II. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

1. NOM DU PRODUIT

Beurre d'Ardenne

2. DESCRIPTION

Voir Arrêté Royal du 18/12/1984 - art.4 et 5

Beurre de laiterie pasteurisé, répondant, outre aux conditions fixées par la loi, à des critères de composition chimique bien précis, pourvu de la marque de contrôle de l'Office National du Lait délivrée à la suite d'un examen organoleptique, et fabriqué à partir de lait d'Ardenne.

3. AIRE GEOGRAPHIQUE

L'Ardenne belge telle que délimitée dans l'Arrêté Royal du 18/12/1984 - art.3

4. HISTORIQUE

Le beurre en Ardenne a toujours été un produit estimé et même placé très haut par les Ardennais eux-mêmes. Ils n'en consommaient pourtant guère pour diverses raisons dont la faible production laitière jusqu'au milieu du 19 ème siècle.

Le beurre était alors un aliment de riches, vendu cher dans la région elle-même. Le saindoux et le suif, le lard aussi demeuraient prédominants dans la consommation de graisse.

Vers 1870, la production laitière s'améliore très vite et on assiste à la fondation de laiteries de villages et de beurreries régionales collectant la crème auprès de celles-là.

La production et la consommation de beurre se mirent à croître rapidement. On constate vers 1910 que le beurre d'Ardenne tient une place importante parmi les autres crus de beurre (Herve, Hasselt,...) appréciés sur le marché liégeois. Le marché bruxellois, à cette époque déjà, était un important consommateur.

Le succès du mot ARDENNE entraîna hors de l'Ardenne entre les deux guerres, de telles usurpations que les Ardennais réclamèrent haut et fort la fin de ces abus.

Les efforts constants des producteurs ardennais, des organisations agricoles, des Chambres provinciales des Métiers et Négoces aboutirent en 1984 à la reconnaissance par le législateur belge, de l'appellation d'origine " BEURRE D'ARDENNE " qui fixe les conditions de production et les limites territoriales où ce beurre peut être produit.

5. METHODE D'OBTENTION

Voir Arrêté Royal du 18/12/1984 - art. 3

Le beurre doit être maturé et butyré en Ardenne telle que définie à cet article, à partir de lait ou de beurre provenant de la même région.

6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

LES FACTEURS NATURELS

L'Ardenne est un pays de moyenne montagne. Elle se distingue par un sol schisteux et acide. Elle présente un climat rude et humide, un sol ingrat mais aux récoltes robustes. Ces facteurs climatiques et géologiques influencent la qualité des productions du sol.

Ardenne région naturelle

Parmi les couches géologiques successives,où commence précisément l'Ardenne ? Pour en fixer la limite, plutôt qu'à la présence du schiste faut-il se référer à l'absence du calcaire. Cet élément, en effet, communique au sol une certaine fertilité, une certaine chaleur, un certain ton même superficiel; partout où il manque, le terrain est moins cultivable, il se prête moins au séjour de l'homme. Voilà un critère auquel se reconnaît une région naturelle. " L'absence de calcaire est le trait le plus caractéristique de l'Ardenne; il influe sur sa végétation spontanée et sur sa culture; il est par conséquent un des facteurs important de la faune du pays et des habitudes de sa population"(Gosselet,*L'Ardenne*, p. 5)

Le climat

Franchement caractérisée par son altitude et par sa constitution géologique, l'Ardenne l'est aussi par son climat. Il est à la fois pluvieux et froid.

Dans toute la Belgique, assurément, la pluie abonde, mais en Ardenne bien plus qu'ailleurs. Alors qu'en Basse Belgique le niveau des précipitations n'excède pas une moyenne de 700 à 800 mm., la colonne d'eau atteint et dépasse un mètre en Ardenne. On sait que, d'une façon générale, la pluviosité augmente avec l'altitude, la vapeur d'eau se condensant graduellement à mesure qu'elle est emportée au dessus de terrains élevés et gagne ainsi des couches plus froides de l'atmosphère. C'est pourquoi il pleut d'avantage à l'est de la Meuse et que le phénomène s'accentue en Ardenne. Ce n'est pas, cependant, qu'il pleuve en Ardenne plus souvent qu'ailleurs. Ce qui fait la différence, c'est que les pluies sont plus abondantes en Ardenne. Les jours de pluie de 5 mm. au moins, qui ne représentent que le quart des cas à Uccle, en font presque la moitié à la Baraque Michel; ceux de pluies très abondantes (20 mm. au moins), ne figurent que pour 2 p.c. à Uccle, mais pour 13 p.c. à la Baraque et ceux de 40 mm. y sont dix fois plus nombreux. Les années, certes, se suivent sans se ressembler : la colonne d'eau peut monter parfois jusqu'à 1650 mm. mais il arrive aussi qu'elle reste à moins de 600 et la sécheresse sévit alors en Ardenne comme ailleurs. Elle y est même accentuée, eu égard à la normale pluviométrique de la région.

Si l'Ardenne est humide, c'est surtout un pays froid, sensiblement plus froid que l'ensemble de la Belgique. Sur le plateau de Bastogne, à 500 m d'altitude, la température moyenne de l'année n'atteint que 7°2 alors qu'elle est de 9°5 à Uccle et de 9°6 à Ostende. Autre trait d'un climat rigoureux : il gèle plus longtemps en Ardenne qu'au centre du pays. Entre les dates moyennes des dernières et des premières gelées, il s'écoule normalement en Ardenne de 141 à 165 jours, suivant le site et l'altitude, tandis que cette période franche atteind 194 jours à Uccle . Par rapport au centre du pays, l'intervalle est en Ardenne de 10 à 20 jours plus court au printemps et de 19 à 33 jours en automne.

Froide et humide, l'Ardenne appelle naturellement la neige. Comme la gelée, elle apparaît à la fois tôt et tard en saison : octobre marque certaines années sept à huit jours de neige et mai quatre ou cinq. Avec la neige, il faut signaler le givre qui s'épaissit fréquemment sur les ramures et cause de grands dégâts aux arbres. Telle est l'emprise habituelle de l'hiver sur l'Ardenne. Pays rude en somme que cette Ardenne : longs hivers et étés fugaces, toutes les variétés de l'humidité et du froid, et, avec cela, de fortes secousses de températures. "Neuf mois d'hiver et trois mois de mauvais temps", a-t-on dit de la région des Fagnes.

Le sol

Avec ce sol mouvementé et ces roches près d'affleurer, avec ces pluies excessives, on devine quel est le régime hydrologique de l'Ardenne. Les eaux ne peuvent guère y pénétrer en profondeur. Ainsi durant la longue saison pluvieuse, le sol d'Ardenne est-il généralement saturé d'eau; les terres n'y sont pas accessibles, sauf aux endroits les plus perméables, et les chemins se transforment souvent en ruisseaux de circonstance . Mais, passé l'hiver, l'écoulement se fait vite. Les hauteurs se dessèchent et durcissent. Les pentes s'épongent à leur tour et bientôt, au coeur de l'été, les rivières elles-mêmes tombent à un fort bas étiage. Beaucoup d'eau en surface durant l'hiver, très peu l'été, voilà donc la note du pays.

*

L'Ardenne est aussi un pays essentiellement voué à l'élevage. L'herbe en est la production principale. Cette végétation herbagère se caractérise par sa flore particulière due également aux conditions climatiques et géologiques.

La prairie

L'Ardenne est un pays essentiellement voué à l'élevage

En Belgique, les prairies occupent aujourd'hui quelque 50 % de l'étendue cultivée, soit 800 000 ha, et même 80 % dans le haut pays. La seule province de Luxembourg en compte plus de 100 000 ha (A. NOIRFALISE, 1984).

Les prairies ardennaises d'hier et d'aujourd'hui

Hier

L'originalité des prairies ardennaises d'autrefois ne résidait pas seulement dans le système d'irrigation assez particulier mais également dans leur composition botanique particulièrement riche. La compétition n'étant faussée ni par l'application intensive d'engrais minéraux, ni bien sûr par l'utilisation des herbicides inconnus à cette époque, on retrouvait une série d'espèces en équilibre parfait avec les conditions du sol et du climat de la région.

Dans certains relevés phytosociologiques établis par J. LAMBERT et son équipe, entre les années 1958 et 1962, ils retrouvaient, pour la même parcelle, la présence de plus de 50 espèces (graminées, légumineuses et dicotylées).

Un avantage de cette diversité végétale réside dans la formidable réserve du potentiel génétique que l'on pouvait y retrouver.

Sur un plan plus typiquement agronomique et pratique, les espèces telles que la fétuque élevée ou le trèfle violet, présentaient l'intérêt d'être parfaitement adaptées depuis des siècles, aux conditions climatiques de la région. on peut donc y trouver ce que les généticiens appellent une réserve de variabilité extraordinaire. Ceci implique, de la part des végétaux qui ont subi tous les aléas de la sélection naturelle, une faculté d'adaptation à toute une série de variations climatiques et biologiques. (LAMBERT J., 1983)

Aujourd'hui

Les prairies actuelles en Ardenne sont de vieilles prairies permanentes formées par des associations botaniques hautement originales, elles comportent un certain contingent d'espèces visiblement originaires des pelouses, de marais et des clairières forestières, beaucoup d'autres sont de novations génétiques sélectionnées par le pâturage. Tel est le cas du ray-grass, de la crételle, de la fétuque rouge, du dactyle, du trèfle blanc, du trèfle nain, de la minette, du léontondon et des crépides.

On ne peut pas dire que la flore de ces prairies est spécifique par la présence d'une variété de végétaux bien précise, elle correspond à tout un éventail d'associations botaniques, qui totalisent plus d'une centaine d'espèces.

Les prairies ardennaises ont donc gardé une composition botanique assez riche, on compte une quinzaine d'espèces, ce qui est nettement supérieur comparé à la flore d'autres régions (une ou deux variétés botaniques dans les zones à forte fumure azotée). De plus, dans cette diversité botanique on retrouve une proportion intéressante de dycotillées, plantes plus riches en éléments minéraux.

L'intérêt de cette diversité floristique des prairies ardennaises réside dans l'apport minéral extrêmement variable d'une espèce à l'autre. Les études menées par J. LAMBERT et son équipe dans ce domaine nous montrent que certaines plantes sont particulièrement riches en calcium et en magnésium alors que d'autres se chargent d'apporter le sodium.

La diversité de la flore est également favorisée par le faible niveau de la charge de bétail par rapport aux autres régions belges. Cette charge ne peut d'ailleurs dépasser un certain seuil suite à une période de végétation plus courte que dans les autres régions.(LAMBERT J., 1983)

*

La composition du lait, ses propriétés organoleptiques, sont en relation étroite avec la nature des herbages que consomment les vaches ardennaises.

La vache laitière, dans sa production, subit incontestablement les influences de ces multiples facteurs du milieu naturel. Comme il en est pour le vin et ses différents crus, ces influences déterminent naturellement les caractères spécifiques du lait et se retrouvent finalement dans les produits qui en dérivent, au point que l'on parle couramment de "crus de beurre"

Influence de l'alimentation sur la qualité du beurre

De nombreuses études ont été réalisées dans le monde entier pour déterminer l'influence des divers aliments sur la composition du lait. Elles ont pu mettre en évidence des variations quantitatives des constituants du lait suivant les rations.

Par exemples :

- Annie LE DORE (1977) a mis en comparaison cinq régimes différents dont trois hivernaux utilisés dans neuf domaines expérimentaux de l'INRA. Elle évalue à presque 4 g pour 1000 l'augmentation de taux butyreux obtenue avec un régime d'ensilage de maïs par rapport à un régime à base de foin et d'ensilage d'herbe, régime rencontré en Ardenne.

- VERITE ET JOURNET (1975) ont observé des taux butyreux élevés en distribuant des rations comportant des quantités ou des proportions importantes de betteraves.

- les taux de matières grasses et de matières azotées du lait qui tendent à diminuer à la fin de la période de stabulation hivernale augmentent au cours du passage au régime "herbe" quand celui-ci a lieu progressivement.

De nombreux auteurs notamment JARRIGE et JOURNET (1959), DEMARQUILLY (1963) sont d'accord pour dire que la quantité de lait produite et sa composition varient avec l'espèce botanique pâturée.

Mais la grande variabilité des réponses obtenues selon les années montre que l'influence de la mise à l'herbe est fonction, aussi bien du climat et de la qualité de l'herbe que du niveau et de la nature de l'alimentation antérieure.

La composition du lait, ses propriétés organoleptiques, sont en relation étroite avec la nature des herbages que consomment les vaches ardennaises.

La vache laitière, dans sa production, subit incontestablement les influences de ces multiples facteurs du milieu naturel. Comme il en est pour le vin et ses différents crus, ces influences déterminent naturellement les caractères spécifiques du lait et se retrouvent finalement dans les produits qui en dérivent, au point que l'on parle couramment de "crus de beurre"

7. STRUCTURES DE CONTROLE

L'Arrêté Royal du 20/12/1973 (annexe 1) spécifie les conditions générales auxquelles doit répondre tout organisme chargé de la délivrance des attestations d'origine.

Deux organismes sont agréés pour la délivrance de l'appellation "Beurre d'Ardenne" :

1) **PROMAG ASBL**, Place des Chasseurs Ardennais, 1 - B 6700 ARLON

L'Arrêté Royal du 04/01/1985 (annexe 2.1) désigne PROMAG comme organisme chargé de délivrer les attestations d'origine pour le Beurre d'Ardenne.

L'Arrêté Ministériel du 23/01/1985 (annexe 3.1) détermine le modèle des attestations à délivrer par cette organisme.

2) **QUALITY CONTROL SC**, Rue du Trône, 57 - B 1050 BRUXELLES

L'Arrêté Royal du 12/06/1985 (annexe 2.2) désigne QUALITY CONTROL comme organisme certificateur pour le Beurre d'Ardenne.

L'Arrêté Ministériel du 20/06/1985 (annexe 3.2) détermine le modèle des attestations à délivrer par cet organisme.

8. ETIQUETAGE

Voir Arrêté Royal du 18/12/1984 - Art.5 - paragraphe 2

Les paquets dans lesquels sont emballés le beurre doivent être pourvus du numéro du titulaire et du sigle agréé par l'Arrêté Ministériel du 23 Janvier 1985.

9. EXIGENCES NATIONALES

- Extrait de la loi du 14/07/1991 remplaçant celle du 14/07/1971 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur : L'appellation d'origine
- A.R. du 20/12/73 fixant les conditions d'agrément des organismes chargés de délivrer les appellations d'origine
- A.R. du 04/01/85 et du 12/06/1985 agréant les organismes chargés de la délivrance des attestations d'origine "Beurre d'Ardenne"
- A.M. du 23/01/1985 et du 23/06/85 agréant un modèle d'attestation d'origine "Beurre d'Ardenne"