/11/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-11114685/DPh/MS
AGRAP-RP/955/15

Bruxelles, le 23 novembre 2015

ARES:
25. 11. 2015
T: JC
C: JP, CG, CC, B3

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Raclette de Savoie » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :
michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.Segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Paris, le 20 novembre 2015

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES

A LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI - Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique : Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : Demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Raclette de Savoie » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Raclette de Savoie » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :
- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- de l'arrêté portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Raclette de Savoie ».

Le groupement demandeur est SAVOICIME, syndicat professionnel constitué de producteurs de lait, de transformateurs et d'affineurs. Il regroupe actuellement 690 producteurs de lait, 3 ateliers de transformation, 4 affineurs, 8 ateliers de transformation et d'affinage, 6 producteurs fermiers. Le nombre estimé d'opérateurs impliqués est de 711.

Lors de la procédure nationale d'opposition, un opérateur a déposé une opposition relative à la fourchette de 48 % à 52 % de rapport « gras sur sec » dans le fromage imposé par le cahier des charges, en indiquant qu'il n'était pas en mesure de respecter cette disposition immédiatement (du fait qu'il travaille avec du lait entier) et qu'un délai lui était nécessaire pour adapter son outil de production.

Lors de cette même procédure, un autre opérateur a déposé une opposition relative au taux de 50 % minimum de la ration de base des vaches laitières devant provenir de fourrages grossiers verts au moins 150 jours dans l'année, en indiquant qu'il n'était pas en mesure de respecter cette disposition immédiatement et qu'un délai lui était nécessaire pour adapter son exploitation.

Ces opérateurs ayant par ailleurs légalement commercialisé de la « Raclette de Savoie » de façon continue pendant au moins les cinq années précédant le dépôt de la demande, ils remplissent les conditions de l'article 15.4 du règlement (UE) n°1151/2012. Une période transitoire s'achevant le 31 décembre 2017 leur a donc été accordée dans ce cadre.

Les autorités françaises demandent que ces périodes transitoires s'achevant le 31 décembre 2017 soient prises en compte. Les deux opérateurs concernés sont :

- SCA des producteurs de Reblochons de la vallée de Thônes, Route d'Annecy BP 38, 74230 THONES (n° SIRET 302 964 051 00015) ;
- GAEC Le Seysselan, Vallod, 74910 SEYSSEL (n° SIRET 424 465 433).

DOCUMENT UNIQUE

« Raclette de Savoie »

N° UE:

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINATION(S) DE L'IGP

« Raclette de Savoie »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3 : Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « Raclette de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache cru ou thermisé.

La « Raclette de Savoie » se présente sous la forme d'une meule ronde, d'un diamètre compris entre 28 cm et 34 cm pour une hauteur en talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.

Elle comporte un taux d'extrait sec total supérieur ou égal à 56 %. Le rapport gras/sec est compris entre 48 % et 52 %. Le taux de sel est compris entre 1,4 % et 2,2 %.

La « Raclette de Savoie » présente un pH supérieur ou égal à 5,50 et une teneur en NH_3 supérieure ou égale à 60 mg/100 g de fromage.

Caractéristiques organoleptiques :

La « Raclette de Savoie » présente une croûte morgée, de couleur jaune à brun et une pâte de couleur blanche à jaune paille.

La pâte peut présenter quelques ouvertures et sa texture est ferme et fondante. Lorsque celle-ci est chauffée, sa texture est filante et fondante. La « Raclette de Savoie » exsude peu d'huile lors de son chauffage.

Modes de présentation à la vente :

La « Raclette de Savoie » est commercialisée sous les formes suivantes :

- en meule ronde ;
- à la coupe : en pointe de meule, tranchée ;
- en unité de vente consommateur (UVC) préemballée : tranchée.

Lorsqu'elle est destinée à la vente en UVC préemballée, la « Raclette de Savoie » peut être fabriquée sous la forme d'un parallélépipède mesurant de 28 cm à 34 cm de longueur et de largeur pour une hauteur de talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'alimentation du troupeau laitier est constituée des catégories d'aliments suivants :

- Fourrages grossiers constituant la ration de base :

Herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérobées à l'exception des espèces de la famille des brassicacées. L'alimentation à base de fourrages grossiers verts est obligatoire pendant 150 jours minimum par an, consécutifs ou non, équivalent au moins à 50 % de la ration de base. 100 % des fourrages grossiers donnés aux vaches en lactation, proviennent de l'aire géographique.

- Aliments d'encombrement :

Épi de maïs et maïs grain humide, fourrages déshydratés, luzerne déshydratée, pulpes de betterave déshydratées, betteraves fourragères. Les fourrages déshydratés, l'épi de maïs, le maïs grain humide et la betterave fourragère, non originaires de l'aire géographique sont limités à hauteur de 4 Kg de matière sèche par vache en lactation en moyenne journalière sur l'année.

- Aliments complémentaires et additifs :

Graines de céréales et leurs issues (son, rémoulage, farine, drèches déshydratées), graines et tourteaux d'oléagineux et de protéagineux, coproduits (concentré protéique de luzerne, azote non protéique, urée <3 % dans l'aliment complémentaire), mélasse et huile végétale à titre de liant, minéraux, vitamines, oligo-éléments et extraits naturels de plantes.

La distribution de lactosérum produit sur l'exploitation est autorisée dans un délai de 24 heures maximum à partir du soutirage.

En cas de production fermière, le lait mis en œuvre destiné à la fabrication de la « Raclette de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.
Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la « Raclette de Savoie » provient d'un troupeau global de vaches laitières constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.
Pour garantir le respect de ces règles, la composition du troupeau de vaches laitières de l'exploitation ne peut évoluer que dans le sens d'un renforcement des effectifs de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

La production du lait destiné à la fabrication de la « Raclette de Savoie » dans l'aire géographique est justifiée par l'importance de la ressource fourragère de la région, qui est valorisée dans la production des fromages. Celle-ci apporte au fromage ses caractéristiques.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Sans objet.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage de la « Raclette de Savoie » comporte :

- la dénomination « Raclette de Savoie » ;
- le nom et l'adresse du fabricant ou de l'affineur ou du préemballeur ;
- le nom de l'organisme certificateur.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique recouvre les deux départements de la Savoie et de la Haute Savoie en totalité et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère.

Département de l'Ain : Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Département de l'Isère : Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de la « Raclette de Savoie » est assez contrastée. Le relief est compris majoritairement entre 200 mètres et 2500 mètres d'altitude avec des sols souvent profonds, issus à la fois de massifs cristallins anciens et de massifs calcaires.

Le climat est typiquement montagnard : les hivers sont longs et souvent rigoureux, et les étés chauds. A l'exception des vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise, globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle dans l'aire géographique est élevée, avec en moyenne 1000 mm et jusqu'à 1500 mm d'eau au pied des massifs préalpins. Cette caractéristique de l'aire géographique est favorable à une bonne pousse de l'herbe.

L'aire géographique, du fait de la composition des sols et de sa pluviométrie, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité. Les prairies, autant celles destinées à la pâture que celles destinées à la fauche, présentent une flore riche et diversifiée, caractéristique de la zone de montagne alpine.

Dans la partie ouest de l'aire géographique, la production de céréales et de maïs est également possible.

L'histoire de la « Raclette de Savoie » est étroitement liée à celle des Alpes. Elle s'inscrit en effet tout d'abord dans l'histoire de l'élevage et des savoir-faire fromagers alpins.

La « Raclette de Savoie » trouve ses origines au Moyen Âge, lorsque les bergers consommaient principalement en été, un "fromage rôti" : une demi-meule de fromage placée devant un feu de bois était alors fondue.

C'est seulement au début du XXème siècle que le nom de « raclette » est apparu, en référence à l'action de racler la surface fondue du fromage pour la déposer sur les pommes de terre dans l'assiette.

La « Raclette de Savoie » s'est développée au cœur d'une région où les systèmes herbagers sont dominants, et l'élevage basé sur la valorisation de la ressource fourragère et des races locales. Dans cette région existe également depuis longtemps une production traditionnelle de fromages à pâte pressée regroupant des savoir-faire fromagers spécifiques et des modes de production du lait adaptés à cette technologie. De par sa taille moyenne, la « Raclette de Savoie » est progressivement venue compléter les autres fromages savoyards. Elle permettait en effet la conservation de quantités modestes de lait par rapport aux fromages de très grand format.
Ce contexte, associé à une organisation socio-économique de l'agriculture savoyarde qui reposait historiquement sur le système des fruitières (nom local des coopératives fromagères) cogérées par les agriculteurs, a permis le développement d'une culture fromagère partagée entre agriculteurs et fromagers.

La « Raclette de Savoie » a également tiré profit du développement du tourisme hivernal à partir des années 1960-1970 et de l'histoire industrielle alpine, avec la naissance de l'appareil à raclette, grâce à la grande disponibilité de houille blanche. L'essor de la « Raclette de Savoie » est donc lié au développement des appareils à raclette mis au point grâce à un partenariat entre les entreprises Rippoz et Téfal, dans les années 1975 en Savoie. La maîtrise de la technologie du collage du téflon sur l'aluminium, en remplacement de la fonte au feu de bois, puis les premiers appareils électriques réservés à la restauration, ont permis le développement d'un nouveau mode de consommation de la « Raclette de Savoie », chauffée sur des plaques individuelles.

Le développement du tourisme de masse des sports d'hiver dans les années 1970, et de la construction des stations qui se sont créées pour répondre à la demande grandissante de ce type de loisir, ont contribué à la notoriété de la « Raclette de Savoie » comme fromage emblématique consommé à ces occasions.

La production du lait destiné à la fabrication de la « Raclette de Savoie » repose aujourd'hui encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles : Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu : morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale.

Par ailleurs, les technologies mises en œuvre dans la fabrication de la « Raclette de Savoie » sont adaptées aux caractéristiques du lait décrites précédemment. Les fromagers mettent à profit ces caractéristiques et savent ajuster tous les paramètres de fabrication pour obtenir les spécificités de la « Raclette de Savoie ». Le contrôle du taux de matière grasse constitue un point de départ important qui induit parfois les fromagers à effectuer un écrémage partiel du lait.

Une place importante est également donnée à l'ensemencement du lait, et notamment la sélection et la gestion des flores thermophiles. Les étapes du délactosage et du pressage sont aussi des étapes clés dans le process de fabrication, qui concourent à la maîtrise du pH. L'affinage est traditionnellement conduit sur des planches en bois pour une durée de minimum huit semaines favorisant une bonne protéolyse du fromage.

Spécificité du produit

La « Raclette de Savoie » est une meule de moyen-gros format.

Elle se caractérise par son fondant et sa fermeté à froid.

La « Raclette de Savoie » a pour particularité de s'étaler facilement et de peu exsuder d'huile lorsqu'elle est chauffée. Elle se distingue également par un caractère filant nettement plus marqué par rapport aux autres raclettes.

En bouche, la « Raclette de Savoie » est particulièrement fondante et peu collante.

Lien causal

Le lien entre la « Raclette de Savoie » et son aire géographique est fondé sur sa qualité déterminée.

La « Raclette de Savoie » tire ses spécificités des savoir-faire de production du lait et de fabrication propres à l'aire géographique.

La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication de la « Raclette de Savoie » que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions : le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé, il s'adapte donc tout particulièrement au format spécifique de la « Raclette de Savoie ».

Par ailleurs les savoir-faire fromagers lors de la fabrication de la « Raclette de Savoie » ont un impact certain sur l'ensemble des spécificités du produit.

La maîtrise du taux de matière grasse influe directement sur l'élasticité à chaud, l'étalement et la faible exsudation d'huile de la « Raclette de Savoie ».

Le caractère filant marqué est également lié au faible pourcentage en lactates L. qui provient essentiellement de la spécificité de l'ensemencement en ferments thermophiles et du délactosage.

La conduite de l'affinage, qui favorise un niveau de protéolyse important, se reflète sur les spécificités de fondant à froid et de fermeté de la « Raclette de Savoie ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 29 octobre 2015 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Raclette de Savoie » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

NOR : *AGRT1524011A*

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 641-11 ;

Vu la proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 21 mai 2015 ainsi que celle de la commission permanente dudit comité en date du 29 septembre 2015 ;

Vu la lettre du directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 7 octobre 2015 indiquant que le plan de contrôle associé au cahier des charges relatif à la dénomination « Raclette de Savoie » est approuvable,

Arrêtent :

Art. 1er. – Le cahier des charges relatif à la dénomination « Raclette de Savoie » est homologué, en vue de la transmission de sa demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée par la Commission européenne.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473

Art. 2. – Une période transitoire s'achevant le 31 décembre 2017 est accordée dans le cadre de l'article 15, point 4, du règlement (UE) n° 1151/2012 susvisé, aux opérateurs suivants :

SCA des producteurs de reblochons de la vallée de Thônes, route d'Annecy, « Les Perrasses », BP 38, 74230 Thônes ;

GAEC Le Seysselan, Vallod, 74910 Seyssel.

Art. 3. – A la date d'entrée en vigueur du règlement d'exécution de la Commission européenne enregistrant la dénomination « Raclette de Savoie » en tant qu'indication géographique protégée, publié au *Journal officiel de l'Union européenne* et sous réserve des dispositions de l'article 2 ci-dessus, seuls pourront bénéficier de la dénomination « Raclette de Savoie » et, par conséquent, faire mention des termes « indication géographique protégée » les produits répondant aux conditions fixées par le cahier des charges sur lequel la Commission européenne aura fondé sa décision d'enregistrement.

Cette date ainsi que ce cahier des charges seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 29 octobre 2015.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
L'ingénieure en chef des ponts,
des eaux et des forêts,
K. SERREC

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :
Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :
Le sous-directeur,
J.-L. GÉRARD