aial
ASSOCIATION DES INDUSTRIES
AGRO-ALIMENTAIRES DE LORRAINE

DOSSIER DE DEMANDE

D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I. G. P.)

SELON LA PROCEDURE SIMPLIFIEE

pour

LA MIRABELLE DE LORRAINE

Type de produit : **Annexe II du Traité de Rome**

Chapitre 8 : **fruits comestibles**

DIRECTION GENERALE
DE L'ALIMENTATION
2 7 FEV. 1995
SOUS-DIRECTION RECHERCHE
INNOVATION ET REGLEMENTATION

ML 95 8-4

2 RUE GIRARDET BP 433 54001 NANCY CEDEX TEL 83 39 10 23 FAX 83 39 10 01

SOMMAIRE

	Pages
1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR	1
2 - NOM DU PRODUIT	1
3 - TYPE DE PRODUIT	2
4 - CAHIER DES CHARGES	2
4 - 1 Description du produit	2
4 - 2 Aire géographique délimitée	2
4 - 3 La traçabilité des produits	2
4 - 4 Méthode d'obtention	3
4 - 4 - 1 Origine variétale	3
4 - 4 - 2 Méthodes culturales	3
4 - 4 - 3 Conditions de récolte	3
4 - 4 - 4 Classification du produit	3
4 - 5 Lien avec l'origine géographique	3
4 - 5 - 1 Références historiques	3
4 - 5 - 2 Liens au terroir	4
5 - STRUCTURE DE CONTROLES	4
6 - ETIQUETAGE	4
7 - EXIGENCES NATIONALES	5
ANNEXES	

1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Association des Industries Agro-Alimentaires de la Régional Lorraine

Sigle : A.I.A.L.

Adresse : 2, rue Girardet - B.P. 433 - 54001 NANCY CEDEX

Tél. : 83.39.10.23 (10.24)

Fax : 83.39.10.01

Forme juridique : Association loi 1901

Code NAF : 911A

Date de création : juin 1978

Président : Jean-François RENARD
P.D.G. Fromagerie RENARD GILLARD à Biencourt sur Orge (55)

A ce jour, l'A.I.A.L. regroupe 33 adhérents (entreprises ou syndicats professionnels) du secteur agro-alimentaire, privé ou coopératif. Toutes les sociétés adhérentes sont implantées en Lorraine (Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle ou Vosges).

L'A.I.A.L. a pour but de favoriser le développement des entreprises alimentaires lorraines en tenant compte des spécificités régionales.

L'A.I.A.L. assure également la représentativité des industries agro-alimentaires lorraines auprès des instances régionales et nationales.

Sont concernées par cette demande d'enregistrement d'une IGP pour la Mirabelle de Lorraine, les entreprises suivantes :

- **Société Jean-Pierre COLMON**
  45 bis, route de Toul
  54840 VELAINE EN HAYE
  Tél. : 83.23.21.05
  Fax : 83.23.31.00

- **VEGA FRUITS (Union de trois coopératives)**
  60-62, rue Charles Courtois
  54210 ST NICOLAS DE PORT
  Tél. : 83.46.70.05
  Fax : 83.46.63.87

Ces entreprises sont membres du C.E.A.F.L. (Centre Economique Agricole des Fruits et Légumes), lui même adhérent de l'A.I.A.L.

2 - NOM DU PRODUIT : Mirabelle de Lorraine

3 - TYPE DE PRODUIT : Annexe II du traité de Rome
chapitre 8 : fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melons

4 - CAHIER DES CHARGES :

4 - 1 Description du produit :

La première description de l'arbre et de son fruit est de LEDEBOUR (1824), époque à laquelle le Mirabellier faisait déjà l'objet d'importantes cultures en Lorraine.

La Mirabelle de Lorraine, selon les chercheurs, peut être rattachée à "Prunus insitia" (Prunier sauvage, Pruneaulier), variété cerea L. (fruit rond, jaune ou doré, à noyau libre). Les Mirabelliers font partie des trois catégories principales de Pruniers.

La Mirabelle de Loraine appartient à la famille des Prunes. A maturité, son diamètre dépasse 22 mm et sa coloration est jaune dorée. Deux de ses caractéristiques morphologiques la distinguant des autres espèces de Prunes, sont sa petite taille et la facilité avec laquelle le noyau se détache à maturité.

Dès 1856, la Société d'Horticulture de Moselle recommandait la variété Mirabelle de Nancy, en complément des cultures existantes de Mirabelles de Metz, comme un fruit moyen de première qualité.

La synonymie Mirabelle de Nancy Mirabelle de Metz apparaît dès 1857, et se rapporte moins aux deux zones de production elles-mêmes, qu'aux spécialités de fruits qui y ont acquis depuis longtemps une célébrité dépassant de beaucoup ces régions.

4 - 2 Aire géographique : (voir cartes en annexe n° 1,3,4)

Ne peuvent prétendre à l'indication géographique protégée "Mirabelle de Lorraine" que les groupements de producteurs ou les producteurs indépendants dont les fruits proviennent de vergers se situant en Lorraine (Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle et Vosges).

Cette zone correspond aux stades de la production, du stockage avant conditionnement et du conditionnement des fruits (voir annexe n° 2).

4 - 3 La traçabilité des produits

Afin de s'assurer que la Mirabelle de Lorraine est originaire de l'aire géographique définie au paragraphe 4 - 2 et que le cahier des charges de l'IGP est bien respecté, l'A.I.A.L. met à la disposition de l'organisme certificateur les moyens suivants :

- la liste des producteurs avec la description détaillée (surface, localisation, dénomination cadastrale, variétés, nombre d'arbres, date de plantation, propriétaire) des vergers destinés à la production des fruits sous Label,

- les déclarations d'impression et d'utilisation des aerex, bandeaux, étiquettes ou vignettes portant mention du label,

- pour chaque expédition, les entreprises adhérentes consignent sur un registre l'exploitation d'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination,

- copie de la comptabilité matière des adhérents concernant les étiquettes, les bandeaux et les vignettes d'identification,

- le dossier technique de chaque adhérent (les installations et leur potentiel, méthodes de production, méthodes de contrôle interne, aire de distribution des produits, tout code employé),

- le dossier contrôle de chaque entreprise (compte-rendu des visites, fiches de prélèvements, résultats des analyses),

4 - 4 Méthode d'obtention :

4 - 4.1 Origine variétale :

Sont concernés par la demande d'IGP tous les clones issus des variétés populations MIRABELLE DE NANCY et MIRABELLE DE METZ telles quelles ont été inscrites en 1961 sous les n° 91291 et 91290 au catalogue officiel des espèces et variétés établi sur propositions du comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées (CTPS) et arrêté par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

4 - 4.2 Méthodes culturales :

Les méthodes culturales sont contrôlées par l'organisme certificateur ou tout groupement agréé par cet organisme certificateur et doivent être cohérentes avec la recherche de qualité. Elles peuvent évoluer en fonction des nouveaux clones mis en production. Les vergers lorrains de Mirabelles sont implantés sur des sols argilo-calcaires (magnésie-potasse). La détermination du stade de récolte se faisant à travers notamment la somme des températures, il est vraisemblable que le climat influe sur la qualité du produit. Ce lien sol-climat-qualité est actuellement à l'étude par l'AREFE (Agence Régionale d'Expérimentation Fruitière) : 20 vergers sont étudiés depuis 6 ans et les résultats définitifs de cette expérimentation seront publiés d'ici trois ans.

Les producteurs indépendants doivent faire appel à un technicien agréé par l'organisme certificateur qui suit et contrôle la conduite du verger.

Tous les vergers dont les produits bénéficient d'une IGP doivent respecter les dispositions du cahier des charges régional pour la rénovation du verger (voir annexe n° 5), à savoir notamment :

- verger cloné impérativement,
- surface minimale de 50 ares (ou 20 ares si la parcelle est attenante à un bloc fruitier cultivé par le même exploitant),
- préparation des sols et plan de fumures organique et minérale déterminés après analyse des feuilles à l'automne,
- densité de plantation comprise entre 150 et 400 arbres à l'hectare,
- protection sanitaire du verger contre les maladies et les ravageurs.

4 - 4.3 Conditions de récolte :

La récolte s'effectue mécaniquement ou manuellement à degré de maturité optimale des fruits. Ce degré de maturité est déterminé par trois facteurs :

- une coloration correspondant à l'indice colorimétrique 6 minimum au niveau du vert sur l'échelle A DE HUNTER,
- une somme des températures au stade F2 de 1.750 ° C minimum,
- un rapport sucres/acidité supérieur ou égal à 4.

Le délai maximum entre récolte et expédition n'excède pas trois semaines.

4 - 4.4 Classification du produit :

Les caractéristiques des produits doivent correspondre, au minimum, à celles de la catégorie I (voir normalisation commune obligatoire en annexe n° 6). Le calibrage minimum est de 22 mm.

Sont exclus sans tolérance :

- les fruits verts
- les fruits mous
- les fruits tavelés à deux taches ou plus

4 - 5 Lien avec l'origine géographique :

4 - 5.1 Références historiques : (voir historique détaillé de la Mirabelle de Lorraine en annexe 7)

Même si l'éthymologie du terme Mirabelle reste imprécise, il est facile de constater que sa culture a connu un essor sans pareil en Lorraine. Déjà au 16e siècle, Joseph FABERT mentionnait que la Mirabelle "fut en toute circonstance de chaque histoire du pays de Metz". En 1568, Charles IX et sa mère en visite officielle à Metz, reçurent des "mirabelles confites au sucre, spécialité du pays messin".

A la faveur de la guerre de 1870 qui marqua le rattachement de la Moselle à l'Allemagne, la culture de la Mirabelle s'étendit en Meuse et en Meurthe-et-Moselle, les fruits mosellans étant en disgrâce. Vers 1890-95, les principales zones de production meusiennes se situaient autour de St-Mihiel et de Verdun, c'est ainsi que très tôt, la Meuse s'est acheminée vers la distillation du fruit. En Meurthe-et-Moselle ce n'est qu'après l'hiver catastrophique de 1879-80 que la culture de Mirabelles de Lorraine prend son envol. On voit alors se développer un commerce florissant avec la Belgique, le Luxembourg et l'Allemagne mais aussi avec Paris et de là, avec l'Angleterre.

4 - 5.2 Les liens au terroir

En 1993, les surfaces plantées en mirabelliers représentaient près de 5.000 ha (vergers purs et associés, y compris les vergers familiaux) pour une production totale d'environ 15.000 T. La Lorraine est donc la seule région au monde où la concentration de vergers de Mirabelles atteint un tel niveau et très peu de propriétaires terriens ne possèdent pas au moins quelques mirabelliers.

La Lorraine assure régulièrement 70 à 80 % de la production française de Mirabelles fruits de bouche (3.200 tonnes en 1993), preuve de l'engagement déjà ancien des producteurs dans une démarche qualité unique en son genre et couronnée en 1991 par l'obtention du Label Régional pour la Mirabelle de Lorraine (homologation n° 19-90) synonyme de qualité supérieure et d'authenticité.

Autre témoin du caractère traditionnel et de la spécificité de la Mirabelle en Lorraine, l'eau de vie de Mirabelle obtenue à partir de Mirabelle de Nancy et de Mirabelle de Metz bénéficie depuis 1953 de l'appellation d'origine réglementée (décret du 30-11-1953) sous le contrôle de l'Institut National des Appellations d'Origine qui étudie actuellement les possibilités de passer sous A.O.C. La production d'eau de vie de Mirabelle atteint 120.000 bouteilles venant d'une quarantaine de producteurs implantés sur les quatre départements lorrains.

Enfin, les traditionnelles fêtes de la Mirabelle perpétrées dans la plupart des communes de la région durant la dernière semaine d'août (voir affiche du 25 août 1946 page 4 du livre "La Route de la Mirabelle") et la présence des Mirabelles dans de très nombreuses recettes de la gastronomie locale et aux menus des meilleures tables de Lorraine en août et septembre sont autant de preuves de l'appartenance de la Mirabelle de Lorraine au patrimoine régional.

De nombreux ouvrages attestent également de la notoriété de la Mirabelle de Lorraine et de ses liens au terroir comme "Les Mirabelles, une aventure lorraine" de Roger WADIER aux éditions PIERRON ou encore "La Route de la Mirabelle" aux éditions SERPENOISE (voir exemplaire joint en annexe) qui trace le portrait complet de cette spécialité régionale en invitant le lecteur à découvrir les hauts sites de cette production dans les quatre départements de Lorraine.

5 - STRUCTURES DE CONTROLES :

La gestion des contrôles est assurée par le :

P A Q
9, avenue Georges V
75008 PARIS
Tél. : (1) 40.70.13.58
Fax : (1) 49.52.05.40

Cet organisme a été agréé par les Ministres français de l'agriculture et des finances sur avis de la Commission Nationale des Labels en tant qu'organisme certificateur sous le n° LA.06.

Il est agréé à la norme EN 45001 ainsi qu'au règlement CEE 2081/92 depuis le 01/04/1993.

L'organisme de contrôle peut désigner tout laboratoire agréé (en accord avec l'A.I.A.L.) pour mettre en oeuvre ces contrôles, suivant un plan minimum de contrôles défini dans le règlement technique du Label.

6 - ETIQUETAGE :

Les Mirabelles de Lorraine sont conditionnées et normalisées en LORRAINE. Sur chaque colis, doivent apparaître notamment :

- au sein du rectangle de normalisation
  - l'origine : FRANCE
  - la dénomination : Mirabelle de Lorraine
  - le poids net
  - la catégorie I ou EXTRA

- sur l'emballage
  - la partie figurative accompagnant l'IGP (logo du Label Régional Lorraine ou autre)
  - le nom de l'Organisme Contrôleur, son adresse,
  - lorsque le produit n'est pas commercialisé sous la marque commerciale de l'entreprise homologuée, l'identification symbolique ou le code emballeur de celle-ci doit être imprimée.

Les produits peuvent être accompagnés de tout texte destiné à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, les caractères spécifiques et le type organoleptique des produits.

7 - EXIGENCES NATIONALES :

Toute entreprise bénéficiant de l'IGP "Mirabelle de Lorraine" devra respecter le présent cahier des charges, ainsi que le règlement technique de la Mirabelle Label Lorraine.

En outre, ces entreprises devront respecter le cahier des charges régional pour la rénovation du verger (annexe n° 5).

De plus, les fruits bénéficiant de l'IGP doivent être conformes, au minimum, avec les spécifications de la catégorie I et respecter les spécifications supplémentaires particulières précisées dans le paragraphe 4 - 4.4.

Enfin, en accord avec les dispositions communautaires, la certification est assurée par un organisme certificateur conforme à la norme EN 45011.

ANNEXES

LA LORRAINE ET SES 19 ARRONDISSEMENTS

(Aire géographique retenue pour l'I G P "Mirabelle de Lorraine")



Annexe 2

LOCALISATION DES PRINCIPAUX OPÉRATEURS EN LORRAINE (VERGERS CLONÉS)



ANNEXE 3

France

Situation de la lorraine

(Aire géographique retenue pour l'I.G.P. "Mirabelle de Lorraine")

