

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
I.G.P. « Choucroute d'Alsace »	
<i>Demande de reconnaissance Rapport d'étape</i>	
2010- 414	DATE : 8 décembre 2010

DEMANDEUR : Association pour la valorisation de la Choucroute d'Alsace

COMMISSION D'ENQUETE :

- M. DUMAS DE VAULX
- M. BORREDON

Date de nomination : 17 avril 2008

Missions : « *La commission d'enquête s'assurera que le demandeur a pris en compte les points qui ont conduits la Commission Européenne à refuser initialement l'enregistrement en IGP et ceux soulevés par la commission d'enquête suite à son déplacement du 23 septembre 2008.*

- *Meilleure caractérisation des sols alsaciens et meilleure caractérisation de la fermentation naturelle et de sa typicité propre à l'Alsace.*
- *Présence d'une liste précise des opérations réalisées dans l'aire, justification de l'obligation de conditionnement dans l'aire.*
- *Description détaillée de la méthode d'obtention, en particulier concernant le choix des variétés, le conditionnement et l'utilisation du glutamate. »*

I- FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

DATE	EVENEMENT
1998	Première demande d'enregistrement en IGP. Instruction par la Commission mixte
12 novembre 2004	Courrier de la Commission européenne transmettant l'opposition de l'Allemagne (existence d'un produit qui se trouve légalement sur le marché depuis au moins les 5 ans précédant la date de publication prévue et caractère générique de la dénomination.)
02 février 2005	Réponses du ministère français de l'agriculture aux oppositions
12 janvier 2006	Refus d'enregistrement de la Commission européenne : « [...] <i>La déclaration d'opposition étant considérée comme recevable [...] la Commission par lettre du 12 novembre 2004, a invité la France et l'Allemagne à chercher un accord entre eux en conformité avec leur procédures internes [...]. Toutefois aucun accord n'est intervenu entre ces Etats membres dans un délai de trois mois, la Commission devant donc arrêter une décision.</i>

	<p>[...], la dénomination ne remplit pas les conditions de l'article 2, paragraphe 2, point b), du règlement CEE n° 2081/92. En conséquence il n'est pas nécessaire d'examiner si la dénomination « Choucroute d'Alsace a un caractère générique selon les critères énoncés à l'article 3, paragraphe 1, du règlement CEE n° 2081/92.</p> <p>[...] Par conséquent, la dénomination « Choucroute d'Alsace » ne doit pas être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées». »</p>
Février 2006	Nouvelle demande de reconnaissance
21 novembre 2007	CP pour lancement de la PNO : ajournement de la décision faute de quorum
16 janvier 2008	CP pour lancement de la PNO : accord pour mise en PNO La PNO s'est déroulée du 15 avril au 15 juin 2008 Il y a eu 1 seule opposition
17 avril 2008	Nomination d'une commission d'enquête
23 septembre 2008	Déplacement de la commission d'enquête
10 décembre 2009	Prolongation de la mission de la commission d'enquête
15 septembre 2010	Présentation à la commission permanente des évolutions du cahier des charges par rapport à la première demande
20 octobre 2010	Réunion téléphonique de la commission d'enquête

II - PRESENTATION DU RAPPORT

La demande d'enregistrement en IGP pour la Choucroute d'Alsace a été déposée par l'AVCA. La Commission d'Enquête composée de messieurs DUMAS DE VAULX et BORREDON s'est déplacée en Alsace le 23 septembre 2008. Elle a ainsi pu constater les spécificités du produit et de sa méthode d'obtention basée sur la fermentation naturelle.

Les spécificités de la Choucroute d'Alsace sont les suivantes :

- Lanières longues fines et blanches, goût légèrement acidulé
- Choux de variétés sélectionnées, produits en Alsace et récoltés à maturité
- Fermentation naturelle, sans ensemencement ni chauffage des cuves
- La Choucroute d'Alsace peut être vendue crue ou cuite

Le rapport joint a pour objet d'informer le comité national sur la demande d'enregistrement et sur l'avancement de l'instruction. Compte tenu des délais depuis la présentation à la commission permanente, les demandeurs et la commission d'enquête ont encore des échanges à mener pour aboutir à une version finalisée du cahier des charges.

III - COMMISSION PERMANENTE - SEANCE DU 15 SEPTEMBRE 2010

La commission permanente du 15 septembre 2010 a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition et des évolutions positives du projet de cahier des charges, notamment concernant la démonstration de la réputation qui s'appuie désormais principalement sur la choucroute légume et non plus sur la notoriété de la choucroute garnie.

Elle a réaffirmé son intérêt pour ce dossier qui concerne un légume produit et transformé en Alsace et pour lequel une reconnaissance en IGP contribuerait à conforter l'ancrage territorial de cette production traditionnelle.

Au regard des questions posées par la Commission européenne lors de la première demande d'enregistrement et de l'opposition reçue, le cahier des charges doit néanmoins être retravaillé. La demande de reconnaissance doit être recentrée sur les spécificités du produit et les savoir-faire en lien avec l'origine géographique. Notamment, la spécificité liée à la fermentation naturelle doit être précisée et argumentée (caractéristiques techniques et microbiologiques). A l'inverse, la mise en avant de conditions pédoclimatiques qui ne seraient pas véritablement discriminantes n'est pas indispensable.

Concernant le conditionnement, la commission permanente a jugé difficile d'autoriser a priori tout type de conditionnement et d'invoquer des critères environnementaux pour le justifier. Ce point, ainsi que les conditions de transport, doivent être précisés. La rédaction proposée par le groupement : « *La choucroute crue peut être conditionnée en sachets, en seaux, ou tout conditionnement qui serait dicté par des enjeux environnementaux ou technologiques.* » est donc trop imprécise pour être acceptée.

La proposition du groupement concernant la description des essais de culture sur les nouvelles variétés de choux ainsi que la finalité des produits issus de ces expérimentations : « *Les essais de variétés sont transformés et vendus sous IGP sous réserve que la choucroute obtenue soit conforme aux dispositions du cahier des charges IGP* » doit être reformulée.

La commission permanente s'est également posé la question de la dénomination afin de lever toute ambiguïté avec la choucroute garnie. L'idée de dénommer l'IGP « Chou à choucroute d'Alsace » n'a pas été retenue, se référant à un produit frais et non transformé. La dénomination « Choucroute d'Alsace » est donc maintenue.

La commission permanente a également demandé la suppression de la mention « crue » ou « cuite » associée à la dénomination dans la partie Etiquetage du cahier des charges.

La commission permanente a demandé à la commission d'enquête de poursuivre ses travaux et de présenter son rapport, si possible, au comité national du 8 décembre 2010.

III - QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Il est demandé au comité national de :

- **prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête et du projet de cahier des charges.**

Annexes :



- Rapport d'étape de la Commission d'enquête
- cahier des charges de l'IGP « choucroute d'Alsace »



Demande d'enregistrement en IGP

« CHOUROUTE D'ALSACE »

Rapport de la Commission d'Enquête

Membres de la Commission	Signature
M. Robert DUMAS DE VAULX	
M. Bernard BORREDON	

Secrétaire de la Commission : Maud ROTHMANN

Sommaire

Introduction	3
I. Rappel : Historique de la demande	3
A. Refus d'enregistrement en 2006	3
B. Motivations de l'opposition de l'Allemagne	4
C. Eléments de réponse aux motifs du refus de la Commission	5
II. Bilan de la PNO	5
III. Présentation de la filière	6
IV. Présentation du projet de cahier des charges	7
A. Groupement demandeur	7
B. Nom du produit	7
C. Type de produit	7
D. Description du produit	7
E. Aire géographique	7
F. Preuve que le produit est originaire de l'aire	8
G. Méthode d'obtention	8
H. Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique	9
1. Spécificité de l'aire géographique	9
2. Spécificité du produit	9
a) Une qualité spécifique	9
b) Un savoir-faire spécifique	10
c) La réputation	10
3. Lien causal	10
I. Organisme de contrôle	11
J. Etiquetage	11

Introduction

Le Comité National des IGP, LR et STG a nommé lors de sa séance du 17 avril 2008, M. DUMAS DE VAULX et M. BORREDON, membres de la Commission d'Enquête relative à la demande d'enregistrement en IGP de la « Choucroute d'Alsace »

La Commission d'Enquête, accompagnée des services de l'INAO, représentés par Maud ROTHMANN (Ingénieur projets) et Mélanie VANPRAET (Technicienne), s'est déplacée à la rencontre du groupement demandeur le 23 septembre 2008.

La Commission a été accueillie par :

✓ Les professionnels

Adeline BAUR – choucroutier, présidente de l'AVCA

Pierre WAGNER – responsable commercial choucrouterie Meyer Wagner

Jean-Luc et Fabienne MEYER – gérants choucrouterie Meyer Wagner

David FRANCK - choucroutier, président de l'association française des choucroutiers

Stéphanie TOUSSAINT, Magalie KNOL : responsables qualité choucrouterie Meyer Wagner

✓ Les organismes associés

Joeffrey ANDNA - technicien choux de Planète Légumes

Catherine HAMMER, Pascal JAN – Alsace Qualité

Au cours de la matinée, la Commission d'Enquête s'est rendue sur une parcelle de choux en production et a visité une choucrouterie. Elle a ainsi pu voir l'ensemble des étapes de la méthode d'obtention, en particulier du râpage du chou au conditionnement de la choucroute, cuite ou crue. Par ailleurs, lors de réunions en salle, la Commission a pu aborder les motivations de la demande, le contexte de la filière ainsi que les points particuliers de la méthode d'obtention.

Suite à ce déplacement et à l'envoi du relevé de recommandations, les services de l'INAO ayant reçu de nouvelles propositions du groupement le 04 novembre 2009, la commission d'enquête avait demandé à l'occasion du Comité National du 10 décembre 2009 un délai supplémentaire afin d'étudier ces propositions et de rédiger son rapport d'étape.

La demande de reconnaissance en IGP de la Choucroute d'Alsace a fait l'objet d'une présentation à la Commission Permanente le 15 septembre 2010 portant sur le bilan de la procédure nationale d'opposition ainsi que sur les réponses apportées par le groupement aux motifs de refus de la Commission Européenne, concernant la première demande déposée en 1998.

La Commission d'Enquête a fait le point sur le dossier au cours d'une réunion téléphonique le 20 octobre. Le relevé de décisions a été transmis au groupement afin qu'il amende son projet de cahier des charges. Des échanges sont encore en cours au moment de la rédaction du présent rapport.

Le présent rapport d'étape propose une présentation générale de la demande d'enregistrement en IGP de la Choucroute d'Alsace.

I. Rappel : Historique de la demande

A. Refus d'enregistrement en 2006

La Choucroute d'Alsace a déjà fait l'objet d'une première demande d'enregistrement en IGP en 1998. A l'époque la demande avait été instruite par la Commission Mixte. L'examen du dossier par la Commission Européenne a abouti en janvier 2006 à un refus d'enregistrement suite notamment à l'opposition de l'Allemagne.

Les motifs du refus étaient les suivants :

- « [...] la déclaration d'opposition conteste qu'une qualité déterminée de la choucroute serait due aux éléments prétendument spécifiques à l'Alsace, à savoir une bonne maturité des choux, attribuée au climat et aux caractéristiques des sols de l'Alsace, le mode de fermentation naturelle et le savoir-faire des entreprises artisanales familiales. Concernant les types des sols, ceux-ci sont décrits dans la demande d'enregistrement comme des sols profonds, riches et bien drainés. Quant au climat de la zone de production, semi-continental, il est caractérisé par un été chaud et une arrière-saison au cours de laquelle alternent les journées ensoleillées et les nuits fraîches. Cependant, ces conditions de climat et de sols générales sont présentes dans d'autres régions, où sont cultivés les choux, et ne sont donc pas spécifiques [...]. Quant à la fermentation, le cahier des charges n'apporte pas d'éléments permettant de la caractériser comme « naturelle » et de l'attribuer à la seule région d'Alsace. La qualité déterminée, ou une caractéristique particulière, de la choucroute ne peut donc pas reposer sur ces éléments. »
- « En ce qui concerne la réputation [...], les éléments de preuve présents dans la demande d'enregistrement se réfèrent fondamentalement à la choucroute garnie. Ces éléments font dès lors référence à un plat cuisiné, qui est un produit hors du champ d'application [...]. Quant à la réputation de la choucroute crue, le contenu du cahier des charges et les preuves apportées ne permettent pas d'établir une réputation spécifique indépendante de la réputation attribuée à la choucroute en tant que plat garni. »

B. Motivations de l'opposition de l'Allemagne

A l'occasion du déplacement de la Commission d'Enquête, les professionnels alsaciens et en particulier, David FRANCK, président de l'association française des choucroutiers, ont pu présenter la production de choucroute allemande, les habitudes de consommation et les principales différences avec la fabrication alsacienne.

Il y a en Allemagne une véritable habitude de consommation de choucroute en tant qu'accompagnement. En schématisant, la choucroute allemande présente des lanières de choux courtes, larges et jaunes tandis que la choucroute d'Alsace présente des lanières de choux longues, fines et blanches.

Outre son aspect, la choucroute allemande diffère par la méthode d'obtention : le chou est râpé puis mis en cuves de fermentation. De la vapeur d'eau est injectée dans les cuves pour augmenter la température et ainsi provoquer l'entrée en fermentation. La durée de fermentation est courte. La mise en conserve stoppe l'augmentation de l'acidité.

La choucroute ainsi obtenue est plutôt de saveur aigre douce puisque la fermentation des sucres du chou n'est pas totale. Elle est commercialisée brute, c'est-à-dire sans assaisonnement, en conserve, donc cuite.

Le procédé de fermentation naturelle alsacien consiste à laisser la fermentation se dérouler naturellement. Elle se met en place progressivement, plus ou moins rapidement en fonction de la température extérieure. La choucroute peut être décuvée quand l'acidité souhaitée est atteinte. Cependant, en fin de fermentation, il reste très peu de sucres, le produit est stabilisé. Il peut ainsi être stocké en cuves et conditionné, avec ou sans cuisson, au gré des besoins.

Certains opérateurs allemands commercialisent de la choucroute « cuite à l'Alsacienne ». C'est pour cette raison qu'ils avaient souhaité que le nom Alsace ne soit pas enregistré. Cependant, le produit en question n'est pas comparable à la choucroute d'Alsace, du fait du mode de fermentation.

C. Éléments de réponse aux motifs du refus de la Commission

Le cahier des charges a été repris en profondeur depuis cette première demande, en particulier pour intégrer les éléments de réponse à cette opposition.

Notoriété établie sur la Choucroute garnie : le dossier présente la fabrication traditionnelle de la choucroute (légume) dans les foyers alsaciens et l'habitude de consommation de ce légume en accompagnement de viandes diverses et de poissons. Par ailleurs, les demandeurs disposent d'éléments montrant que la provenance « d'Alsace » est utilisée comme argument de vente pour la choucroute (légume) : seau et étiquetage des produits faisant référence à l'Alsace, opérations « choucroute d'Alsace nouvelle » dans les points de vente.

Antériorité de la dénomination « Choucroute d'Alsace » : A la demande du groupement demandeur, le cabinet NUSS (conseil en propriété industrielle) a effectué diverses recherches d'antériorité concernant l'utilisation de cette dénomination et son dépôt en tant que marque par le Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace (correspondant aujourd'hui à l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace). Le cabinet a donné la réponse suivante concernant l'utilisation des marques collectives « Choucroute d'Alsace » et de « Véritable Choucroute d'Alsace » :

« Après vérification, il ressort de nos dossiers que ces marques ont été toutes les deux utilisées de longue date, et ce depuis au moins 1930 ».

[...]

Ont aussi été produites à l'INPI notamment les preuves d'usage suivantes :

- devis de la maison FLECKINGER du 14 mai 1956 concernant une tôle publicitaire pour camion ;*
- lettre emballage DOC du 12 novembre 1957 ;*
- bulletin de livraison JESS, Colmar, du 28 octobre 1957 relatif à 3000 bandes « Véritable Choucroute d'Alsace »*
- attestation du 22 avril 1969 de la société Emballages DOC à Thouars, attestation dont il ressort que cette société livrait depuis 1956 à votre syndicat des tonnelets portant la dénomination « Véritable Choucroute d'Alsace ».*

Les marques collectives « Choucroute d'Alsace » et « Véritables Choucroutes d'Alsace » sont déposées depuis 1963 et leur dépôt est renouvelé tous les 10 ans depuis 1968.

Caractéristiques des sols et du climat et savoir-faire spécifique : les producteurs sélectionnent les variétés de chou et adaptent leur mode de culture afin de valoriser les caractéristiques climatiques de l'Alsace pour obtenir des choux à maturité présentant les critères recherchés pour la fabrication de choucroute.

En particulier, les choux doivent être bien blancs pour obtenir une choucroute blanche. Les professionnels ont expliqué à la Commission d'Enquête qu'en climat maritime par exemple, les choux sont plus verts à cœur, ce qui ne permet pas d'obtenir une choucroute bien blanche comme en Alsace où les choux restent bien blancs dans la pomme, elle est plus jaune.

La fermentation est naturelle, à savoir que le chou râpé est salé et mis en cuve mais qu'on ne réalise aucun ensemencement, ni chauffage. Le savoir-faire alsacien consiste à mettre en place les conditions appropriées pour obtenir une choucroute de qualité répondant aux attentes de la clientèle.

La Commission d'Enquête a demandé à ce que les éléments concernant le savoir-faire alsacien présentés lors de son déplacement et des échanges qui ont eu lieu depuis soient intégrés au dossier pour renforcer la démonstration du lien à l'origine.

II. Bilan de la PNO

La Période Nationale d'Opposition s'est déroulée du 15 avril au 15 juin 2008. Elle a donné lieu à une opposition de la société Christ (72).

Motifs de l'opposition	Réponse du demandeur
Généricité de la dénomination « Choucroute d'Alsace ».	La forte réputation de Choucroute d'Alsace n'en fait pas une dénomination générique et rien ne fait obstacle à l'enregistrement d'une telle dénomination en regard du règlement régissant les IGP.
Manque de distinction entre la méthode de production décrite dans le cahier des charges de l'AVCA et les pratiques des autres fabricants à l'extérieur de l'aire géographique.	L'association a rappelé à l'opposant que l'IGP ne se fonde pas sur la preuve d'une qualité supérieure mais sur un lien avec un territoire et sur une réputation et un savoir-faire lié à l'origine du produit.

Ces deux aspects du dossier ont été abordés par la Commission Permanente qui a formulé l'avis suivant :

Extrait du relevé de décisions de la Commission Permanente du 15 septembre 2010 : « La Commission permanente a pris connaissance du bilan de la PNO et des évolutions positives du projet de cahier des charges, notamment concernant la démonstration de la réputation qui s'appuie désormais principalement sur la choucroute légume et non plus sur la notoriété de la choucroute garnie.

Elle a réaffirmé son intérêt pour ce dossier qui concerne un légume produit et transformé en Alsace et pour lequel une reconnaissance en IGP contribuerait à conforter l'ancrage territorial de cette production traditionnelle.

Au regard des questions posées par la Commission Européenne lors de la première demande d'enregistrement et de l'opposition reçue, le cahier des charges doit néanmoins être retravaillé. La demande de reconnaissance doit être recentrée sur les spécificités du produit et le savoir-faire en lien avec l'origine géographique. Notamment, la spécificité liée à la fermentation naturelle doit être précisée et argumentée (caractéristiques techniques et microbiologiques). A l'inverse, la mise en avant de conditions pédoclimatiques qui ne seraient pas véritablement discriminantes n'est pas indispensable. »

III. Présentation de la filière

Sur la campagne 2008-2009, la production française s'élevait à environ 33 000 tonnes de choucroute, la production alsacienne y contribue pour deux tiers. L'Alsace concentre en effet 90% des producteurs de choux et 75% des choucroutiers.

Les 11 choucroutiers et les 80 producteurs de choux actuellement regroupés au sein de l'AVCA représentent 80% de la production alsacienne.

IV. Présentation du projet de cahier des charges

Le cahier des charges présenté ci-dessous doit encore être amendé pour répondre complètement aux demandes de la Commission d'Enquête.

A. Groupement demandeur

Le groupement demandeur est l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA). C'est une association régie par les articles 21 et 79 du Code Civil Local (alsacien)

B. Nom du produit

Le cahier des charges concerne la « Choucroute d'Alsace », qui peut être vendue crue ou cuite.

C. Type de produit

La choucroute fait partie de la classe 1.6 « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformées ».

D. Description du produit

La choucroute d'Alsace est un légume obtenu par fermentation naturelle de feuilles de chou coupées en lanières et salées. Elle se présente sous forme de lanières longues, fines et blanches. Elle a un goût équilibré : peu acide et peu sucré, les sucres naturellement présents dans les choux sont utilisés pour la fermentation lactique.

Par volonté de la profession, la choucroute primeur, plus verte et plus acide, n'entre pas dans l'IGP.

La Choucroute d'Alsace peut être vendue crue ou cuite. Elle est légèrement croquante quand elle est crue et ferme lorsqu'elle est vendue cuite. Les conditionnements employés doivent permettre la conservation des qualités organoleptiques du produit.

La Commission d'Enquête souhaite que cette partie du cahier des charges soit remaniée pour faire plus clairement apparaître la description stricto sensu.

E. Aire géographique

L'aire géographique est définie comme la totalité des départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin. Les étapes réalisées dans l'aire couvrent tout le procédé de production : culture et récolte des choux, transformation des choux en choucroute, cuisson le cas échéant et conditionnement.

La choucroute est un produit très sensible à l'air et à la lumière, son oxydation entraîne d'importants problèmes d'altération du goût et de la couleur du produit. La choucroute est également fragile et doit être manipulée le moins possible afin de ne pas briser les fibres, ceci pour conserver les longues lanières caractéristiques de la choucroute d'Alsace. C'est pour ces raisons que la choucroute d'Alsace est conditionnée ou cuite directement en sortie de cuve de fermentation et donc dans l'aire géographique.

La choucroute cuite doit également être conditionnée rapidement dès la sortie du cuiseur, à chaud afin d'éviter la rupture de liaison chaude et permettre l'appertisation garante de la sécurité sanitaire du produit et de sa conservation. C'est pourquoi elle est conditionnée directement en sortie de cuisson dans l'aire géographique de production.

La Commission d'Enquête considère que l'aire géographique peut être acceptée telle qu'elle est proposée.

F. Preuve que le produit est originaire de l'aire

Le groupement demandeur doit transmettre des modèles de documents de traçabilité. Certains points de la présentation de la traçabilité doivent être clarifiés au regard de la « cohabitation » de choucroute cuite et crue.

La Commission d'Enquête considère que les liens de traçabilité permettent de localiser l'origine des produits. La présentation de certains points doit cependant être revue.

G. Méthode d'obtention

1. Production et récolte des choux

Les parcelles recevant la culture de choux sont sélectionnées sur la nature de sol (limono-loessique, limono-sableux ou ried noir des bruchs) et le pH qui doit être compris entre 6,5 et 8,5. Elles ne doivent pas être situées en zone inondable. Ces sols offrent les meilleures potentialités de développement et de maturation des choux.

La liste des variétés autorisées est mise à jour chaque année. L'établissement de cette liste s'appuie sur les résultats des variétés en termes de qualité agronomique, sensibilité aux nécroses et qualités choucroutières.

La plantation des choux s'étale du 15 avril au 15 juin, pour tenir compte des conditions climatiques et des différences de précocité des variétés de chou employées.

La récolte est effectuée quand les choux ont atteint la maturité optimale appréciée à partir du poids moyen, de la fermeté de la pomme et de l'évolution de la couleur des feuilles. Le planning de plantation combiné au choix des variétés permet d'étaler la période de récolte de juillet à décembre. Les choux doivent être râpés rapidement pour limiter les altérations. La fraîcheur des lots est évaluée visuellement à la réception à la choucrouterie.

Le chou étant un légume rustique qui peut attendre quelques heures dans la remorque sans subir de dégradation majeure, la Commission d'Enquête estime que ce type de contrôle est suffisant. Les critères retenus pour écarter un lot de l'IGP doivent cependant être explicités.

De plus, les demandeurs souhaitent que les variétés en essai puissent être commercialisées sous IGP si la choucroute obtenue est conforme. Cette possibilité doit être encadrée.

2. Fabrication de la choucroute

La Commission d'Enquête a pu prendre conscience lors de son déplacement du savoir-faire associé aux toutes premières étapes de la transformation. En effet, l'étrégnage, le parage et la coupe sont des étapes qui ne sont pas automatisées et qui conditionnent les caractéristiques du produit fini.

Pour l'étrégnage, l'opérateur positionne le chou manuellement pour que le foret extirpe la totalité du trognon. La taille du foret est adaptée à chaque lot de chou. Une rectification manuelle peut être effectuée lors du parage. S'il reste des parties de trognon, on retrouve des rondelles ou des copeaux grossiers appelés mouchoirs parmi les lanières fines.

Le parage des choux vise à éliminer les feuilles vertes et sales ainsi que les plages de nécrose et de pourriture pour éviter les contaminations et obtenir une choucroute bien blanche.

Les choux sont placés manuellement pour la coupe. L'écartement des couteaux est réglé en fonction des caractéristiques des choux, en particulier la variété. Cette opération doit être réalisée avec précision pour obtenir une choucroute présentant des lanières longues et fines.

Le chou râpé est ensuite salé au sel sec puis mis en cuve de fermentation. Le sel intervient pour faciliter l'exsudation de l'eau du chou. La quantité de sel est ajustée en fonction de la date de mise en cuve pour tenir compte de la température.

La transformation du chou râpé en choucroute fait intervenir une fermentation lactique. Les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement des cuves utilisent les sucres des choux et produisent de l'acide lactique. L'entrée en fermentation se fait spontanément, le processus se déroule plus ou moins rapidement en fonction des conditions climatiques. Les choucroutiers ne procèdent à aucun ensemencement et ni à aucun chauffage pour lancer la fermentation, c'est ce qui caractérise la fermentation naturelle pratiquée en Alsace.

La choucroute peut être décuvée lorsqu'elle a atteint une acidité supérieure à 1%. Elle est alors conditionnée crue ou cuite puis conditionnée.

3. Cuisson de la Choucroute d'Alsace (facultatif)

Si nécessaire, la choucroute est désacidifiée préalablement à la cuisson, par trempage dans l'eau, pour atteindre une acidité titrable entre 0,4 et 1% après cuisson.

Le cahier des charges intègre une liste positive d'ingrédients qui peuvent être incorporés lors de la cuisson.

Suite à la demande de la Commission d'Enquête, les professionnels ont renoncé à l'utilisation de glutamate.

Lors de son déplacement la Commission d'Enquête a pu constater la « simplicité » et le caractère traditionnel de la méthode d'obtention de la Choucroute d'Alsace. Le cahier des charges décrit bien les différentes étapes et les valeurs cibles à respecter. La rédaction devra être revue pour reporter ce qui relève du lien à l'origine dans la partie correspondante.

H. Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique

1. Spécificité de l'aire géographique

L'Alsace réunit des conditions pédoclimatiques favorables pour la culture du chou. Les sols profonds de la plaine alsacienne, issus de loess éoliens et d'alluvions, sont riches en argile, en matière organique et en limons.

Le climat semi-continental présente des variations saisonnières marquées. Les précipitations sont faibles en début d'année accompagnées de températures froides. Le printemps est arrosé (pic de précipitations à 80 mm en mai). L'été est chaud (température moyenne de 20°C) et marqué par des orages. On observe ensuite une décroissance des précipitations jusqu'à la fin de l'année pour atteindre 40 à 50 mm en décembre.

2. Spécificité du produit

a) Une qualité spécifique

La Choucroute d'Alsace se caractérise par :

- Ses lanières longues et fines
- Sa couleur blanche

- Sa texture légèrement croquante pour la choucroute crue, ferme pour la choucroute cuite
- Son goût légèrement acidulé

Elle peut être commercialisée crue ou cuite.

b) Un savoir-faire spécifique

Le procédé de fabrication de la Choucroute d'Alsace est simple mais nécessite un réel savoir-faire. En effet, pour obtenir les lanières longues fines et blanches caractéristiques, il faut outre le choix d'une variété de chou adaptée et une récolte au moment optimale, préparer les choux de manière minutieuse. Les étapes d'étrégnage, de parage et de râpage sont réalisées en grande partie manuellement pour assurer un résultat de qualité.

Le salage est ajusté pour tenir compte des conditions climatiques au moment de la mise en cuve. La fermentation est naturelle, c'est-à-dire qu'il n'y a ni ensemencement ni chauffage pour provoquer l'entrée en fermentation. Ce sont les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement (cuves de fermentation) qui interviennent. C'est pourquoi les choucroutiers ont soin de ne pas désinfecter les cuves. Le lavage à l'eau claire, sans utiliser de savons bactéricides, permet de respecter la flore bactérienne, garante de la qualité de la choucroute. Les conditions de fermentation à l'abri de l'air, de manipulation et de conservation de la choucroute visent à la préserver des altérations du goût ou de la couleur.

c) La réputation

Histoire

La transformation des choux en choucroute est une technique très ancienne en Alsace. Les preuves documentées de la mise en fermentation de choux coupés remontent au XV^{ème} siècle. Historiquement domestique, la production s'est petit à petit industrialisée tout en conservant la même technique.

L'expansion de la Choucroute en dehors d'Alsace a eu lieu à partir de 1870 avec l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne qui entraîne le départ de milliers d'Alsaciens et de Mosellans. Ils emmènent avec eux leurs habitudes alimentaires et font découvrir la choucroute en France.

Dans le souci de préserver le savoir-faire et de garantir aux consommateurs les spécificités et l'origine de la Choucroute d'Alsace, les choucroutiers alsaciens se sont rassemblés au sein du Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace et ont déposé à l'INPI les marques collectives « Choucroute d'Alsace » et « Véritable choucroute d'Alsace » depuis 1968. Ces marques sont attachées à des droits antérieurs datant d'au moins 1930.

Réputation actuelle

Toutes les enquêtes d'image font ressortir la choucroute comme le légume emblématique d'Alsace. Il fait partie de son patrimoine gastronomique. Sa valeur ne se mesure pas seulement en quantité de choucroute commercialisée mais également en effet induit sur le tourisme, la gastronomie, la restauration...

La choucroute s'accommode de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons de rivières, de volailles et bien sûr de viandes et de charcuteries pour la très connue choucroute garnie.

De nombreux villages organisent chaque automne leurs fêtes de la choucroute d'Alsace. Krautergersheim, village renommé pour sa choucroute, organise ainsi la sienne depuis 1973. Ces événements autour de l'arrivée de la choucroute nouvelle d'Alsace dépassent maintenant les frontières de la région.

3. Lien causal

L'Alsace présente des conditions pédoclimatiques favorables pour la culture du chou. En effet, le chou a besoin pour se développer d'humidité, d'une chaleur relative et de sols profonds et riches, exempts de stagnation ou de remontée d'eau. Le climat alsacien satisfait les besoins du chou aux différentes phases de son cycle de végétation :

- printemps arrosé au moment où les choux sont plantés (15 avril au 15 juin) Les températures en mai et juin permettent une reprise rapide des plants
- été chaud avec des pluies orageuses qui favorisent une maturité rapide
- « été indien » avec de petites pluies pour la fin de la végétation et une maturation lente jusqu'aux premières gelées et l'arrêt de la récolte.

Le choix des variétés associé à ces conditions de culture procure des choux présentant une belle maturité et les caractéristiques recherchées pour la transformation en choucroute.

Si le climat alsacien est propice à la culture du chou, il est également marqué par des hivers rigoureux. C'est ainsi que la pratique de la fabrication de choucroute s'est développée en Alsace pour permettre de le conserver et le consommer l'hiver, aboutissant à la mise au point d'un véritable savoir-faire. La technique employée en choucrouterie est restée la même. Ce savoir-faire associé à la qualité des choux produits dans la région confèrent à la choucroute d'Alsace sa spécificité.

L'annexion de l'Alsace à l'Allemagne en provoquant le départ de nombreux alsaciens et mosellans a contribué à faire connaître ce produit en France. Son image est restée étroitement liée à sa région d'origine, l'Alsace.

La partie lien du cahier des charges nécessite d'être reprise pour être plus synthétique et faire clairement apparaître les grands axes autour desquels s'articule le lien à l'origine de la Choucroute d'Alsace.

I. Organisme de contrôle

L'organisme certificateur chargé de contrôler le respect des dispositions du cahier des charges est CERTIPAQ.

J. Etiquetage

Chaque conditionnement doit comporter au minimum les mentions suivantes :

- La dénomination de l'IGP : « Choucroute d'Alsace »
- Le logo et/ou la mention « Indication géographique Protégée »
- « Certifié par Certipaq »

Conclusion

A ce stade de l'instruction, la Commission d'Enquête estime que les éléments de preuve apportés pour justifier la notoriété et l'ancrage régional du produit, la description de la méthode d'obtention ainsi que les observations réalisées sur le terrain lui permettent de juger la demande de reconnaissance en IGP de la Choucroute d'Alsace recevable.

Elle poursuit son travail avec les demandeurs en lien avec les services de l'Institut afin d'aboutir à une rédaction du cahier des charges plus concise, plus claire et conforme au guide du demandeur.

**ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DE LA CHOUROUTE D'ALSACE
(AVCA)**

2 rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM
Tél 03 88 19 18 78 – Fax 03 88 18 90 42

**CAHIER DES CHARGES
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

“CHOUROUTE D'ALSACE”

Version 11
29 Octobre 2010

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 2/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

SOMMAIRE

I	DEMANDEUR.....	3
II	NOM DU PRODUIT	3
III	TYPE DE PRODUIT	3
IV	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
IV.1	DEFINITION DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE.....	3
IV.2	TYPE DE PRESENTATION DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE	4
IV.3	CARACTERISTIQUES DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE	4
IV.3.1	<i>Caractéristiques de la matière première : le chou.....</i>	<i>4</i>
IV.3.2	<i>Caractéristiques du procédé.....</i>	<i>4</i>
IV.3.3	<i>Caractéristiques du produit fini : la choucroute</i>	<i>4</i>
V	AIRE GEOGRAPHIQUE.....	5
VI	PREUVE DE L'ORIGINE	6
VI.1.1	<i>Les moyens mis en œuvre</i>	<i>7</i>
VI.1.2	<i>Schéma de traçabilité</i>	<i>8</i>
VI.1.3	<i>Tableau de traçabilité ascendante et descendante</i>	<i>9</i>
VII	METHODE D'OBTENTION.....	10
VII.1	LA PRODUCTION DE CHOUX.....	10
VII.1.1	<i>Choix de la parcelle</i>	<i>10</i>
VII.1.2	<i>Choix des variétés</i>	<i>10</i>
VII.1.3	<i>Plantation.....</i>	<i>11</i>
VII.1.4	<i>Fumures.....</i>	<i>11</i>
VII.1.5	<i>Traitements phytosanitaires</i>	<i>11</i>
VII.1.6	<i>Récolte des choux.....</i>	<i>12</i>
VII.2	LA FABRICATION DE LA CHOUCROUTE	13
VII.2.1	<i>Etrognage.....</i>	<i>13</i>
VII.2.2	<i>Parage</i>	<i>14</i>
VII.2.3	<i>Coupe.....</i>	<i>14</i>
VII.2.4	<i>Salage.....</i>	<i>14</i>
VII.2.5	<i>Mise en cuve – Fermentation</i>	<i>14</i>
VII.2.6	<i>Décuvage.....</i>	<i>15</i>
VII.2.7	<i>Cuisson de la choucroute</i>	<i>15</i>
VIII	LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	17
VIII.1	SPECIFICITES DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE	17
VIII.1.1	<i>Des conditions pédologiques et climatiques adaptées</i>	<i>17</i>
VIII.1.2	<i>Une méthode de conservation ancestrale.....</i>	<i>18</i>
VIII.1.3	<i>Un réseau de producteurs de choux et de choucroute en Alsace</i>	<i>19</i>
VIII.2	SPECIFICITES DU PRODUIT	20
VIII.2.1	<i>Une qualité déterminée.....</i>	<i>20</i>
VIII.2.2	<i>Une réputation ancienne</i>	<i>21</i>
VIII.2.3	<i>Une réputation toujours d'actualité</i>	<i>22</i>
VIII.3	LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT	23
IX	ORGANISME CERTIFICATEUR.....	24
X	REGLES D'ETIQUETAGE.....	25
XI	EXIGENCES A RESPECTER.....	26

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 3/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

I DEMANDEUR

Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace

(AVCA)

Espace Européen de l'Entreprise

2 rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Tél : 03.88.19.16.78 - Fax : 03.88.18.90.42

Sont adhérents de l'association les producteurs de choux et les fabricants de choucroute (choucroutiers).

II NOM DU PRODUIT

La dénomination sur laquelle porte la demande d'IGP est :

« **Choucroute d'Alsace** ».

La choucroute pouvant être vendue crue ou cuite, une mention spécifique sera précisée sur l'emballage selon la réglementation en vigueur.

Remarque : ces produits sont à distinguer de la "choucroute garnie", aussi appelée à tort choucroute, qui est la choucroute légume accompagnée de garniture (viande, saucisses...).

III TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

IV DESCRIPTION DU PRODUIT

IV.1 DEFINITION DE LA CHOUCRUTE D'ALSACE

La choucroute d'Alsace est un légume obtenu par fermentation lactique anaérobie naturelle, en présence de sel, de feuilles de chou (*Brassica oleracea L*), préalablement découpées en lanières, cultivés sur les terroirs alsaciens. Les sucres présents dans le chou sont utilisés par les bactéries lactiques naturellement présentes dans le chou et dans les cuves pour être transformés en acide lactique.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 4/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

Par une volonté de la profession, la choucroute primeur (correspondant aux premières récoltes de choux), plus verte et moins **acide, n'entre pas dans l'IGP.**

La choucroute peut être consommée crue (en salade) ou cuite en accompagnement de diverses garnitures (viandes salées, viandes fumées, poissons, volailles ...)

Il existe deux modes de présentation de la choucroute :

- choucroute crue
- choucroute cuite, ayant subi une cuisson après fermentation.

IV.2 TYPE DE PRESENTATION DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE

La choucroute est présentée dans un conditionnement fermé adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit.

IV.3 CARACTERISTIQUES DE LA CHOUCROUTE D'ALSACE

IV.3.1 Caractéristiques de la matière première : le chou

- Production en Alsace
- Récolte à pleine maturité

Les choux à choucroute sont tous des choux cabus (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.), **c'est-à-dire** des choux pommés à tête ronde et à feuilles lisses.

IV.3.2 Caractéristiques du procédé

La particularité de la choucroute d'Alsace est sa méthode d'obtention par fermentation naturelle, **c'est à dire** :

- sans ajout de ferments,
- ni modification de la température en cours de fermentation.

La flore naturellement présente sur le chou et dans l'environnement des cuves permet la fermentation.

Le chou est récolté et émincé immédiatement.

Les variétés de choux sont sélectionnées (*critères précisés au point VII.1.2*).

IV.3.3 Caractéristiques du produit fini : la choucroute

La choucroute d'Alsace est un produit équilibré : peu acide (pas d'acidité en excès) et peu sucré (les sucres naturellement présents sont utilisés pour la fermentation lactique naturelle).

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 5/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

Caractéristiques de la choucroute crue

- Couleur blanche à jaune clair
- Odeur franche au nez
- Légèrement croquante
- Goût légèrement acidulé : $\text{pH} \leq 4$ et acidité titrable $\geq 1 \%$
- Lanières longues et fines : le pourcentage pondéral des lanières de chou **fraîchement coupées, d'une longueur supérieure à 15 cm, est supérieur à 50 %**

Caractéristiques de la choucroute cuite

- Couleur blanche à jaune clair
- Lanières longues et fines
- Texture ferme
- Goût légèrement acide : acidité titrable comprise entre 0,4 et 1% (exprimée en% d'acide lactique)

V AIRE GEOGRAPHIQUE

Les étapes suivantes :

- Culture et production des choux
- Transformation des choux en choucroute
- Cuisson (pour la choucroute cuite)
- Conditionnement

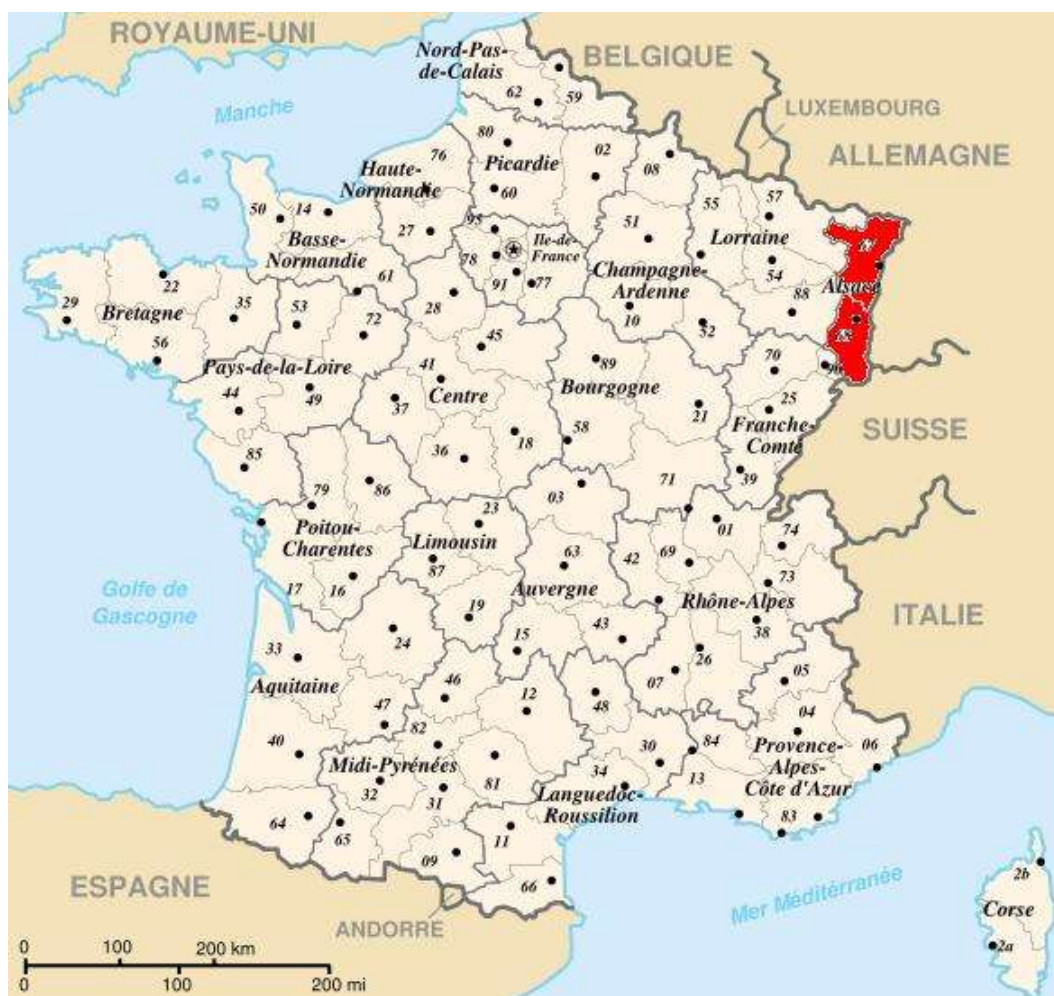
sont **réalisées dans l'aire géographique** qui est composée des deux départements de l'Alsace : le Bas-Rhin et le Haut-Rhin.

Cette aire géographique correspond à un climat semi-continental et à des sols adaptés à la culture de choux. **L'étape de transformation, qui consiste en la fermentation naturelle des choux en choucroute, doit également avoir lieu dans l'aire géographique car elle correspond à un savoir-faire et à une réputation au sein de l'aire géographique et elle est également soumise aux conditions climatiques (les spécificités de l'aire géographique sont précisées au point VIII.1).**

L'étape de conditionnement de la choucroute crue ainsi que les étapes de cuisson et de conditionnement de la choucroute cuite sont réalisées dans l'aire géographique. **En effet, la choucroute est un produit sensible à l'air et à la lumière. Elle doit être manipulée le moins possible afin d'une part de ne pas casser les fibres et d'autre part d'éviter les phénomènes d'oxydation responsables de l'altération du goût.**

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 6/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

Localisation de l'aire géographique en Europe



VI PREUVE DE L'ORIGINE

Un système de traçabilité permet de démontrer l'origine alsacienne du chou mis en œuvre et la situation géographique de l'atelier de transformation (la choucrouterie).

La mise en place d'une comptabilité matière avec une traçabilité couvrant l'ensemble des étapes de production permet de maintenir et de garantir cette exigence.

Chaque entreprise met en œuvre et tient à jour une comptabilité matière qui comporte, avec les justificatifs correspondants, les éléments suivants :

- les quantités de choux réceptionnés,
- les quantités de choucroute décuivée et conditionnée,
- les quantités de choucroute commercialisée sous IGP par produit et/ou recette et par type de conditionnement,
- les quantités d'ingrédients ajoutés.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 7/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

D'une façon générale, les éléments de traçabilité interne sont fournis par les enregistrements des autocontrôles et la traçabilité externe est assurée par l'apposition d'un numéro de lot. Ce numéro permet de remonter à une seule cuve de fermentation d'un produit donné et à toutes les informations qui lui sont liées.

Une choucroute d'une même cuve peut être soit conditionnée en crue, soit en cuite ou en partie en cuite et en partie en crue.

VI.1.1 Les moyens mis en œuvre

Production de choux

Chaque producteur identifie annuellement la parcelle ou les parcelles de production de choux, ainsi que l'ensemble de l'itinéraire technique appliqué à la parcelle ou lot de parcelles. Ces données sont enregistrées sur la fiche de suivi des interventions au champ de chou à choucroute.

Réception, mise en cuve

A réception des choux, le choucroutier enregistre le nom du producteur, les quantités livrées, la variété, la parcelle et affecte aux choux coupés une cuve identifiée à l'aide d'un numéro. Les données sont enregistrées sur la « fiche de contrôle cuve choucroute crue ».

Pour chaque cuve, il est donc possible de connaître le(s) nom(s) du (des) fournisseur(s), l'origine parcellaire, la variété, les quantités, la date de livraison, l'heure de début et de fin de remplissage de la cuve. De plus, les paramètres de fabrication sont enregistrés (température externe, température du jus, couteau utilisé, contrôle de l'étrégnage, du parage, de la coupe, dose de sel mise en œuvre).

Décuvage, conditionnement de la choucroute crue

Le décuvage donne lieu à l'ouverture d'une nouvelle fiche d'enregistrement : « fiche de contrôle, décuvage, conditionnement de la choucroute crue ».

Cette fiche reprend le numéro de cuve, signale les dates de conditionnement ainsi que les quantités conditionnées. Un numéro de lot est affecté à chaque unité de vente. Ce numéro peut être mis en correspondance avec le numéro de cuve.

A partir de chaque unité de vente de choucroute crue, il est possible de connaître le jour de conditionnement de la cuve de fermentation dont elle est issue.

Décuvage, conditionnement de la choucroute cuite

Quand la choucroute est destinée à la cuisson, une autre fiche d'enregistrement est ouverte : « fiche de contrôle cuisson et de conditionnement de la choucroute cuite ».

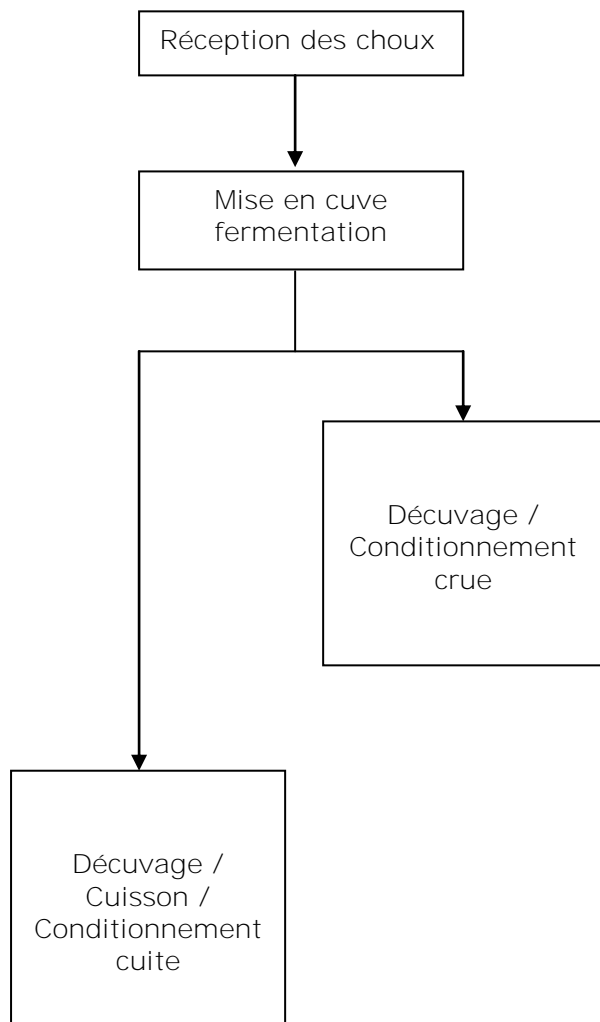
Cette fiche permet d'enregistrer le numéro de cuiseur ainsi que les paramètres de cuisson.

A chaque cuve et journée de cuisson est affecté un numéro de lot, qui figure sur le conditionnement ou sur les documents d'accompagnement pour la choucroute cuite conditionnée en sachet.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 8/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

VI.1.2 Schéma de traçabilité

Etapes de production



Eléments de traçabilité

Identification du producteur, variété, parcelle(s)

FICHE CUVE CHOUCROUTE CRUE
Enregistrement de l'**identification** du producteur, variété, parcelle(s), N° de cuve

FICHE DECUVAGE CONDITIONNEMENT DE LA CHOUCROUTE CRUE
Enregistrement date de décuvage et conditionnement
N° de cuve, Attribution N° de lot

UNITE DE CONDITIONNEMENT
N° de lot

FICHE CUISSON CONDITIONNEMENT DE LA CHOUCROUTE CUITE
Enregistrement date de cuisson
N° de cuve, Attribution N° de lot

UNITE DE CONDITIONNEMENT
N° de lot

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 9/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	------------------------------------

VI.1.3 Tableau de traçabilité ascendante et descendante

ETAPES	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	INFORMATIONS FOURNIES
Production de choux	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiche de suivi des interventions au champ de chou à choucroute ✓ Fiche de contrôle cuve choucroute crue 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Parcelle ♦ Variété ♦ Producteur ♦ Itinéraire technique ♦ Traitements appliqués (date, dose, nom commercial)
↓		
Etapas de fabrication préfermentaires	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiche de contrôle cuve choucroute crue 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Date de contrôle cuve ♦ Date de livraison chou ♦ Date de coupe ♦ Quantité de chou coupé ♦ Pourcentage de sel ♦ Date de décuvage ♦ Quantité de choucroute décuvée ♦ N° de cuve ♦ Producteur ♦ Parcelle ♦ Variété
↓		
Fermentation / décuvage	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiche de contrôle décuvage, conditionnement de la choucroute crue 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° de cuve ♦ Acidité ♦ N° de lot ♦ Quantité totale décuvée en crue
↓		
Etapas de désacidification / cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiche de contrôle détermination des paramètres de lavage / cuisson ✓ Fiche de contrôle cuisson et conditionnement de la choucroute cuite 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° de cuve ♦ N° de cuiseur ♦ N° de lot ♦ Acidité après cuisson ♦ Recette ♦ Date de cuisson ♦ Quantité de choucroute cuite
↓		
Conditionnement choucroute crue et cuite	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiche de contrôle décuvage, conditionnement de la choucroute crue ✓ Fiche de contrôle cuisson et conditionnement de la choucroute cuite ✓ Etiquette 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° de lot, DLC / DLUO ♦ Recette ♦ Type de conditionnement ♦ Quantité conditionnée

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 10/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

VII METHODE D'OBTENTION

Les étapes conduisant à la fabrication de la choucroute d'Alsace se répartissent en 2 activités successives :

- 1) la production de choux
- 2) la fabrication de la choucroute

VII.1 LA PRODUCTION DE CHOUX

VII.1.1 Choix de la parcelle

Les choux à choucroute sont produits sur des sols profonds de type :

- limono-loessique
- limono-sableux
- ried noir des bruchs

Ces sols offrent les meilleures potentialités de développement et de maturation aux choux.

Le pH des sols se situe dans une zone optimale comprise entre 6,5 et 8,5.

Les cultures sont implantées en zones non inondables.

Avant toute implantation de chou sur une nouvelle parcelle, une analyse physico-chimique du sol est pratiquée selon les méthodes normatives en vigueur. La composition physico-chimique et le pH sont vérifiés et éventuellement réajustés.

La rotation des choux s'effectue sur une période de 3 ans.

Les producteurs sont référencés et les parcelles identifiées.

Les producteurs peuvent avoir recours à l'irrigation.

VII.1.2 Choix des variétés

Les variétés utilisées par les producteurs de choux figurent sur une liste variétale mise à jour chaque année en fonction des essais variétés menés sur des parcelles alsaciennes par la Commission Technique de l'AVCA (fonctionnement décrit en *annexe n°4*).

Cette liste est établie sur la base d'une évaluation des résultats variétaux en fonction des objectifs qualitatifs définis en termes de :

- qualité agronomique
- sensibilité aux nécroses
- qualités choucroutières (facilité de coupe, homogénéité, dimensions, aspect...)

Les résultats des essais des variétés de choux sont synthétisés dans un document à destination des producteurs et des choucroutiers en indiquant pour chaque variété testée : la précocité, les caractéristiques agronomiques et les conseils avec des photos illustrant les choux et la coupe.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 11/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

La qualité de **la choucroute d'Alsace dépend des variétés de choux sélectionnées**, de la combinaison des critères pédologiques et climatiques durant la culture, et du savoir-faire des producteurs puis des choucroutiers.

VII.1.3 Plantation

La plantation s'effectue entre le 15 avril et le 15 juin. Cette fourchette est liée aux conditions climatiques et aux différences de précocité des variétés de choux (selon les résultats des essais variétés).

La densité de plantation se situe entre 18 000 et 23 000 plants à l'hectare suivant la variété. Les plants sont issus de semences certifiées et inscrites au catalogue européen.

Chaque producteur de choux gère son planning de plantation en fonction du **planning prévisionnel de récolte établi avec le choucroutier afin d'échelonner les périodes de maturité et de récolte.** L'intérêt est de récolter des choux ayant un degré de maturité optimal.

VII.1.4 Fumures

Outre les impacts sanitaires et environnementaux des amendements, des teneurs azotées ou phospho-potassiques élevées dans les choux sont **susceptibles d'impliquer des problèmes de fermentation et de conservation de la choucroute.** Les fumures sont donc optimisées en ajustant les apports en fonction des besoins du chou et des disponibilités minérales du sol.

Les amendements apportés sont enregistrés.

Le suivi des disponibilités minérales du sol est réalisé par une analyse physico-chimique (portant sur : P₂O₅ (phosphore), K₂O (potasse), MgO (magnésium), B (bore) tous les 5 ans par lot de terre homogène.

Une analyse de reliquat azote sortie hiver est réalisée tous les ans par lot de terre homogène.

Les choucroutiers font procéder à une analyse sur chou des résidus de nitrates par producteur et par an.

VII.1.5 Traitements phytosanitaires

Pour l'utilisation des traitements phytosanitaires, les producteurs de choux bénéficient des conseils et des recommandations d'utilisation de la station régionale d'expérimentation légumière. Un accord existe avec l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace afin que les producteurs bénéficient de cet appui technique.

Le nom des produits utilisés et les quantités apportées sont enregistrés sur une fiche de suivi.

Chaque choucroutier fait procéder **par l'Organisme Certificateur** à au moins une **recherche par an des résidus de pesticides sur les choux qu'il réceptionne.**

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 12/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

VII.1.6 Récolte des choux

Un calendrier prévisionnel de récolte est établi en fonction notamment des précocités variétales et des dates de plantation.

Avant la récolte, la maturité des choux est vérifiée dans chaque parcelle par observation visuelle et tranchage. Un niveau satisfaisant de maturité des choux est apprécié par :

- un poids moyen minimum de 3 kg,
- une évolution de la couleur du dessus de la pomme du vert vers le jaune,
- **une présence d'un maximum de 3 feuilles légèrement vertes sur le dessus** du chou après enlèvement des feuilles enveloppantes,
- une fermeté de la pomme.

La récolte est déclenchée en fonction des conditions de maturité des choux et peut avoir lieu entre juillet et décembre.

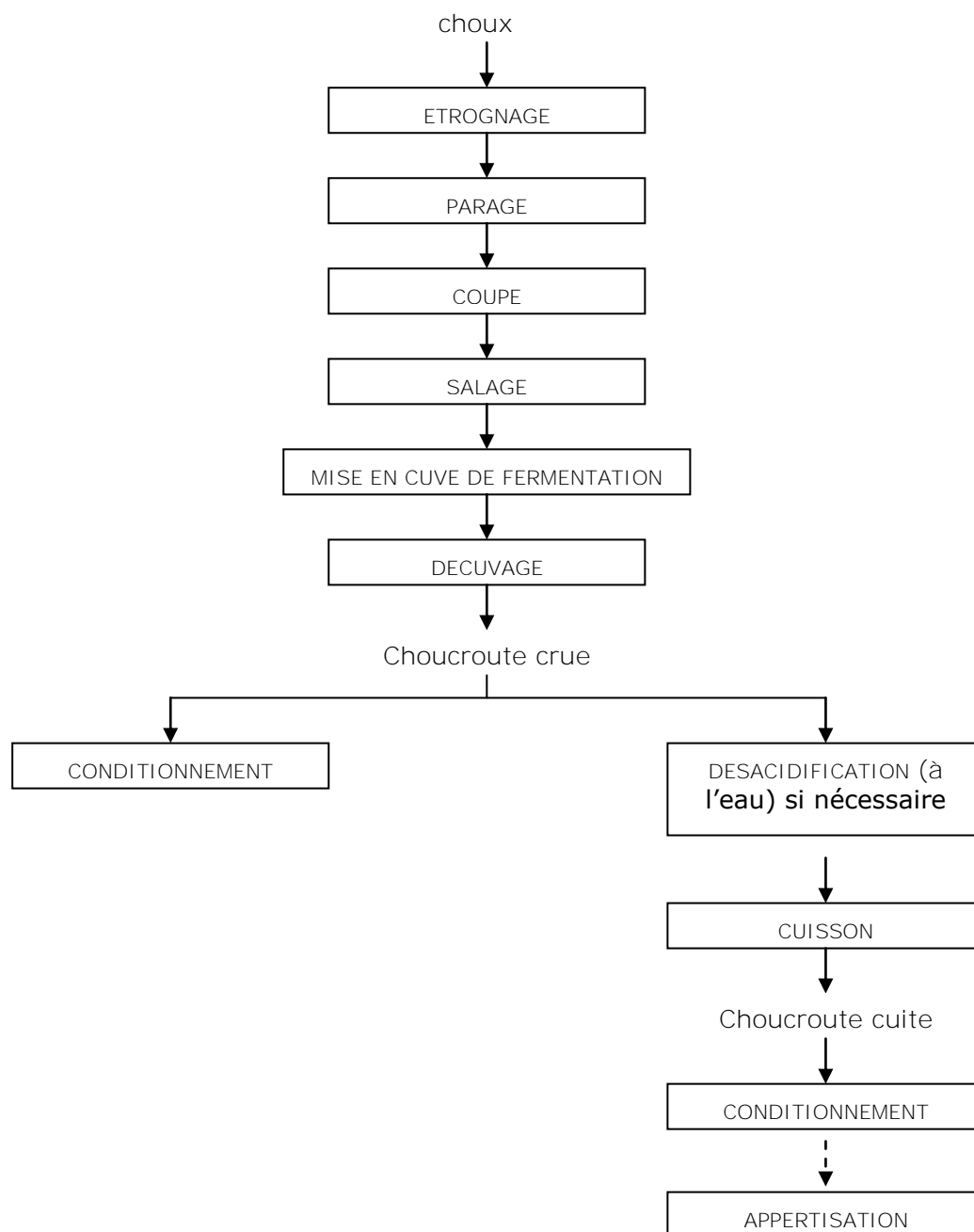
Les dates de récolte sont enregistrées sur la fiche de suivi.

Le chou doit être transformé rapidement après la récolte. La fraîcheur du chou est un élément qualitatif et toute altération nuit à sa transformation.

La fraîcheur du chou est contrôlée visuellement au moment de la réception des choux par le choucroutier.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 13/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

VII.2 LA FABRICATION DE LA CHOUCRUTE



VII.2.1 Etrognage

Cette étape consiste à extirper le trognon pour éviter la formation de mouchoirs lors de la coupe (**morceau de trognon qui n'a pas été enlevé** correctement et qui, après découpe, se présente sous la forme de rondelle ou copeau). La maîtrise de cette étape est en grande partie fonction du positionnement du chou, de l'adaptation du diamètre du foret et de la profondeur de forage aux dimensions du trognon, qui peuvent varier notamment en fonction des variétés de chou.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 14/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

VII.2.2 Parage

Cette étape consiste à enlever les parties du chou impropres à la fabrication de la choucroute (feuilles vertes et sales, plages de nécroses et de pourritures, restes éventuels de trognon).

VII.2.3 Coupe

La maîtrise de cette étape détermine pour une large part la qualité de présentation des lanières de chou.

L'obtention de la finesse de lanière souhaitée est fonction du réglage de l'écartement des couteaux entre 0,6 et 1 mm qui doit être adapté à l'épaisseur des feuilles.

La régularité de la coupe et l'absence de mouchoirs résultent de l'affûtage des couteaux.

Le poids des mouchoirs est inférieur à 5%. La longueur des lanières est appréciée par le pourcentage pondéral de lanière supérieure à 15 cm ; celui-ci est supérieur à 50%.

VII.2.4 Salage

Le salage (réalisé avec du sel sec) induit la sélection de bactéries lactiques ayant la faculté de former de l'acide lactique aux dépens des sucres présents. Il en résulte l'abaissement du pH du milieu, ce qui stabilise le produit.

La quantité de sel additionnée, ainsi que sa répartition sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.

En outre, la quantité de sel doit être adaptée en fonction de la date du salage. Il faut saler plus en début (août) qu'en fin de saison (décembre) pour tenir compte de l'effet de la température. La quantité de sel ajoutée est comprise entre 1 kg et 2,5 kg par 100 kg de chou coupé frais.

VII.2.5 Mise en cuve – Fermentation

La fermentation est entièrement naturelle, **il n'y a aucune intervention de quelque nature que ce soit. La fermentation est réalisée à partir de souches de bactéries lactiques installées sur la matière première (chou) et l'environnement (cuves de fermentation). La fermentation est séquentielle, différents types de microorganismes vont intervenir à la suite l'un de l'autre, l'ordre est dicté par les caractéristiques du milieu (pH et acidité).**

La mise en cuve permet l'établissement de conditions de fermentation anaérobie satisfaisantes pour obtenir notamment un taux d'acidité suffisant. Pour cela, il faut :

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 15/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

- un chargement par couches uniformes et bien réparties
- une évacuation du jus de fermentation
- une fermeture étanche

Afin de préserver la flore naturellement présente dans les cuves de fermentation, **le lavage des cuves est effectué à l'eau claire sans utiliser de savons bactéricides.**

Les locaux où se trouvent les cuves de fermentation n'ont pas de régulation de température, ils ne sont pas refroidis en été, ni chauffés en automne. Cela conduit donc à des variations dans la durée de la fermentation naturelle en fonction des saisons, cette durée évolue de 2 semaines à plusieurs mois selon les conditions de température.

VII.2.6 Décuvage

Cette étape correspond à l'ouverture des cuves de fermentation. Avant l'ouverture des cuves, **l'acidité titrable est contrôlée et enregistrée sur la fiche de contrôle « décuvage / conditionnement de la choucroute crue ».** La cuve n'est ouverte que si l'acidité est supérieure ou égale à 1%.

Après ouverture, une vérification visuelle et gustative est réalisée afin d'éliminer les choucroutes présentant les défauts suivants :

- choucroute tirant vers le vert, le gris ou le rose,
- **goût étranger tel que le goût métallique (résultant d'une oxydation), goût acétique (résultat d'une mauvaise fermentation) ou goût de foin ou de paille.**

On obtient ainsi la choucroute crue qui peut être soit conditionnée, soit cuite puis conditionnée.

Pour le cas de la choucroute vendue crue, de l'acide ascorbique peut être ajouté afin de prévenir l'oxydation, en compensation des années où la vitamine C naturellement présente dans le chou fait défaut, à dose maximale d'incorporation de 0,2% de la choucroute mise en œuvre.

Remarque : La faible quantité d'acide ascorbique utilisée n'intervient pas dans l'acidité finale de la choucroute crue. Cette étape est facultative, si un ajout est réalisé, il est effectué au moment du conditionnement.

La choucroute crue est présentée dans un conditionnement fermé adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit et qui permet une évacuation des gaz issus de la fermentation vers l'extérieur (la choucroute crue continue à fermenter légèrement au cours du temps même après conditionnement).

VII.2.7 Cuisson de la choucroute

La choucroute obtenue après cuisson doit avoir une acidité titrable comprise entre 0,4 et 1 %.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 16/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

Afin d'y parvenir, une désacidification de la choucroute crue peut être réalisée par trempage dans l'eau. Le résultat obtenu est fonction de la quantité d'eau ajoutée et du temps de trempage.

La choucroute est cuite dans des cuiseurs (cuisson en continu) ou dans des marmites avec les ingrédients autorisés suivants :

Ingrédients autorisés, mais non obligatoires	Taux d'incorporation (% de la choucroute mise en œuvre), si l'ingrédient est utilisé
Matière grasse animale (saindoux, graisse d'oie ou de canard) ou végétale	entre 2 et 6 %
Lardons	entre 1 et 6 %
Alcool : vin blanc d'Alsace, ou crémant d'Alsace, ou bière d'Alsace	entre 1 et 6 %
Bouillon	maximum 10%
Aromates et épices (sel, poivre, genièvre, ail, oignon, laurier, coriandre, cumin, thym)	maximum 8%
Acide ascorbique	maximum 1%
Préparations aromatisantes (arôme poivre, arôme ail, arôme oignon, arôme de genièvre, arôme de coriandre, arôme de fumée à l'exclusion des fumées liquides)	maximum 2%

L'utilisation de glutamate est interdite.

Après cuisson, la choucroute doit être ferme et ne pas présenter les défauts suivants : choucroute dure ou molle (aspect de bouillie).

La choucroute cuite ainsi obtenue est présentée dans un conditionnement hermétique adapté à la conservation des qualités organoleptiques du produit..

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 17/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

VIII LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1 SPECIFICITES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

VIII.1.1 Des conditions pédologiques et climatiques adaptées

Les sols et le climat alsaciens se prêtent particulièrement bien à la culture du chou et permettent d'obtenir des **choux à pleine maturité et de qualité optimale** pour la transformation. Pour se développer le chou a besoin d'humidité, d'une chaleur relative et des sols profonds et riches exempts de stagnation ou de remontée d'eau. Des sols plus superficiels peuvent convenir à condition de pouvoir irriguer.

Historiquement, la culture du chou s'est installée en Alsace car les conditions étaient meilleures que d'autres régions. Au regard des autres régions, il est reconnu une **précocité pour les cultures en Alsace** à date de plantation équivalente. La choucroute primeur et nouvelle arrive plus tôt en Alsace que dans les autres régions.

Les propriétés physiques des sols alsaciens sont connues avec précision grâce à des cartographies permettant de connaître la texture et la structure des sols. En **annexe n°2**, un exemple de zonage agronomique montre les différents types de **sols les plus fréquents pour la culture de choux**. D'autre part, les propriétés chimiques des sols sont connues grâce aux analyses (phosphore, potasse, azote et oligo-éléments). **L'ensemble de ces propriétés permettent d'adapter les apports en nutriments nécessaires pour la culture des choux.**

L'Alsace réunit des conditions de cultures favorables pour le chou de par ses sols équilibrés en argile, matière organique et limon, et son climat avec des printemps arrosés, un été chaud avec des orages, un automne généralement doux avec une pluviométrie faible. Les moyennes sur 30 ans indiquent une température estivale moyenne de 20°C et hivernale moyenne de 5°C.

Le climat tempéré semi-continental alsacien permet de par son cycle thermique et pluviométrique la production du chou. **Les choux sont récoltés de l'été à l'entrée de l'hiver, avant les premiers gels.** Le temps chaud en mai et juin permet une reprise rapide des plants qui limite les attaques de maladies du sol et de la mouche. **Le climat chaud de l'été, avec des pluies orageuses, favorise une maturité rapide, permettant la production d'une choucroute primeur.** Les conditions climatiques de l'automne (fréquence élevée de l'été indien alternant avec des petites pluies en septembre-octobre, puis refroidissement progressif en octobre avec les premières gelées dans la deuxième quinzaine) permettent à la végétation de finir son cycle et une maturation lente. La baisse des températures ralentit la croissance et permet le maintien des choux au champ jusqu'à la récolte.

La répartition des précipitations est caractéristique en Alsace. Les diagrammes climatiques des deux départements de l'aire géographique (Bas-Rhin et Haut-Rhin) présents en **annexe n°3** mettent en évidence cette spécificité en

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 18/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

comparaison avec d'autres régions. Les précipitations sont faibles en début d'année, puis un pic de précipitations est bien marqué à partir du mois de mai, avec une décroissance progressive jusqu'à la fin d'année.

Ce sont les **combinaisons ces différents facteurs pédoclimatiques qui font la spécificité de l'Alsace** et qui sont favorables à la récolte et à la production de choux à choucroute. A ces facteurs, climat semi-continental avec pluviométrie spécifique et sols adaptés, **s'ajoutent le savoir-faire du producteur** qui adapte la variété de chou plantée par rapport aux caractéristiques du sol.

Ces conditions climatiques interviennent également par la suite dans la **fermentation naturelle des lanières de choux** en choucroute d'Alsace. Elle progresse en fonction des conditions de température et d'humidité et définit également les spécificités organoleptiques de la choucroute d'Alsace. Le savoir-faire des choucroutiers réside dans la maîtrise du bon déroulement de la fermentation naturelle soumise aux variations climatiques.

Les locaux où se trouvent les cuves de fermentation sont soumis aux températures extérieures, ce qui conduit à une variation de la durée de fermentation en fonction des conditions climatiques et à une variation de la quantité de sel ajoutée. La fermentation peut durer de 2 semaines à plusieurs mois.

Par ailleurs, afin de préserver la flore naturellement présente dans les cuves, qui sera nécessaire au bon déroulement de la fermentation naturelle en complément de la flore naturelle des choux, le choucroutier prend des précautions lors du nettoyage des cuves de fermentation (lavage à l'eau claire sans savon bactéricide).

VIII.1.2 Une méthode de conservation ancestrale

La transformation des choux en choucroute est une technique ancestrale en Alsace pour la conservation des choux.

Dans cette région aux hivers rigoureux où il faut conserver la nourriture pour l'hiver, la transformation du chou en choucroute est apparue une nécessité. Les preuves documentées de la mise en fermentation de choux coupés remontent au XV^{ème} siècle en Alsace. Cependant, il est fort probable que cette technique de conservation du chou soit plus ancienne. Depuis le Moyen-âge, il est d'usage dans les maisons alsaciennes de râper le chou et de le faire fermenter en présence de sel dans des tonneaux ou des jarres fermées. (*Voir l'étude historique figurant en annexe n°5*).

Le sel est un élément indispensable à la conservation et à la fabrication même de la choucroute. L'utilisation du sel intervient pour faciliter l'exsudation de l'eau de constitution du légume et pour constituer une saumure légère qui protège le chou de l'action de l'air. Au Moyen-âge, le sel appelé « or blanc » était un produit mal réparti dans le monde, abondant dans certaines régions et rare dans d'autres. Il est à noter la présence en Alsace de ponts-aqueducs construits au XVIII^{ème} siècle, vestiges de la Route des Romains, qui permettait l'acheminement

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 19/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

du sel issus des gisements du Saulnois. (*Référence bibliographique 13 de l'étude historique en annexe n°5*).

Profondément ancrée en Alsace, symbole de l'alimentation de l'Alsacien, la choucroute est avant tout un modèle de conservation réussie. Ses propriétés antiscorbutiques sont reconnues par les marins au long cours dès le milieu du XVIII^e siècle, ce qui témoigne de la persistance d'une teneur conséquente en vitamine C, cette vitamine qui craint tant la lumière, l'oxydation et le temps qui passe. La choucroute faisait également partie des aliments emportés pas les équipages de l'Empire.

VIII.1.3 Un réseau de producteurs de choux et de choucroute en Alsace

D'usage domestique, la fabrication de la choucroute s'est petit à petit industrialisée, mais tout en gardant la même technique. Ces industries sont restées essentiellement artisanales de type familial, à l'intérieur desquelles les savoir-faire se transmettent de générations en générations. Le process de la fabrication de choucroute ne requiert pas de technologies sophistiquées, mais nécessite une bonne maîtrise du processus de fermentation naturelle.

L'Alsace produit l'essentiel de la choucroute consommée en France (environ 2/3). On compte environ 90 producteurs de choux pour une quinzaine d'entreprises de fabrication de choucroute. Les entreprises sont localisées à proximité des centres de production du chou.

Le marché est en pleine évolution avec un recul de la choucroute crue et appertisée, et un développement des ventes de choucroute cuite, prête à l'emploi.

Dans le souci de préserver les traditions et leur savoir-faire alsacien, les choucroutiers alsaciens se sont rassemblés au sein du Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace et ont déposé à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) les **marques collectives « Choucroute d'Alsace » et « Véritable Choucroute d'Alsace » depuis 1968**. Ces marques sont attachées à des **droits antérieurs datant d'au moins 1930**. Les 2 marques déposées ont depuis été renouvelées tous les 10 ans, ce qui montre la volonté des choucroutiers alsaciens de perpétuer leurs savoir-faire et de garantir aux consommateurs les spécificités de la Choucroute d'Alsace face à la production réalisée dans d'autres régions.

Dans le règlement relatif à l'utilisation de ces marques collectives, le Syndicat des Fabricants de Choucroute d'Alsace s'est notamment fixé les missions suivantes :

- « L'étude et la défense des intérêts de la profession des Fabricants de Choucroute du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.
- De coopérer avec les agriculteurs pour la lute contre les parasites et l'obtention de choux sains.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 20/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

- D'instaurer toutes règles jugées utiles, concernant les récoltes de choux, les variétés à planter, les fumures à utiliser, les produits de traitements antiparasitaires à utiliser.
- D'encourager, de coordonner ou de prendre toute initiative visant à promouvoir les ventes de la Choucroute d'Alsace fabriquée par les adhérents. »

VIII.2 SPECIFICITES DU PRODUIT

VIII.2.1 Une qualité déterminée

La choucroute d'Alsace se distingue de par :

- ses lanières longues et fines
- sa couleur blanche
- sa texture légèrement croquante
- son goût légèrement acidulé
- son procédé de fabrication par fermentation naturelle

Les spécificités de la choucroute d'Alsace sont à mettre en relation avec la qualité de la matière première : le chou. Les différentes variétés de choux pommés à tête ronde et à feuilles lisses doivent être récoltées à maturité optimale.

La fermentation naturelle a lieu à température ambiante avec seul ajout de sel. Les choux coupés baignent ainsi dans leur jus additionné de sel. Cette saumure contenant, en dehors du sel, les constituants essentiels des cellules végétales constitue un milieu de culture très favorable au développement des microorganismes présents sur les choux. Les souches de bactéries lactiques installées sur la matière première (chou) et dans l'environnement (cuves de fermentation) permettent la réalisation de cette fermentation naturelle.

Ainsi dans ce processus, il n'y aucune intervention de quelque nature que ce soit, contrairement aux autres types de fermentation (dirigée...) où il peut y avoir :

- ensemencement avec des bactéries lactiques ou des ferments
- trituration ou maturation
- intervention chimique
- modifications des températures de fermentation.

L'ajout de sel, qui participe au processus de fermentation naturelle, est une **étape relevant d'un savoir-faire** des choucroutiers alsaciens transmis de générations et générations. La maîtrise de la teneur optimale de sel ajouté en fonction des conditions de température va ainsi permettre de garantir les qualités organoleptiques de la choucroute associées à l'acide lactique issu de la fermentation. L'acidification du milieu joue également un rôle dans la bonne conservation de la choucroute crue.

L'expertise du choucroutier intervient dès le début de la transformation des choux : de nombreux contrôles visuels sont réalisés pour vérifier la fraîcheur des choux, la conformité de l'étrégnage et la taille des lanières après découpe. Ces

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 21/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

opérations manuelles, réalisées chou par chou, témoignent du savoir-faire du choucroutier et sont essentielles pour garantir la qualité du produit fini.

Grâce à l'expertise du choucroutier et à sa maîtrise du process, le chou va être transformé fondamentalement, dans son apparence, sa saveur, et même ses caractéristiques nutritionnelles, par sa découpe et une fermentation lactique naturelle, ce qui permettra d'obtenir une véritable choucroute alsacienne.

VIII.2.2 Une réputation ancienne

On trouve des preuves de l'existence d'une forme de choucroute très épicée de baies de genièvre, de sureau, d'aneth, de sauge, de sarriette, de fenouil depuis le Moyen-âge.

A partir du XVI^{ème} siècle, on trouve de nombreuses références écrites sur ce légume, dont les vertus dans le domaine de la santé, notamment par un apport **important en vitamine C à une saison où il s'en trouve peu dans l'alimentation**, étaient déjà très appréciées.

Comme cela fut souvent le cas pour ces produits de terroir, la choucroute était avant tout un produit de fabrication domestique. Dans chaque ferme, et même **dans les demeures des ruraux qui ne vivent pas directement de l'agriculture, chez le curé, le pasteur et l'instituteur, on dispose dans une grande jarre de Betschdorf de 20 à 50 litres de contenance les couches alternées de chou râpé et de poignées de sel. Au sommet de l'édifice, un couvercle de planchettes de bois sur lequel pèsent des pavés de grès rose.**

On râpe souvent son chou soi-même mais on peut faire appel pour cette besogne à des spécialistes ambulants qui proposent leurs services de porte à porte (Sürkrütschneider ou « coupeur de chou »). Il existe toute une littérature et une iconographie autour de ce coupeur de chou, qui, à l'automne, passe de ferme en ferme pour couper les choux à l'aide d'une râpe spéciale.

Ce légume **s'accommode de garnitures variées** : lard et viande salée, volailles diverses, foie rôtis et énormément de poissons des rivières d'Alsace (tanche, brème, brochet, carpe, saumon). La choucroute apparaît ainsi une ou deux fois par semaine sur les tables alsaciennes. (*Voir l'étude historique figurant en annexe n°5*)

Le terme « choucroute » est apparu à la fin du XVII^{ème} siècle avec le **rattachement de l'Alsace à la France. Le terme choucroute est le résultat d'une francisation phonétique du mot « Sürkrüt » qui en alsacien signifie « chou aigre ».**

C'est avec la révolution et la montée d'hommes politiques et de militaires alsaciens à Paris, que la choucroute commence à sortir de son cadre provincial. Avec le second Empire, apparaissent à la périphérie de Strasbourg des petites entreprises fabriquant de la choucroute et la commercialisant sur Paris.

Avec l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne en 1870, la choucroute connaît son expansion hors Alsace. En effet, des milliers d'alsaciens et de mosellans refusant

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 22/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

l'occupation allemande, s'installent en France sans modifier fondamentalement leurs habitudes alimentaires. Pour répondre à cette demande et à cause des barrières douanières, certains fabricants de choucroute créent des succursales sur le territoire français. **Des charcuteries alsaciennes s'ouvrent un peu partout** et il est désormais facile de se procurer de la choucroute à Paris, Lyon et même Nice.

VIII.2.3 Une réputation toujours d'actualité

Toutes les enquêtes d'images font ressortir la choucroute comme le légume emblématique d'Alsace au même titre que les maisons à colombage, la Cathédrale de Strasbourg, les villages fleuris...

Rares sont les régions dans lesquelles une identification aussi forte, entre un produit alimentaire et la région elle-même, s'est opérée comme cela est le cas entre la choucroute et l'Alsace.

Cela est tellement vrai, que certains cabinets de communication ont parfois tenté de déconnecter l'image de l'Alsace de l'image de la choucroute jugée trop vieillotte. Mais rien n'y fait, pour le touriste et le consommateur, l'Alsace c'est la choucroute, et la véritable choucroute ne peut être qu'alsacienne. Cette identification forte à l'Alsace ressort de toutes les études d'image effectuées sur la choucroute.

La choucroute d'Alsace est plus qu'un produit alimentaire, c'est un légume symbolique qui fait partie intégrante du patrimoine alsacien. Sa valeur économique ne se mesure pas seulement en quantité de choucroute commercialisée mais également en effet induit sur le tourisme, la gastronomie, la restauration...

Un célèbre Café-théâtre strasbourgeois a pris la choucroute comme emblème et raison sociale : "La choucrouterie".

On ne compte pas les fêtes de la choucroute **d'Alsace** qui, dès l'automne, animent le dimanche de nombreux villages alsaciens. Par exemple, la fête de la choucroute à Krautergersheim existe depuis 1973 et met chaque année en avant la production de choux et sa transformation en choucroute. Des animations tournées vers le chou sont organisées : portes ouvertes dans une choucrouterie, démonstration de coupe de choux, dégustations et cortèges avec des chars sur le thème du chou.

L'Ecomusée d'Alsace, lieu de conservation de la mémoire alsacienne créé en 1984, organise des animations et recrée les gestes anciens avec les outils **d'époque pour** la réalisation de préparations culinaires et de travaux agricoles. La **choucroute d'Alsace tient une place prépondérante** dans ces traditions au fil des saisons : plantation des choux, coupe des choux et transformation en choucroute, **toutes ces étapes d'obtention** de ce légume étant réalisées selon la méthode traditionnelle alsacienne.

La choucroute **d'Alsace** a également sa Confrérie, créée en 1987, qui défend **l'authenticité de ce légume** et les différentes recettes traditionnelles à base de **choucroute d'Alsace**.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 23/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

Afin de satisfaire la curiosité des touristes, une « Route de la choucroute **d'Alsace** » a été créée en 1991 et permet aux visiteurs de découvrir tous les aspects de la production, de la culture du chou, en passant par sa transformation, **jusqu'à la choucroute d'Alsace qui est sublimée dans différentes recettes** et peut être dégustée dans l'un des nombreux restaurants de villages alsaciens, membres de la « Route de la choucroute **d'Alsace** ».

Une journée baptisée « **L'Alsace, c'est chou** » a même été consacrée au chou et à la choucroute **d'Alsace** durant la Foire Européenne de Strasbourg en 1993. Les visiteurs pouvaient découvrir la culture du chou, la fabrication de la choucroute, **et surtout la façon de l'accommoder à la mode des restaurateurs de la** « Route de la choucroute **d'Alsace** » avec dégustations de plats chauds ou de préparations réalisées avec de la choucroute crue.

La choucroute **d'Alsace** est un élément important dans la gastronomie régionale. Ce légume accompagne toutes sortes de viandes, mais aussi poissons et escargots... Historiquement, la choucroute était le plus souvent accompagnée de poissons des rivières d'Alsace. Bien qu'on la confonde souvent avec la « choucroute garnie » (choucroute accompagnée de viande et saucisses à base de porc et de pommes de terre), elle reste un légume, point central de ces « choucroute de... ou au... ». La garniture est un hommage rendu à la choucroute **d'Alsace**.

VIII.3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

En Alsace, **les sols et le climat adaptés à la culture des choux** ont permis de développer, dès le Moyen-âge, une **technique de conservation du chou en le transformant en choucroute grâce à la fermentation naturelle**. Cette pratique et ce savoir-faire humain s'est alors transmis au sein des familles alsaciennes dans les villages alsaciens.

La production de choucroute d'Alsace s'est ensuite professionnalisée mais le process de fabrication reste très artisanal avec beaucoup d'opérations manuelles basées sur le **savoir-faire ancestral des choucroutiers**.

Les **sols équilibrés** en argile, en matière organique et en limon et le **savoir-faire du producteur de choux** qui adapte la variété plantée selon les caractéristiques du sol, associés au **cycle thermique et pluviométrique du climat semi-continental alsacien** représentent une **combinaison de facteurs favorables** qui sont **garants d'une culture et d'une maturation optimales des choux**.

La **maturité optimale des choux récoltés sur les terroirs alsaciens** joue un rôle essentiel dans l'obtention d'une choucroute d'Alsace typique par sa **couleur blanche** et sa **texture légèrement croquante après fermentation**.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 24/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

Le **choix des variétés de choux**, la **fraîcheur des choux récoltés** et l'expertise du choucroutier dans le suivi de l'étrégnage et de la découpe permettent l'obtention d'une choucroute d'Alsace sous forme de **fines et longues lanières**.

La **maîtrise du salage par le choucroutier** puis la **fermentation entièrement naturelle** du chou, sous l'action de la flore lactique des choux et des cuves de fermentation, vont **déterminer les caractéristiques organoleptiques de la choucroute d'Alsace** : goût légèrement acidulé et texture légèrement croquante.

La quantité de sel additionnée, variant en fonction du début à la fin de la saison, ainsi que sa répartition sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.

La **fermentation naturelle** (sans ajout de ferments ni modification de température) est **soumise aux conditions climatiques de l'Alsace** (températures et humidité) **propices à son bon déroulement suivi par le choucroutier**. Cette fermentation naturelle permet d'obtenir un produit équilibré : peu acide (pas d'acidité en excès) et peu sucré (les sucres naturellement présents sont utilisés pour la fermentation lactique par la flore naturellement présente sur le chou et dans les cuves).

L'ancrage territorial fort est également assuré par une réputation ancienne et toujours d'actualité de la choucroute d'Alsace. Ce légume fait partie du patrimoine de l'Alsace et reste le symbole de l'alimentation de l'alsacien. Les choucroutiers perpétuent cette tradition, afin de **conserver les spécificités de la choucroute d'Alsace qui font sa renommée**.

IX ORGANISME CERTIFICATEUR

CERTIPAQ

44 rue La Quintinie - 75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92.92 - Fax : 01.45.30.93.00
certipaq@certipaq.com - www.certipaq.com
- Accréditation N° 5-0057
Association régie par la loi du 1^{er} Juillet 1901

Antenne Alsace : 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM
Tél. : 03.88.19.16.79 - Fax : 03.88.19.55.29

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 25/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

X REGLES D'ETIQUETAGE

Chaque conditionnement porte la dénomination « **choucroute d'Alsace** »..

Outre les mentions obligatoires, le conditionnement porte le logo de l'IGP et/ou la mention « Indication Géographique Protégée » et la mention « certifié par Certipaq ».

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 26/41 Version 11 - 29 Oct 2010
------	---	-------------------------------------

XI EXIGENCES A RESPECTER

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Production des choux		
Culture du chou	Localisation des parcelles dans l'aire géographique Plantation - récolte	Contrôle documentaire
Transformation des choux en choucroute		
Toutes les étapes de transformation cuisson conditionnement	Localisation des unités de production dans l'aire géographique	Contrôle documentaire
Coupe	Fraîcheur des choux Choux originaires de l'aire géographique Longueur des lanières : 50% de lanières de longueur \geq 15 cm Présence limitée de mouchoirs	Contrôle visuel Contrôle documentaire Mesure Contrôle visuel
Salage	Quantité de sel : entre 1kg et 2,5 kg par 100 kg de chou coupé frais	Contrôle documentaire
Fermentation	Naturelle Lavage des cuves à l'eau claire	Contrôle visuel Contrôle visuel
Décuvage	Acidité : \geq 1%	Contrôle documentaire et mesure par colorimétrie
Cuisson	Nature des ingrédients : liste positive (<i>chapitre VII.2.7</i>)	Contrôle documentaire
Produit fini	Choucroute crue - Couleur : blanche à jaune clair - Odeur : franche au nez - Légèrement croquante - pH \leq 4 - acidité titrable \geq 1%	Contrôle visuel et mesure
	Choucroute cuite - couleur blanche à jaune clair - texture ferme - acidité titrable comprise entre 0,4 et 1%	Contrôle visuel et mesure

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 27/41 ANNEXES
------	---	--------------------

ANNEXES

- **Annexe 1** : Recettes traditionnelles alsaciennes à base de choucroute légume
- **Annexe 2** : Exemple de cartographie de sol
- **Annexe 3** : Typicité du climat de l'Alsace
- **Annexe 4** : Fonctionnement de la commission technique
- **Annexe 5** : Etude historique sur la choucroute d'Alsace

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 28/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 1 : Recettes traditionnelles alsaciennes à base de choucroute légume

La choucroute est un légume à part entière qui peut s'accommoder de diverses manières. La plus connue est la choucroute garnie, la choucroute étant alors accompagnée de viandes et de charcuteries.

Voici d'autres manières d'apprécier la choucroute :

Salade de choucroute au foie gras

Pour 4 personnes

Temps de préparation 15 mn

Temps de cuisson 10 mn

Ingrédients : 300 g de choucroute crue d'Alsace, 150 g de salade frisée, 100 g de haricots verts, 100 g de mâche, de cresson ou d'endives, 1 petite grappe de raisin, 200 g de foie gras, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de Xérès, 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 1 cuillerée à café d'huile de noix (facultatif), 1 cuillerée à café de ciboulette hachée, 4 pincées de sel, 2 pincées de poivre.

Préparation : ébouter les haricots verts puis ôter les fils. Cuire 10 mn à l'eau bouillante salée. Dans la même eau bouillante, pocher 2 mn le raisin avant de l'égrapper. Retirer ensuite la peau de chaque grain. Laisser égoutter puis refroidir les haricots et le raisin. Nettoyer puis essorer les salades. Dans un saladier, mélanger la choucroute crue, la frisée et la mâche. Ajouter les haricots verts. Dans un bol, verser le vinaigre puis faire fondre le sel dedans. Ajouter le poivre, la ciboulette et les huiles. Bien mélanger la vinaigrette. La verser dans le saladier et remuer. Répartir ce mélange dans quatre assiettes. Ajouter le foie gras coupé en fines lamelles. Décorer avec les grains de raisin.

Confit d'oie à la choucroute

Pour 4 personnes

Temps de préparation 20 mn

Temps de cuisson 40 mn

Ingrédients : 1 kg de choucroute cuite d'Alsace, 4 cuisses d'oie confites, 200 g de gésiers confits, 8 pommes de terre moyennes, graisse d'oie, 1 bel oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées, 1 dl de vin blanc sec.

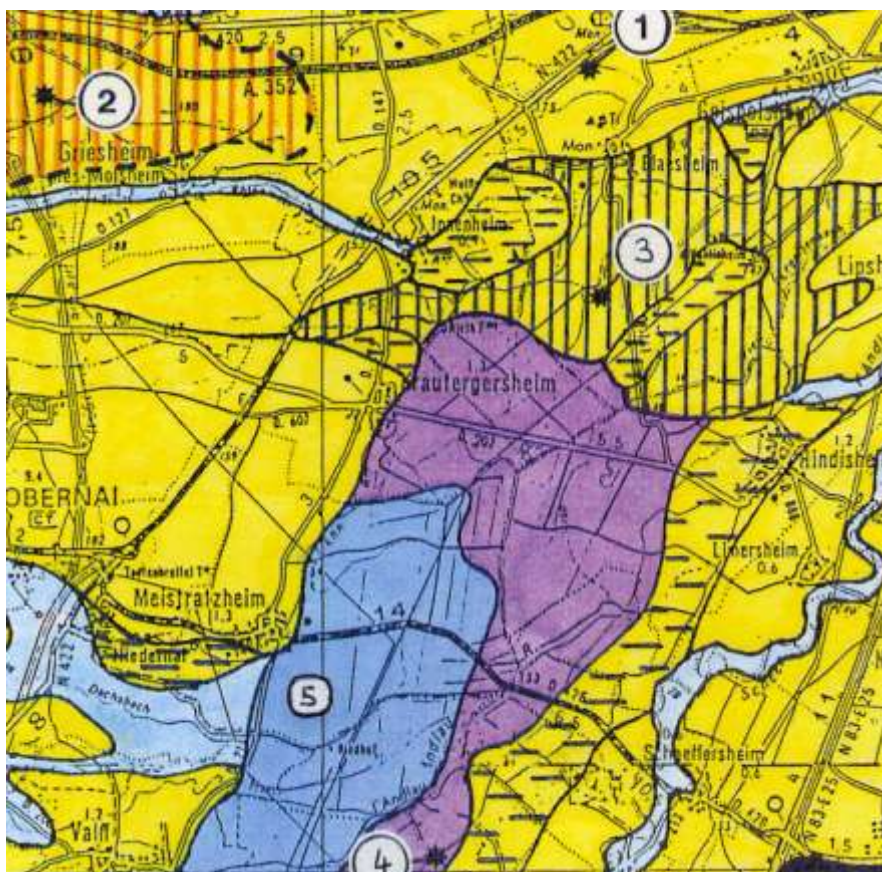
Préparation : dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans la graisse d'oie, puis ajouter l'ail et le vin blanc. Cuire environ 15 mn à feu doux. Faire rôtir les cuisses d'oie, de préférence dans un four chaud, jusqu'à légère coloration. Couper les gésiers en lamelles, les faire sauter légèrement, enlever l'excédent de gras. Ajouter dans la sauteuse la choucroute et les gésiers. Couvrir et faire chauffer à feu doux 10 mn. Rajouter ensuite les cuisses d'oie et laisser chauffer encore 10mn. Dresser la choucroute sur les assiettes, déposer les cuisses, répartir les gésiers et disposer les pommes de terre cuites en robe des champs. Servir bien chaud.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 29/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 2 : EXEMPLE DE CARTOGRAPHIE DE SOL

Zonage agronomique des sols – Echelle 1/100 000 ème

Guide des sols d'Alsace – Décembre 1997



Limons loessiques

N°1 : sol limoneux calcaire profond sur loess

N°2 : limons loessiques « légers » (sol limoneux, décarbonaté, profond sur loess)

N°3 : sol lourd du Bruch de Blaesheim (sol limono-argilo-sableux, profond, hydromorphe à très hydromorphe du Bruch)



Sol noir du Bruch de Krautergersheim

N°4 : Sol limoneux-argileux, plus ou moins humifère, brun noir, calcaire, profond très hydromorphe du Bruch



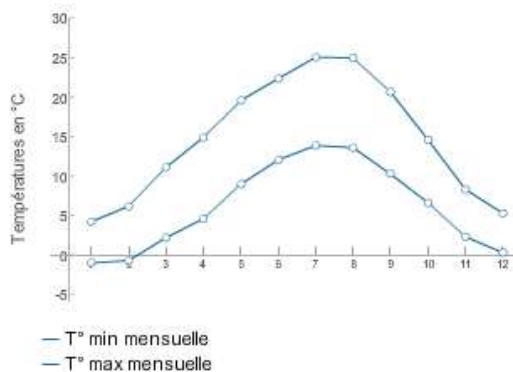
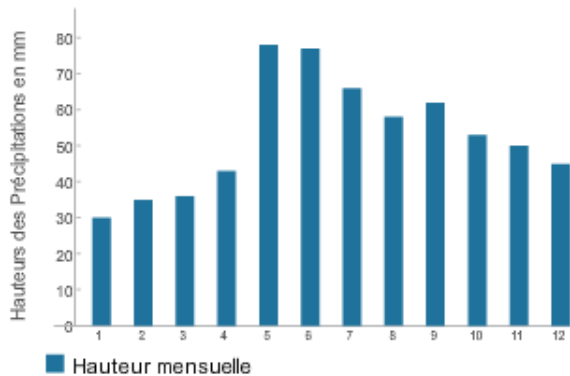
Alluvions limono-argileuses des rivières vosgiennes

N°5 : Sol limono-argilo-sableux, profond, très hydromorphe des rivières vosgiennes

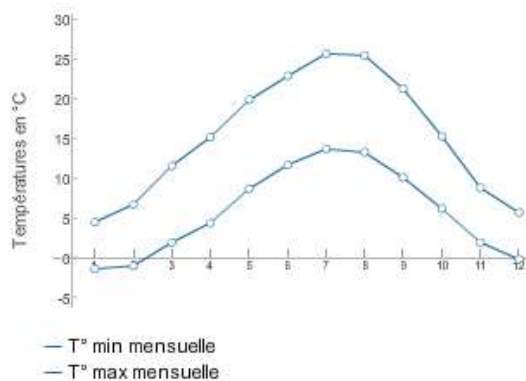
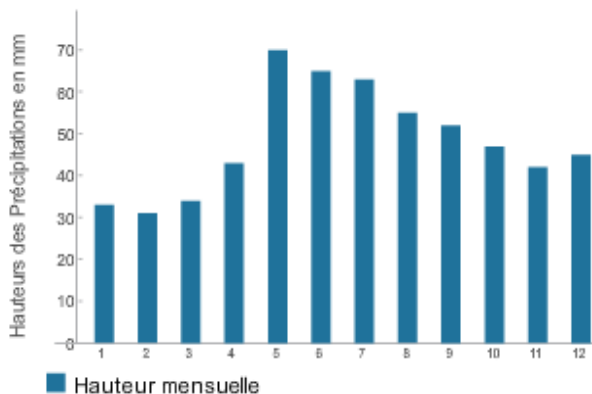
AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 30/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 3 : TYPICITE DU CLIMAT DE L'ALSACE

BAS-RHIN : Strasbourg Entzheim (Normales mensuelles)

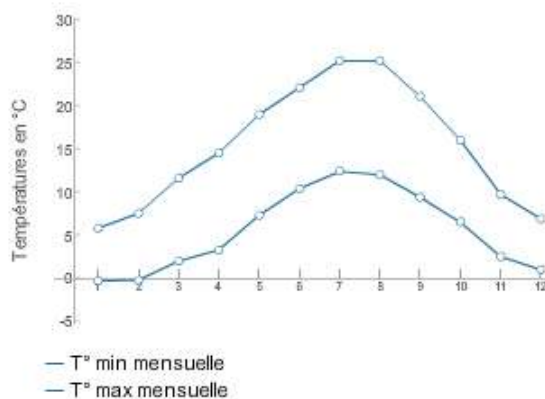
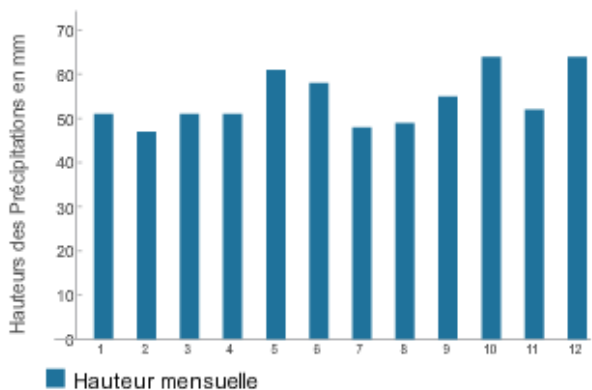


HAUT-RHIN : Colmar Meyenheim (Normales mensuelles)



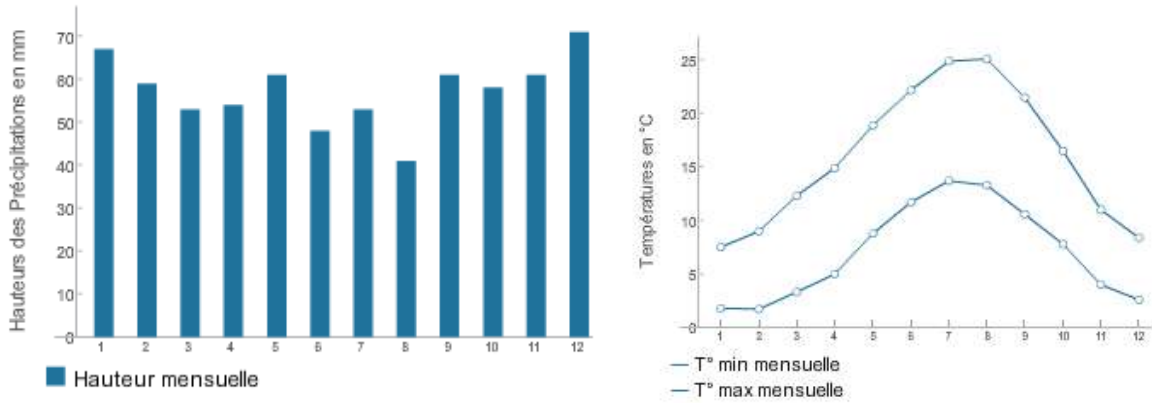
En comparaison avec :

AUBE : Troyes Barberey (Normales mensuelles)

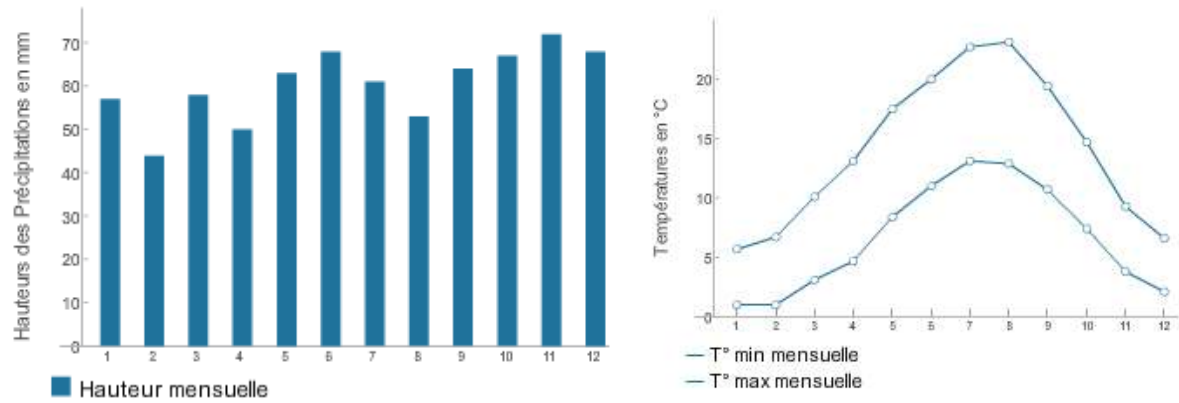


AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 31/41 ANNEXES
------	---	--------------------

SARTHE : Le Mans (Normales mensuelles)



NORD PAS DE CALAIS : Lille Lesquin (Normales mensuelles)



AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 32/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Annexe 4 : FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION TECHNIQUE

1) Composition de la commission technique

La commission technique d'établissement de la liste variétale se compose :

- de choucroutiers : les responsables des entreprises habilitées à produire de la choucroute d'Alsace sous IGP
- de producteurs de choux : 1 / producteur / choucrouterie habilitée
- de techniciens
- **de l'animateur de l'ODG**

Cette commission se réunit chaque année, avant la période de mise en culture, pour sélectionner la liste des variétés devant impérativement être utilisée par les producteurs de choux engagés dans la démarche de certification.

Afin de garantir la représentativité des opérateurs lors de la définition de la liste variétale, la commission technique **est constituée d'un représentant par choucroutier invité** (soit le choucroutier, soit un producteur travaillant avec la choucrouterie, soit les 2).

2) Retrait d'une variété de la liste variétale

Chaque année, les variétés de choux mises en culture font l'objet, de la part des différents opérateurs de la filière (producteurs, choucroutiers et techniciens), d'un suivi de leurs qualités agronomiques, techniques et choucroutières. Celles-ci sont évaluées en fonction des caractéristiques retenues dans le cahier des charges et des critères de choix des variétés de choux à choucroute (**voir 3**).

Les observations sont notifiées sur les différents documents d'enregistrement mis en place par chaque entreprise, tels que :

- la Fiche de suivi des interventions en champ de chou à choucroute
- la Fiche de contrôle cuve choucroute crue
- la Fiche de contrôle décuvage / conditionnement de la choucroute crue

Sur ces bases, les membres de la commission technique peuvent décider de retirer une variété de choux de la liste variétale. Celle-ci pourra alors être éventuellement reprise parmi les variétés en essai.

3) Ajout d'une variété à la liste variétale

Chaque année, des variétés ne figurant pas dans la liste variétale sont testées. L'ensemble des opérations relatives aux essais (choix des variétés, conduite des essais, notation et présentation des résultats) sont réalisées sous la responsabilité des conseillers techniques.

Les essais sont réalisés en plein champs, sur une centaine de pieds.

L'évaluation des variétés est réalisée sur la base de critères préétablis, qui définissent des choux aptes à fournir de la choucroute d'Alsace conforme au cahier des charges.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 33/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Ils comprennent :

- Des critères agronomiques :
 - o détermination des rendements
 - o détermination de précocité
 - o notation de la régularité de maturité
 - o notation de la tolérance aux maladies
 - o notation de la résistance à l'éclatement
- Des critères technologiques :
 - o adaptation à la récolte mécanique
 - o adaptation au traitement en choucrouterie
 - o notation de la longueur et de la forme du trognon
 - o notation de la structure interne du chou (importance des côtes, couverture, épaisseur des feuilles, importance du frisé, couleur, fermeté des feuilles).
- Des critères de qualité choucroutière :
 - o teneur en vitamine C
 - o coloration après fermentation
 - o absence de goûts anormaux
 - o aspect visuel de la choucroute

Les essais de variétés se déroulent de la façon suivante :

⇒ 1^{ère} phase – Année N

Une présélection est établie par plantation **d'une nouvelle variété sur une** micro-parcelle ou parcelle élémentaire. Cette plantation représente une centaine de plants, **soit une surface d'environ 50 m²** par variété testée et elle est réalisée chez un producteur. Ces parcelles sont soumises aux mêmes traitements et suivies que les autres parcelles. Le comportement du chou en champ est vérifié, puis le chou récolté à maturité est testé à la découpe (critères agronomiques et technologiques détaillés ci-dessus). **A l'issue de cette première validation, une variété retenue est notée « A ESSAYER ».**

⇒ 2^{ème} phase – Année N+1

La variété est alors plantée sur une plus grande surface chez autant de producteurs qui sont intéressés par la variété. Le chou récolté à maturité est découpé puis transformé en choucroute crue. La 2^e validation porte sur le comportement en cuve de fermentation et sur le résultat obtenu sur le produit fini avant emballage.

Les résultats des essais sont présentés à la commission technique, qui décide d'ajouter, ou non, la variété à la liste variétale. La liste variétale ainsi retenue est diffusée auprès des choucroutiers et des producteurs.

La choucroute crue validée lors de la 2^{ème} phase des essais pourra être vendue **sous IGP sous réserve qu'elle soit conforme aux caractéristiques décrites dans le cahier des charges IGP.**

Le pourcentage maximum de parcelles en essai chaque année est inférieur à 5% de la surface cultivée **en choux destinés à faire de la choucroute d'Alsace IGP.**

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 34/41 ANNEXES
------	---	--------------------

**Annexe 5 : ETUDE HISTORIQUE SUR LA CHOUCRUTE
D'ALSACE**

**Etude historique réalisée par Monsieur Roland OBERLE
Conservateur du Patrimoine
Attaché culturel Art et Histoire d'Alsace
au Conseil Général du Bas-Rhin**

Introduction

Existant à l'état sauvage depuis des millions d'années, le chou fut cultivé très tôt, plusieurs siècles avant notre ère par les deux grands groupes ethniques qui dominaient l'Europe protohistorique, les celtes et les germains. Ce sont les celtes, à la faveur de leurs incursions en Asie Mineure, en Grèce, en Italie qui ont fait connaître et adopter cette crucifère par les Grecs et les Romains. Le chou devient un habitué des marchés méridionaux, mentionné par Théophraste trois siècles avant notre ère et Caton l'Ancien deux siècles avant (1).

C'est cependant en Chine qu'on peut situer les premières tentatives de conservation du chou par le sel et le vinaigre. Il était arrivé très tôt dans l'empire par la route de la soie et des épices. Le gigantesque mouvement de grande invasion, précipitant les peuples de l'Est en direction de l'Ouest, amène en Europe Occidentale la technique de conservation du chou, via la région des Balkans qui semble bien nous avoir transmis une recette de choucroute très proche de celle que nous connaissons.

Désormais, la choucroute allait faire partie du quotidien des pays germaniques et partir à la conquête de la France grâce au savoir-faire alsacien.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 35/41 ANNEXES
------	---	--------------------

1^{ère} partie : UN PRODUIT ANCIEN A LA RECHERCHE DE SON PATRONYME

1) De GUMBOSKRUT à SURKRUT : XV^{ème} – XVI^{ème} siècle

Dans son « De Rustica » écrit au premier siècle de notre ère, COLUMELLE utilise pour désigner la mise au sel de légumes (en l'occurrence des olives), le terme de « compositus ». Malgré quelques avis divergents, il semble bien que nous ayons dans ce terme latin l'origine des dénominations anciennes de la choucroute en Alsace, comme d'ailleurs dans tout le St Empire : COMPOST, GUMPOST, GUMBST, GUMPISCH, GUMPOSKRUT, GUMBESKRUT, GUMSTKRAUT. La plupart de ces termes sont usités au XV^{ème} siècle (2).

Au début du XVI^{ème}, les termes de COMPOST et COMPOST STAND (tonneau) se tiennent dans un sermon de Geiler de Kayserberg (3). Ils sont utilisés en concurrence avec la dénomination KAPPES qu'on trouve dans le Kraüterbuch de Jérôme BOCK de 1539, ainsi que « SAURE CAPPESBRAU » (jus de choucroute) et « SAUERKAPPES » (4).

Dès la fin du XVI^{ème} siècle, l'appellation « SAUERKRAUT » devient la plus usitée avec sa forme dialectale « SURKRUT ».

2) L'Alsace française : de SÜRKRÛT à CHOUCROUTE

Avec le passage de l'Alsace sous la souveraineté du roi de France, les nouveaux venus prennent contact avec les spécialités alimentaires locales, en particulier la choucroute.

Très rapidement apparaissent les dénominations relevant tout simplement de la francisation phonétique du terme « SÜRKRÛT ». Dès 1699, on trouve le terme « SURCRUTE » (5), puis « SURKROUTE », « SOURCROUTE » ou « SURCROTE » ou « SORCROTE ».

A la veille de la Révolution, on trouve la dénomination « SOUKROUTE » dans une lettre de Richard Wolfgang de FERRETTE, installé à Paris et qui réclame un tonneau de « SOUKROUTE » (6).

Nous ne sommes plus très loin de la forme définitive de « CHOUCROUTE ».

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 36/41 ANNEXES
------	---	--------------------

2^{ème} partie : UN PRODUIT QUI DEVIENT EMBLEMATIQUE

1) Un plat omniprésent dans l'Alsace médiévale

Il semble bien que les gestes traditionnels de râper le chou et de le placer en alternance avec des couches de sel dans des tonneaux ou des jarres aient appartenu au quotidien des alsaciens depuis le Haut Moyen-âge. Le produit était d'ailleurs, et ce, jusqu'au XVII^{ème} siècle, fortement épicé de baies de genièvre, de sureau, d'aneth, de sauge, de sarriette, de fenouil, de cerfeuil, de persil et de raifort.

La choucroute s'impose rapidement sur les tables alsaciennes, des plus humbles aux plus prestigieuses. C'est que ce légume s'accommode de garnitures les plus variées : lard et viande salée bien sûr, mais aussi volailles diverses, foie rôtis et énormément de poissons des rivières d'Alsace : tanche, brème, brochet, avec une préférence pour la carpe et le saumon, et de hareng salé, frit, mariné (7).

La choucroute apparaît ainsi une ou deux fois par semaine sur les tables alsaciennes.

En 1449, pour l'intronisation de Robert de Bavière, nouvel évêque de Strasbourg, elle apparaît en tête du premier service (8). En 1543, aux noces de Georges de Ribeaupierre et d'Elisabeth de Helffenstein, elle figure au deuxième service accompagnée de foie. En 1520 à Thann, un mercenaire alsacien, au service de la France Martin KULM rentre chez lui, s'arrête dans une auberge où il commande un repas pour six personnes qu'il avale tout seul ! Au menu figurait la choucroute égayée d'un rôti doré de porc frais (8bis).

Dans les communautés religieuses, la choucroute est également en honneur. Des notes de cuisine d'un couvent de femmes strasbourgeoises du XVI^{ème} siècle nous apprennent que le menu du vendredi des pères confesseurs, comportait de la choucroute aux poissons (9).

De son côté, l'abbé BUCHINGER indique que, de Noël à Carnaval, la choucroute figure au menu des couvents le mardi et le dimanche.

2) Choucroute et goût français

Avec le passage de l'Alsace dans le giron de la monarchie française, ma nouvelle province accueille une foule d'officiers, fonctionnaires, juristes qui viennent la gouverner au nom du roi. Le premier contact avec la cuisine alsacienne est souvent peu convaincant. A la fin du XVII^{ème} siècle, le médecin MANGUE porte des jugements très durs sur la qualité de la gastronomie alsacienne. A propos de la choucroute, il écrit : « *Ils font aigrir de ces gros choux pommés après les avoir fait "hacher" ; ces choux font les délices de la table et la principale nourriture "des naturels du pays"* ». et le docteur ajoute que le dur « stockfisch » est le seul aliment qui peut disputer avec quelques succès à la « *Surgrout* » les sympathies des estomacs alsaciens (10).

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 37/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Mais très vite, la choucroute figure au menu des francophones. La réputation du chou de la région de **Strasbourg s'étend bien au-delà** de la province (11).

En 1811, la parution du désormais célèbre « **OBERRHEINISCHES KOCHBUCH** » traduit en français en 1829 « **LA CUISINIÈRE DU HAUT-RHIN** » (12), consacre la primauté de la choucroute avec toute une série de façon de l'accompagner.

Avec la Révolution, les hommes politiques et les militaires alsaciens font de fréquents séjours à Paris et se font envoyer de la choucroute par tonneaux entiers, comme Richard Wolfgang de FERRETTE. En 1807, Madame Sans Gène et le Maréchal Lefebvre attendent avec impatience un envoi de « chou et de lard ».

3^{ème} partie : DE L'ARTISANAT DOMESTIQUE A L'INDUSTRIE

1) Une fabrication domestique

Vers 1830, de Wissembourg à St Louis, il n'est pas une ferme où l'on ne prépare soi-même la choucroute. Car si le chou est essentiellement cultivé dans le secteur de Blaesheim, Krautergersheim et Fegersheim, on en trouve un peu partout dans la région de Colmar et jusque dans le Sundgau. Même chez les ruraux qui ne vivent pas directement de l'agriculture, chez le curé, le pasteur, l'instituteur, on râpe son chou, on le dépose dans de grandes jarres en grès de Betschdorf de 20 à 50 litres de contenance, en alternance avec des poignées de sel avec genièvre et cumin. Au sommet de l'édifice, un couvercle de planchettes de bois sur lequel pèsent des pavés de grès rose.

Chez les gens aisés, on fait appel au « **SÜRKRÜTSCHNEIDER** », le coupeur de chou, que Jeanne LOESCH nous présente (13) :

« Chaque automne, le coupeur de choucroute faisait sa tournée pour couper les choux et tourner les navets chez ses clients. Bouchers, restaurateurs et particulier faisaient appel à lui, car il savait magnifiquement doser le gros sel et ajouter tantôt de l'ail, du raifort, du genièvre, du schnaps ou du kirsch. Les choux et les navets étaient soit achetés par le paysan (sa femme prenait les commandes les jours de marché), soit récoltés dans le propre potager ou dans le champ "s'Krütsteckel". Revêtu d'un tablier propre, le spécialiste travaillait dans une remise, une buanderie ou directement à la cave. Les choux étaient libérés de leurs feuilles extérieures et le trognon central extrait à l'aide d'une tarière ou étrogneuse "Krütbohrer". Au moyen d'un long couteau effilé, les pommes étaient coupées en deux, râpées à la main ou jetées dans la trémie. Par un mouvement rapide de va-et-vient sur les lames du rabot "Krüthowel" les choux étaient débités en lanières tombant dans un baquet placé dessous. De temps en temps, les lames devaient être dégorgées en cas de bourrage. Puis commençait le délicat travail de mise en tonneau "Krütstandel". La choucroute était soigneusement tassée au poing, parfois à l'aide d'un fouloir formé d'une massue en bois manié délicatement, les couches de choux coupés alternant avec celles

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 38/41 ANNEXES
------	---	--------------------

de gros sel et des ingrédients souhaités. Sur le dessus étaient posés un linge propre, des planchettes en bois ou un couvercle ajusté, le tout alourdi par une grosse pierre pour favoriser la fermentation. Pour faciliter l'aération sous le tonneau, celui-ci reposait sur deux briques espacées. »

2) La naissance de l'industrie choucroutière

Avec le second empire naissent, dans la périphérie de Strasbourg, de petites entreprises fabricant de la choucroute et son cousin, le navet salé. Vers 1870, elles sont une bonne dizaine. Certains fabricants tentent de sortir du cadre étroit de la région et lorgnent sur Paris. Déjà, depuis 1860, des trains entiers de bière d'Alsace arrivent dans la capitale et les produits alsaciens y suscitent un grand intérêt. Aussi, n'est-il pas surprenant de voir des fabricants alsaciens présenter leurs produits aux grandes expositions parisiennes. A l'exposition universelle de 1867, « *M. FRICK de Strasbourg fit une exhibition de choucroute* » (14).

3) Le grand tournant de 1870

Avec la défaite de 1870 et le passage de l'Alsace sous la domination allemande, les données de l'industrie choucroutière alsacienne allaient radicalement changer. Des milliers d'alsaciens et de mosellans refusant de devenir allemands vont s'installer à Nancy, Lyon et surtout Paris. Ils vont, bien entendu, tenter de continuer à vivre à l'alsacienne et constituent une clientèle de premier ordre pour les produits du terroir.

Cependant, les choucroutiers alsaciens se heurtent désormais aux barrières douanières françaises : les conserves sont fortement taxées alors que les légumes naturels peuvent entrer en franchise sur le territoire français. La difficulté sera résolue par la création de succursales des maisons strasbourgeoises à PETITE CROIX et AVRICOURT.

Désormais, la choucroute fait **partie des produits que l'on peut facilement se procurer à Paris, mais aussi à Lyon et même à Nice** où des charcuteries alsaciennes se sont également ouvertes. La choucroute a fait la conquête de la « *Vieille France* » et obtenu ses lettres de noblesse.

Brillat-Savarin, maître des arts en matière épulatoire, range la choucroute et le lard fumé de Strasbourg au nombre des dix-neuf étiquettes gastronomiques, avec le foie gras. Une éprouvette gastronomique, au sens de l'auteur de la *Physiologie du goût*, est « *un mets d'une saveur tellement indiscutable, que son apparition doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances gustatives* ».

En 1880, les 15 choucrouteries strasbourgeoises commercialisent 1.800.000 kg de choucroute. Avec le retour à la France en 1918, le succès de l'industrie choucroutière alsacienne ne se dément pas. Un rapport de 1933 indique que « *la choucroute assure non seulement de substantiels bénéfices à une industrie prospère de l'Alsace, mais encore elle a transformé en millionnaires des dizaines de paysans de Krautergersheim entre Erstein et Rosheim* ».

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 39/41 ANNEXES
------	---	--------------------

4) La choucroute d'Alsace aujourd'hui

La culture du chou à choucroute en Alsace, c'est-à-dire l'essentiel de la culture du chou, représente environ 600 à 650 hectares répartis entre 80 producteurs, quasi totalement localisés dans le Bas-Rhin. Près des deux tiers de la choucroute de notre pays, tant pour la production de chou que pour la transformation de ce dernier en choucroute sont cultivés dans la Vallée de l'Ehn ou dans son bassin. En matière de choucroute, la localité de Krautergersheim y brille d'un éclat tout particulier : on peut estimer en effet que plus du quart de la choucroute française provient du triangle magique : Krautergersheim – Meistratzheim – Innenheim. Mentionnons encore les localités privilégiées que sont Duttlenheim, Entzheim, Blaesheim, Geispolsheim. N'oublions pas Vendenheim à l'extrême nord, Erstein de position centrale et Obenheim à l'extrême sud et nous aurons fait l'inventaire complet des sites de production choucroutière.

La superficie est stable, le nombre de producteurs a, lui, tendance à diminuer sous l'effet de la mécanisation. Ce sont des exploitants qui travaillent avec une main d'œuvre familiale et pratiquent une polyculture où interviennent généralement céréales, tabac et pomme de terre. Le chou ne peut revenir sur le terrain qu'au mieux tous les trois ans.

L'Alsace regroupe 90% des producteurs français de chou à choucroute et 75% des choucroutiers et produit 2/3 de la choucroute transformée et consommée en France.

Les choucroutiers, une quinzaine en Alsace, emploient pour leur part chacun une dizaine de salariés pendant la saison, entre juillet et fin novembre. Ils passent eux-mêmes des contrats avec les transformateurs. Si leur marge bénéficiaire est relativement faible, les volumes sont importants.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 40/41 ANNEXES
------	---	--------------------

Conclusion

Comme l'affirmait déjà hautement Charles Gérard : « *La choucroute n'a pas d'autre origine que l'Alsacien lui-même. L'habitant et le mets sont aussi anciens l'un que l'autre, conséquemment perdus dans la même nuit profonde des temps qui couvre aussi le chou pommé blanc* ».

Tout au long de son histoire, la choucroute a été complétée par des apports divers, viande ou poisson essentiellement. C'est cette combinaison du chou et de sa garniture qui constitue le plat emblématique d'Alsace. Cette garniture est d'ailleurs obligatoire « *Besser e Lüs im Krüt als gar keh Fleisch* » dit le dicton alsacien (« *plutôt un pou dans la choucroute que pas de viande du tout* »).

Au Moyen-âge et jusqu'au XVI^{ème} siècle, cette garniture est extraordinairement variée : lard et viande salée, mais aussi volailles diverses et énormément de poissons des rivières d'Alsace (tanche, brème, brochet avec une préférence pour la carpe et le saumon) et de hareng salé, frit, mariné.

On retrouve ces préférences au XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles où elles sont attestées par les recettes du Kochbuch de l'abbé BUCHINGER (1671) et du Oberrheinisches Kochbuch (1811) avec de nombreuses recettes au poisson salé, au hareng frit, à la carpe. Au cours de la première moitié du XIX^{ème} siècle, on fait aussi de la choucroute aux escargots.

Après une longue période de désaffectation, la choucroute aux poissons a connu un regain d'intérêt autour des années 1970. Cependant la véritable choucroute à l'alsacienne est un plat de fête rutilant où le chou est associé aux produits de l'animalerie : le cochon, viandes salées et/ou fumées : palette, jambonneau, cotis, lard cru et fumé, quenelles de foie, saucisses de Strasbourg, lorraines, Montbéliard, blanches, boudin et aux pommes de terre.

AVCA	Cahier des charges IGP Choucroute d'Alsace	P 41/41 ANNEXES
------	---	--------------------

NOTES

- 1) J-M PELT – Des légumes – Paris 1993
- 2) **Fiche de cuisine d'une bonne de Strasbourg au XVIème siècle** citée par J. LEFETZ
- 3) L. DACHEUX – Geiler de Kaysersberg –
- 4) J. BOCK – Kreutterbuch – Strasbourg 1539
- 5) J. de la GRANGE – **Mémoire de l'Alsace** – 1699
- 6) **Lettre de Richard Wolfgang** publiée par Pierre Jugold (*Revue d'Alsace* – 1927)
- 7) KOCHBUCH – 1671
- 8) HERZOG – Edelsaessische Chronick – Strasbourg 1592
- 8bis) MIEG Geschichte des Stadt Mulhausen T2 p.11
- 9) KUCHENZETTEL UND REGELN EINES STRASSBURGER FRAUENKLOSTER DES XVI JAHRHUNDERTS
- 10) **HISTOIRE NATURELLE DE LA PROVINCE D'ALSACE** – Mss T1 p.129
- 11) **LEGRAND d'AUSSY** – Vie privée des Français T1
- 12) OBERRHEINISCHES KOCHBUCH – Mulhouse 1811
- 13) Jeanne LOESCH – De choux et de choucroute – Mulhouse 1994
- 14) Charles PROST – **L'Alsace appréciée à l'Exposition Universelle de 1867-** Strasbourg 1869

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

- Jérôme BOCK – Kreutterbuch – Réédition 1577, folio 450b
- Charles GERARD – **L'ancienne Alsace à table** – Réédition 1995
- Richard Wolfgang de FERRETTE – Lettre publiée par Pierre Ingold – **Revue d'Alsace 1927**
- Joseph LEFFTZ – Küche und Keller im alten Elsass – Elsassland 1992
- MAUGUE – **Histoire naturelle de la Province d'Alsace**
- J-N. SCHWERTZ – Beschreibung der Landwirtschaft in Niederelsass – Berlin 1816 in Elsassland 1929
- ARDOUIN DUMAZET – Voyage en France – Basse Alsace T1 Strasbourg 1919
- Charles GRAD – **L'Alsace** – Paris 1899
- Charges GRAD – **Etudes statistiques de l'Industrie de l'Alsace** – Strasbourg 1879
- Jeanne LOESC – De choux et de choucroute – Mulhouse 1994
- LUTHMER – Die Handelsgewächse im Unter Elsass – Strasbourg 1915

