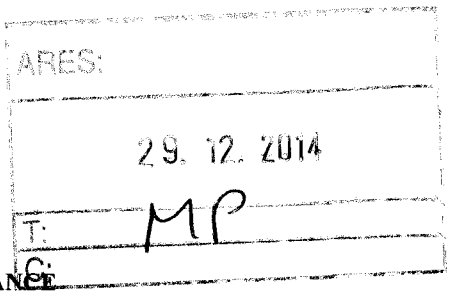
Ref. Ares(2014)4364726 - 29/12/2014





REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° CF 2014-410738/DPh/MS
AGRAP-RP/865/14

Bruxelles, le 17 décembre 2014

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 « Soumaintrain » 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
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

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

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

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

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

Objet : demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Soumaintrain » 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 « Soumaintrain » 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 « Soumaintrain ».

Le groupement demandeur est l'association de défense et de promotion du fromage Soumaintrain dite association Soumaintrain. Il s'agit d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle regroupe actuellement des producteurs de lait, des producteurs fermiers transformant du lait en « Soumaintrain », des entreprises industrielles et artisanales, des collecteurs et des affineurs collectant et / ou transformant du lait en « Soumaintrain ».

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Arrêté du 18 novembre 2014 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Soumaintrain » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

NOR : *AGRT1425891A*

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 22 mai 2014 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges relatif à la dénomination « Soumaintrain », par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 25 septembre 2014,

Arrêtent :

Art. 1er. – Le cahier des charges relatif à la dénomination « Soumaintrain » 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 : https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique.

Art. 2. – A la date d'entrée en vigueur du règlement d'exécution de la Commission européenne enregistrant la dénomination « Soumaintrain » en tant qu'indication géographique protégée, publié au *Journal officiel* de l'Union européenne, seuls pourront bénéficier de la dénomination « Soumaintrain » 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. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 18 novembre 2014.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
L'ingénieur général des ponts,
des eaux et des forêts,
F. CHAMPANHET

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

DOCUMENT UNIQUE

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

« Soumaintrain »

N° UE :

AOP ( ) **IGP (X)**

1. **DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

« Soumaintrain »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit [voir annexe XI]**

Classe 1.3 : fromages.

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

Le « Soumaintrain » est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, à prédominance lactique, exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier. Après 21 jours d'affinage, le « Soumaintrain » se caractérise par :

- une croûte de couleur ivoire-jaune à ocre, légèrement humide, pouvant être ridée avec éventuellement des traces de grilles. Un léger feutrage de surface est toléré. ;

- une pâte moelleuse, lisse, légèrement granuleuse et de couleur blanc ivoire. A ce stade, elle doit obligatoirement présenter une protéolyse sous croûte. Sa teneur en matière sèche est d'au moins 40 % et contient au moins 48 % de matières grasses dans l'extrait sec ;

- une odeur animale ou végétale ;

- un goût lactique qui confère sa pointe d'acidité au fromage, combiné à une perception d'amertume « noble » provenant des composés issus de la protéolyse et ne laissant pas d'arrière goût désagréable, Des nuances « animales » et, suivant la saison, des arômes « végétaux » se développent au cours de l'affinage. Les arômes sont persistants en bouche.

Le « Soumaintrain » a une forme de cylindre plat d'un diamètre variant de 90 à 130 millimètres et d'un poids compris entre 180 et 600 grammes.

La hauteur des fromages est proportionnelle à leur diamètre et est comprise entre 25% et 35% du diamètre.

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

La part de la ration fourragère de l'alimentation des vaches laitières en production ou taries issue de l'aire géographique, calculée sur la matière sèche de la ration fourragère, est fixée au minimum à 75%.

La part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières en production est fixée à 30 % au moins de la matière sèche des fourrages grossiers sur l'année.

Les surfaces en herbe pâturées par les vaches laitières en production sont de 12 ares par vache. Le pâturage des vaches laitières en production s'effectue sur une durée de cinq mois minimum à partir de leur mise à l'herbe effective. Le complément en affouragement en herbe est autorisé.

La part moyenne annuelle des compléments dans l'alimentation des vaches laitières, en production ou taries, est inférieure à 30 % de la matière sèche de la ration totale.

Ces dispositions visent à garantir l'utilisation d'herbe dans l'alimentation qui participe au développement des arômes spécifiques du « Soumaintrain » durant l'affinage.

Le lait destiné à la fabrication du « Soumaintrain » est du lait de vache entier, collecté dans un délai maximum de 48 heures à compter de la traite la plus ancienne, et n'ayant subit ni ajout ni soustraction de matières grasses ou de protéines. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Le lait destiné à la fabrication du « Soumaintrain » est produit dans l'aire géographique. Celle-ci est parcourue par un réseau hydrologique très dense et se trouve donc surtout constituée de vallées humides aux terres facilement inondables, propices au développement de l'herbe, car bénéficiant en outre d'un climat arrosé et de sols argileux. Cette herbe, pâturée par les vaches laitières pendant au moins 5 mois dans l'année, participe aux caractéristiques du « Soumaintrain » et notamment à ses arômes « végétaux » spécifiques qui, en fonction des saisons, se développent tout au long de l'affinage.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

Néant

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

Outre les mentions obligatoires réglementaires, l'étiquetage de chacun des fromages comporte :

- le nom « Soumaintrain » ;
- l'identification de l'atelier de production.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Soumaintrain » correspond au territoire comprenant les entités administratives suivantes :

Département de l'Aube :

Communes : Clérey, Fresnoy-le-Château, Montreuil-sur-Barse.

Cantons : Bar-sur-Seine, Chaource, Ervy-le-Châtel ; à l'exception des communes suivantes: Balnot-la-Grange, Bar-sur-Seine, Bourguignons, Buxeuil, Chaserey, Coussegrey, Eaux-Puiseaux, Étourvy, Jully-sur-Sarce, Maisons-lès-Chaource, Merrey-sur-Arce, Pargues, Villemorien, Ville-sur-Arce, Villiers-le-Bois, Villiers-sous-Praslin, Vosnon, Vougrey,

Département de la Côte-d'Or :

Communes : Bard-lès-Époisses, Blancey, Brochon, Chailly-sur-Armançon, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Corrombles, Curley, Éguilly, Époisses, Genay, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Jeux-lès-Bard, Lantilly, Martrois, Massingy-lès-Semur, Millery, Mont-Saint-Jean, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Quemigny-Poisot, Saint-Philibert, Semezanges, Semur-en-Auxois, Torcy-et-Pouligny, Trouhaut, Turcey, Vic-de-Chassenay, Villars-et-Villenotte, Villotte-Saint-Seine.

Cantons : Sombernon, Montbard, Venarey-les-Laumes, Vitteaux ; à l'exception des communes suivantes : Ancey, Arcey, Baulme-la-Roche, Blaisy-Haut, Bussy-le-Grand, Charny, Corpoyer-la-Chapelle, Fain-lès-Moutiers, Frôlois, Lucenay-le-Duc, Mâlain, Montoillot, Moutiers-Saint-Jean, Prâlon, Sainte-Marie-sur-Ouche, Saint-Jean-de-Boeuf, Saint-Thibault, Saint-Victor-sur-Ouche, Savigny-sous-Mâlain, Source-Seine, Touillon.

Département de l'Yonne :

Communes : Auxerre, Bleigny-le-Carreau, Brienon-sur-Armançon, Chevannes, Esnon, Mercy, Monéteau, Venoy.

Cantons : Ligny-le-Châtel, Saint-Florentin, Seignelay, Auxerre-Sud-Ouest, Migennes, Auxerre-Nord, Ancy-le-Franc, Cruzy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre ; à l'exception des communes suivantes: Béru, La Chapelle-Vaupelteigne, Collan, Épineuil, Fleys, Maligny, Molosmes, Villy, Viviers.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1 Facteurs naturels

L'aire géographique du « Soumaintrain » est une zone de plaine herbagère aux confins des départements de l'Aube, de l'Yonne et de la Côte-d'Or, centrée sur les vallées humides de l'Armance et de l'Armançon, de la confluence de l'Yonne et du Serein, de la Seine dans sa partie traversant la Champagne Humide, chapeautant les vallées de la Brenne, de l'Oze et de l'Ozerain, rivières de l'extrémité Sud de la zone s'écoulant vers l'Yonne.

L'aire géographique se caractérise par des facteurs naturels propices au maintien d'exploitations laitières sur des territoires d'élevage inadaptés aux autres activités agricoles.

Sur le plan géologique, les sols, de nature diverse mais à dominante argileuse, sont meubles et imperméables et le plus souvent occupés par des prairies naturelles non mécanisables.

Sur le plan hydrologique et hydrographique, l'aire géographique est parcourue d'un réseau très dense, installé sur des roches tendres et imperméables, responsable de la topographie peu vallonnée et des faibles reliefs ainsi que du caractère facilement inondable des terres de l'automne au printemps.

Sur le plan climatique, le climat océanique légèrement dégradé par des influences continentales, présente des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle ne dépassant que de peu les 10°C, un régime de précipitations régulier compris entre 700 et 800 millimètres sans sécheresse estivale affirmée.

5.1.2 Facteurs humains

Le berceau historique du « Soumaintrain » se caractérise par un savoir-faire de production de fromages à pâte molle à dominante lactique et croûte lavée qui remonte au Moyen Âge.

On trouve les premières traces de fabrication de fromage affiné dans la région Bourgogne au XIIème siècle dans une rédaction d'Henri Auclerc (1887-1968), curé de Vergigny, qui fait le lien entre la fabrication fromagère et l'histoire de l'abbaye de Pontigny créée en 1117 : *« les moines Cisterciens faisaient payer le fermage en fromage affiné ».*

Le « Soumaintrain » et son mode de fabrication ancestral sont décrits à maintes reprises dans la littérature du 19ème siècle. Ainsi Louis-Eugène Bérillon reprend par exemple, dans l'ouvrage « La Bonne Ménagère Agricole » (Auxerre, dixième édition de 1889), la description des procédés de fabrication de l'instituteur retraité M. Couturot : *« Aussitôt que le lait est extrait du pis de la vache [...] on le met en présure [...] quand le lait mis en présure est bien caillé, on en remplit les éclisses (cylindres sans fond ni couvercle) sur des petites claies d'osier [...] quand il est bien essoré, on le retourne deux fois par jour pendant deux jours [...] bien raffermi, on le déclisse, on le sale des deux côtés puis on le lave avec de l'eau bien propre et bien fraîche tous les jours jusqu'à ce qu'il présente extérieurement une belle couleur jaune ».*

L'amélioration des voies de communication entre 1850 et 1880 favorisant la spécialisation agricole et le développement de l'élevage a également permis le développement de la commercialisation des fromages. Les fromages qui n'étaient pas consommés à la ferme étaient vendus sur les marchés. On retrouve d'ailleurs des traces de ces ventes dès 1929 (octobre 1929, « Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube »). La plupart du temps, les fromages étaient collectés par des cossoniers (marchands de fromages) qui les revendaient sur les marchés locaux mais également sur les principales places françaises : Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier. Les affineurs locaux récupéraient les fromages blancs « invendus » et ont profité du développement du train pour organiser des ventes sur Paris. C'est ce marché qui va « normaliser » le fromage et consacrer son nom d'usage « Soumaintrain ».

Ainsi, à partir de la première moitié du XXème siècle, le nord-est de la région Bourgogne est clairement identifié comme une zone de production de fromages à pâte molle comme en atteste « La France Fromagère » de Claire Delfosse publié en 1993.

La nature lactique de ces fromages à pâte molle de la zone ainsi que leur affinage spécifique par lavage de la croûte sont également attestés dans L'inventaire du patrimoine culinaire de France volume Bourgogne (édition 1993) : *« [...] ce qui ressort de la fromagerie régionale bovine, c'est la permanence des pâtes molles à croûte lavée, à caillé acide, [...]. Ici, l'emprésurage est faible, la pâte est fine, et, affinée, elle est d'autant plus onctueuse. (...) ; la Bourgogne est la frontière en-dessous de laquelle on ne rencontre plus ce type de produit. »*

Aujourd'hui, la production du Soumaintrain se partage entre des producteurs fermiers-et des laiteries. Le « Soumaintrain » bénéficie ainsi de la technicité de la production fromagère laitière ainsi que du développement commercial attendu.

5.2. Spécificité du produit

Le « Soumaintrain » est un fromage à pâte molle à prédominance lactique, affiné selon une technique spécifique qui consiste à laver régulièrement la croute à l'eau salée durant l'affinage.

Cette croûte lavée de couleur ivoire-jaune à ocre est légèrement humide. Sa pâte de couleur blanc-ivoire est moelleuse, lisse, légèrement granuleuse. Il présente une protéolyse sous croute mais conserve un cœur non protéolysé même après plusieurs semaines d'affinage.

Le « Soumaintrain » développe un arôme intense et persistant de nature « animale » et suivant la saison des arômes « végétaux » qui viennent nuancer cette perception. L'affinage lui confère une pointe d'amertume « noble » spécifique.

Sa fabrication à partir de caillé lactique lui confère toutefois la particularité de conserver, même après affinage, une odeur et un goût lactique caractéristiques et très perceptibles.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Le lien avec l'aire géographique du « Soumaintrain » est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

L'aire géographique présente des caractéristiques propices à la production du « Soumaintrain » en permettant l'implantation et le maintien d'exploitations orientées vers l'élevage laitier ou la polyculture-élevage.

Les plaines herbagères de vallées humides bénéficient d'un climat humide et de sols argileux propices au développement de l'herbe. D'autres zones sont plus propices à la culture de céréales qui représentent également une des composantes de l'alimentation fourragère. Les conditions naturelles de l'aire géographique permettent donc la production d'une alimentation diversifiée et adaptée aux besoins d'une vache laitière. L'utilisation d'herbe dans l'alimentation, notamment pâturée pendant une durée minimale de 5 mois par an, participe au développement des arômes spécifiques du « Soumaintrain » durant l'affinage.

L'aire géographique est ainsi traditionnellement une zone propice à l'implantation et au maintien d'exploitations orientées vers l'élevage laitier ou la polyculture-élevage. Cette production de lait a permis de faire du « Soumaintrain » un fromage de tradition locale.

L'acquisition de la technique spécifique d'affinage par croûte lavée est bien adaptée aux conditions climatiques de l'aire géographique. Au cours de l'affinage, historiquement réalisé à l'air libre, l'humidité de l'air pouvait engendrer le développement d'une flore de surface non désirée. Le lavage des fromages permettait de supprimer cette flore. Cette technique qui perdure et constitue la principale spécificité du « Soumaintrain » explique le caractère humide de sa croûte et sa couleur ivoire à jaune plus claire que celles des fromages voisins en raison de la suppression régulière de la flore de surface qui colore ainsi peu le fromage. Ce lavage de la croûte, aujourd'hui réalisé au minimum quatre fois pendant la phase d'affinage, permet également de limiter l'action protéolytique des flores de surface.

La production d'acidité due au caillage lactique et l'espacement de ces lavages permet toutefois une certaine protéolyse de la pâte sous croûte qui n'atteint pas le cœur du fromage et un affinage centripète lent sous l'action de la flore de surface, ce qui confère au « Soumaintrain » ses arômes intenses et sa pointe d'amertume noble en fin de bouche caractéristique. L'égouttage spontané, le ressuyage et le salage à sec sont des éléments de cadrage de cette technologie.

L'adaptation des exploitations laitières et de la fabrication fromagère aux caractéristiques de l'aire géographique permettent ainsi au « Soumaintrain » d'exprimer un caractère lactique rehaussé d'une pointe d'amertume noble en bouche tout en développant une pâte fine en lien avec une manipulation respectueuse de ce produit tout au long de sa fabrication. Ainsi P. Larue qualifiait le Soumaintrain de *« fromage pas très démocratique »*, du fait du soin qu'il demande et des très nombreuses manipulations qu'il nécessite.

Le « Soumaintrain » bénéficie également d'une réputation de longue date comme en atteste l'ouvrage « La bonne Ménagère Agricole » de Louis-Eugéne Bérillon (Auxerre, dixième édition ; 1889) où les fromages Soumaintrains sont décrits comme *« les meilleurs fromages du pays »*.
Cette réputation s'est maintenue localement et s'est développée grâce à la continuité de l'emploi de cette dénomination depuis le 19ème siècle par des producteurs fermiers et des affineurs commercialisant le produit sur les bassins de consommation proches et à la promotion de la dénomination aux côtés d'appellations reconnues d'autres fromages du même secteur de production. Dans le « Guide du fromage » d'Androuet, maître fromager affineur parisien depuis 1909, (édition Stock /1971) version française et anglaise, le « Soumaintrain » est décrit comme *« un excellent petit fromage, de consommation locale ou restreinte »*. Une ronde des fromages et du foie gras est organisée chaque année au mois d'octobre dans le berceau historique de production du Soumaintrain depuis 1984.
Le « Soumaintrain » est décrit dans l'édition consacrée à la Bourgogne de « L'inventaire du patrimoine culinaire français » (édition Albin Michel/CNAC, 1993).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-43978b1e-64f9-4403-a1f0-ee3a31fd59a1/telechargement