



Les entreprises
adhérentes au Syndicat
sont :

- la coopérative
d'Étrez-Beaupont,
- la beurrerie coopérative
de Foissiat Lescheroux,
- la laiterie de la Bresse
à Bourg-en-Bresse
et Varennes St-Sauveur

CONTACTS :

• **SPC2B**

Siège social :
Coopérative d'Étrez
Montépin
01340 ETREZ

• **Chambre
d'Agriculture de l'Ain**
Laurent Jullian-Binard
Tel. 04 74 45 47 04

• **Chambre
d'Agriculture
de Saône-et-Loire**
Laurent Courtot
Tel. 03 85 29 56 57

Renforcer notre image !

Le contexte laitier récent doit plus que jamais nous interroger sur le devenir de notre tissu économique laitier local à moyen et long terme. Aujourd'hui, nous arrivons à un tournant pour la crème et le beurre de Bresse, puisque le travail de réflexion engagé depuis plusieurs années se concrétise, notamment par :

- **l'engagement progressif des exploitants sur la voie de la production d'un lait pour l'AOC,**
- **la mise en place d'une valorisation spécifique de ce lait**
- **et enfin la collecte sélective du lait des producteurs engagés dans ce projet d'AOC.**

En parallèle à l'organisation de cette filière "Crème et Beurre de Bresse", nous avons continué à œuvrer pour mieux appréhender les pratiques des producteurs et des entreprises à l'origine de la spécificité de nos produits.

Notre objectif, qui a prévalu à la création du SPC2B, reste le même : pérenniser un nombre suffisant d'exploitations laitières ainsi que nos outils de transformation, spécialisés dans la fabrication de crème et de beurre, en renforçant l'image de ces produits emblématiques de la Bresse auprès des consommateurs.

Charles BERNARD, président du SPC2B



Un pré-engagement encourageant de la part des producteurs

Fin 2006 début 2007, le SPC2B proposait aux producteurs de réaliser un diagnostic de leur exploitation au regard des critères du projet d'AOC. **Sur plus de 80 audits réalisés, 95 % des éleveurs répondaient aux objectifs de la grille d'audit (classe A et B).**

Pour les critères liés à :

- la culture du maïs fourrage
- l'importance de l'herbe aussi bien dans la ration des vaches laitières qu'à l'échelle de l'exploitation entre 10 et 20 % des éleveurs n'obtenaient pas un niveau satisfaisant (classes C et D), plus particulièrement sur des critères liés à l'autonomie alimentaire, la valorisation de l'herbe au printemps ou encore sur des critères de conduite du troupeau (élevage des génisses et taux de réforme).

Enfin, sur les critères liés à la connaissance des caractéristiques des produits en demande d'AOC, ce sont plus de 20 % des éleveurs audités qui n'atteignaient pas le niveau requis (classe B).

Sur ces 82 audits 52 plans de progrès proposant des améliorations possibles ont été formalisés par les producteurs.

La réalisation de ces plans de progrès permettrait alors à plus de 70 % des producteurs d'atteindre les classes A et B sur les douze points fondamentaux du cahier des charges de l'AOC.

Ces plans de progrès qui portent en particulier sur les volets « Connaissance des produits en demande de reconnaissance AOC » et « Autonomie Alimentaire » ouvrent de nouvelles perspectives de travail au sein de la filière « Crème et Beurre de Bresse » pour accompagner les producteurs vers l'AOC et ainsi :

- encourager la fabrication et le stockage de céréales dans les exploitations,
- favoriser l'implantation de légumineuses,
- faire connaître la qualité et la spécificité de la crème et du beurre de Bresse.

Ces résultats encourageants permettent de disposer d'informations plus précises pour poursuivre les discussions avec l'INAO sur le cahier des charges de l'AOC, d'évaluer le chemin restant à parcourir par les producteurs, et le cas échéant, de réfléchir collectivement aux moyens à mettre en œuvre pour les accompagner.

Renforcer le lien de la matière première avec son terroir

Dans la continuité du travail entrepris depuis plusieurs années, qui a conduit à révéler la typicité des produits en demande d'AOC, le SPC2B a engagé en 2007 des analyses complémentaires sur les laits et les produits.



Influence de la ration sur la couleur des produits

Une partie de ce travail, appuyé par un stagiaire de l'ISARA, encadré par la Chambre d'Agriculture de l'Ain et accompagné par plusieurs partenaires techniques (Contrôle Laitier, SUACI-GIS Alpes du Nord, Institut de l'élevage, IUT de Bourg, ...), a conduit à :

- identifier très finement les systèmes d'alimentation des vaches laitières en régime hivernal,
- confirmer que l'apport d'herbe dans la ration hivernale sous forme conservée a bien une influence significative sur la couleur de la crème quelque soit sa quantité (quantité minimale testée : 15%). Cette présence d'herbe dans la ration hivernale présente donc un intérêt pour le produit final compte tenu de l'intensification de la couleur du lait au beurre,
- montrer qu'une alimentation équilibrée entre herbe et maïs permet au produit de conserver sa particularité de coloration au cœur de l'hiver.



Perfectionnement à l'analyse sensorielle

Le travail effectué en parallèle par la commission de dégustation a montré que les différences mesurées physiquement en laboratoire peuvent être décelées par le consommateur.



Ce travail analytique a été complété par une approche plus qualitative au travers d'une formation complémentaire des membres de l'association à l'analyse sensorielle sur les beurres, réalisée au sein des Maisons du Goût. 10 membres de la commission de dégustation ont participé en 2007 à ce travail qui portait principalement sur :

- la texture
- les saveurs et les arômes
- et sur la présentation de tests de tenue à la cuisson.

Caractérisation des acides gras du lait de Bresse

Enfin, les laits collectés (échantillonnage réalisé pour les analyses de couleur) ont également fait l'objet d'un dosage des acides gras par l'INRA de Rennes. Globalement, les écarts entre les différents systèmes ne sont pas très marqués sur le profil en acides gras des laits. Toutefois, les laits des systèmes "Ensilage d'herbe" ressortent comme les plus riches en acides gras insaturés ; laits qui produiront un beurre plus tartinable (indice de tartinabilité = C18 : /C16 : 0) le plus élevé des 4 systèmes de l'étude.

Systèmes	E. Herbe >30%	E. Herbe 0% E. Maïs >30%	E. Herbe 15-25%	Foin 100%	ETR	Effet
Total acides gras saturés	71,5 ^b	74,0 ^a	71,7 ^b	72,4 ^b	1,90	0,008
Total acides gras insaturés	26,4 ^a	24,3 ^b	26,4 ^a	25,6 ^{ab}	1,84	0,017
C 18:1 / C 16:0	0,584 ^a	0,485 ^b	0,580 ^a	0,538 ^{ab}	0,076	0,008

a, b, c, d : les nombres accompagnés de lettres différentes sont statistiquement différents.

L'ensemble des analyses réalisées aussi bien sur les laits de producteurs que sur les produits finis ont apporté de nombreux éléments de réflexion qui pourront être valorisés dans la définition des conditions de production et une meilleure caractérisation des produits.

L'ensemble de ces caractéristiques complémentaires vient renforcer la spécificité des conditions d'élaboration de la crème et du beurre de Bresse.

Faire connaître les spécificités de nos produits

Ce projet fédère au sein du SPC2B différentes entreprises, qui se retrouvent autour de la culture commune associée à la crème et au beurre de Bresse. Le SPC2B est donc le lien privilégié pour développer des outils de promotion et de communication collectifs qui contribuent à valoriser l'image de ces produits et du territoire. 2007 a été marquée par la création de totems qui pourront être utilisés lors de foires, salons et autres manifestations. Enfin le SPC2B a reconduit son opération de promotion en lien avec le CIVB par la diffusion de sets de table.



Un pas de plus vers l'AOC ?

En 2006, le Comité National des Produits Laitiers de l'INAO a nommé un groupe de consultants (historien, géographe et spécialiste des produits laitiers) chargé désormais d'assister la commission d'enquête dans :

- la caractérisation du lien au terroir de la crème et du beurre de Bresse,
- la définition des principes généraux de délimitation de la future aire de production.

Le travail des consultants, en lien avec SPC2B, a démarré par deux rencontres au 1er semestre 2007 et a fait l'objet de travaux complémentaires, dont une étude sur la production et la transformation laitière sur la zone. Il s'est soldé par la présentation d'un rapport en décembre dernier.



Ce rapport, validé par la commission d'enquête de

l'INAO, fait état du lien à l'origine de la crème et du beurre de Bresse. Il apparaît que le milieu naturel est au cœur de ce lien en conditionnant l'organisation du système agricole bressan :

- développement d'une polyculture / élevage associant culture herbagère et céréalière (dont le maïs),
- omniprésence de l'eau dans les sols permettant la culture du maïs sans irrigation et la présence de prairies.

Le facteur prépondérant est le système d'alimentation des vaches qui associe herbe et maïs dans la ration quotidienne des animaux. Ce système est en grande partie responsable des caractéristiques du lait qui conditionnent les spécificités des produits transformés en crème et en beurre de Bresse :

- richesse du lait en matière grasse
- taille élevée des globules gras
- couleur assez soutenue.

La qualité initiale de la matière grasse des laits de la zone est favorable à la fabrication des crèmes et du beurre de Bresse et il convient donc de préserver ce potentiel tout au long du processus de stockage, transport puis pour la transformation du lait.

L'ensemble de ces éléments ainsi que les précisions apportées au projet de cahier des charges devraient permettre à la commission d'enquête de proposer l'examen de la demande de reconnaissance en AOC au prochain comité national de l'INAO.

Cette perspective marque donc une nouvelle étape importante dans l'instruction de l'AOC Crème et Beurre de Bresse. Si le chemin qui reste à parcourir peut paraître encore long, nous avons franchi une étape décisive dans la poursuite de nos travaux. Aussi, la période à venir doit être mise à profit par chacun de nous pour se préparer à cette AOC.

Une valorisation du lait AOC dès 2009

Pour donner aux producteurs des bases claires d'engagement dans cette filière AOC en construction, les entreprises adhérentes au SPC2B proposent un système de prime additionnelle

à la valorisation actuelle du lait dès 2009 pour les producteurs engagés.

Cette "prime lait AOC Bresse", versée à la signature de l'engagement par le producteur, sera de 5 €/1000 litres de lait. Elle fera l'objet d'une ligne spécifique sur la paye de lait. En parallèle les entreprises s'engagent à mettre en place progressivement un système de collecte spécifique auprès des producteurs concernés pour la mise en œuvre de la traçabilité jusqu'aux produits finis.



L'ensemble de ce dispositif de valorisation fera l'objet d'une information détaillée lors des réunions d'information organisées courant 2008 par le SPC2B avec les entreprises adhérentes au syndicat.

Soyez informés, devenez acteurs de la filière Crème et Beurre de Bresse

A l'issue des audits réalisés dans les exploitations, le SPC2B a identifié le besoin de faire connaître le travail réalisé au sein de la commission de dégustation, sur la caractérisation des produits.

Qu'est ce qui permet de distinguer une crème ou un beurre de Bresse ? La nouvelle rencontre avec la commission d'enquête de l'INAO a conduit également à préciser certains points du cahier des charges.

Les adaptations des entreprises et des producteurs qui pourraient être nécessaires à terme sont susceptibles de faire l'objet d'un accompagnement technique et/ou financier qu'il conviendra de préciser.

Enfin, avec le nouveau dispositif de valorisation du lait qui se met en place dès 2009, c'est le démarrage d'une véritable filière pour la crème et pour le beurre de Bresse.

Autant d'éléments que nous comptons vous présenter lors de réunions d'information et d'échanges que nous organiserons dès l'automne 2008 en lien avec les entreprises du SPC2B.

Nous souhaitons que le plus grand nombre puisse participer à ces échanges, car ce n'est qu'à partir de la mobilisation de tous que nous pourrons voir aboutir ce projet important pour l'avenir de nos exploitations laitières et des outils de transformation sur la zone Bresse.

Une vitrine bressane à Lyon pour la crème et le beurre de Bresse

En 2007 Philippe ZAGONEL fêtait les 20 ans de son restaurant 'Le Saint-Florent', véritable ambassade de la Bresse à Lyon, citée dans les guides gastronomiques. Inconditionnel du beurre et de la crème de Bresse, le chef se fournit depuis ses débuts auprès de la Coopérative d'Etrez-Beaupont. Sans conteste, la crème et le beurre de Bresse offrent une qualité supérieure et sont les ingrédients discrets mais indispensables des recettes réussies.

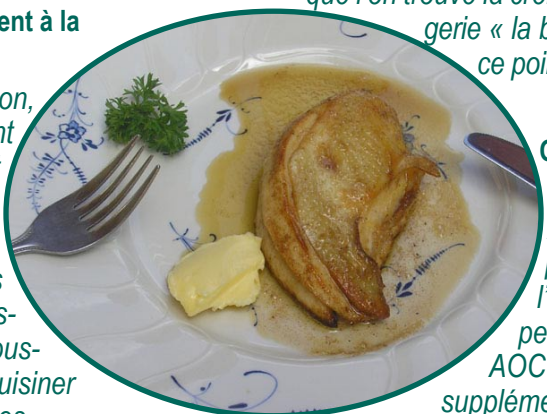
Comment expliquez-vous votre attachement à la crème et au beurre de Bresse ?

En tant que professionnel de la restauration, je considère que ces produits présentent une fiabilité d'utilisation incomparable et j'y suis effectivement fidèle.

Le beurre de Bresse est selon moi un produit d'exception : alors que les autres beurres génèrent des projections de graisse, le beurre de Bresse est le seul à mousser. C'est un plaisir de l'utiliser pour cuisiner bréchets de volaille, cuisses de grenouilles...

Comble du raffinement, ce beurre continue à mousser une fois l'assiette chaude posée devant le client... Les notes de noisette caractéristiques sont préservées... un pur régal !

Une sauce réalisée avec une crème qui lie mal est un non-sens. La crème de Bresse, elle, présente une bonne liaison, et ce quelque soit la saison. Je réalise mes sauces en toute quiétude ; elles sont onctueuses... c'est le top ! En été les clients préfèrent le fromage blanc au plateau : ils adorent l'agrémenter de crème de Bresse pour en apprécier le velouté unique.



Témoignage de Philippe Zagonel chef cuisinier au 'SAINT-FLORENT'

Quels sont les principaux atouts de ces produits ?

Le rapport qualité-prix est excellent puisque j'ai nettement moins de perte qu'avec d'autres produits ordinaires. De plus, la livraison en temps et en heure est garantie. Certes, j'ai mes habitudes de livraisons hebdomadaires : une fois ma commande passée, mes 10 kg de beurre et mes 10 litres de crème sont livrés de semaine en semaine. Ceci dit, j'apprécie, en cas de rupture de stock, de pouvoir me fournir en d'autres points : centrales d'achat pour professionnels de la restauration, aux halles lyonnaises... Parce que l'on trouve la crème et le beurre de Bresse à la fromagerie « la bressane », je recommande volontiers ce point de vente aux particuliers.

Qu'attendez-vous de la reconnaissance de ces produits en AOC ?

Avec mon épouse nous avons grand plaisir à vanter les bons produits de l'Ain auprès de notre clientèle. L'Appellation nous permettrait de citer une AOC de plus et ce serait une contribution supplémentaire à la notoriété du département et surtout de la Bresse.. ! Ce serait justement une belle expression de la richesse du terroir bressan que les hommes savent mettre en valeur encore aujourd'hui. Ce serait une reconnaissance effective du travail des artisans agissant de la production à la transformation -des éleveurs laitiers qui s'appliquent à fournir une matière première de qualité irréprochable, aux techniciens de la laiterie qui ont le souci de développer les propriétés des produits. En terme d'argument commercial enfin, cette distinction de qualité ferait indubitablement la différence.

Je souhaite m'engager dans la filière Crème et Beurre de Bresse : quelles sont les modalités ?

Les producteurs qui le souhaitent se verront remettre lors des réunions d'information ou sur simple demande auprès du SPC2B un formulaire d'engagement à remplir et retourner au Syndicat avec leur cotisation d'un montant de 15€. Sur cette base les producteurs deviendront adhérents du SPC2B et se verront proposer, pour ceux qui ne l'ont pas encore fait, un diagnostic de leur exploitation.

L'audit est une démarche d'auto-évaluation, par conséquent, il ne s'agit pas de pénaliser les éleveurs audités mais de les encourager à répondre aux exigences de la démarche. Il est donc nécessaire que ces audits se mettent en place avant l'arrivée de l'AOC, date à laquelle les exigences devront être scrupuleusement respectées, de manière à ce qu'une démarche de progrès puisse être enclenchée et accompagnée. Cette progression sera adaptée à chaque exploitation, en fonction du niveau de départ et des possibilités d'évolution.

Cet engagement marquera l'accès à l'AOC et la valorisation du lait pour la crème et le beurre de Bresse.