

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 242/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«MÂCHE NANTAISE»

N° CE: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

La description du produit a été modifiée afin d'insérer les critères de sélection développés par les maraîchers, et d'apporter des précisions sur les conditions que doivent remplir les nouvelles variétés pour être utilisées en IGP.

L'aire géographique n'a pas été modifiée. Il est précisé que le conditionnement a lieu dans l'aire géographique. Cette étape permet de garantir un état de fraîcheur (livraison dans la journée) du produit et d'appliquer le savoir-faire et la technicité (nombre de bacs de lavage, température, référentiel d'agrégé) développés par les ateliers locaux qui sont indispensables pour l'obtention d'un produit de qualité.

La preuve de l'origine a été modifiée afin d'insérer les dernières améliorations des documents d'enregistrements à destination des professionnels engagés (fiche parcelle, fiche culture ...).

La méthode d'obtention est le chapitre qui contient le plus de modifications. Celles-ci permettent de moderniser et d'adapter le processus de production et d'élaboration de la «Mâche nantaise». Les évolutions techniques, apparues depuis l'enregistrement de l'IGP «Mâche nantaise» en 1999, ont été intégrées afin de proposer un cahier des charges actualisé. Les modifications apportées sont:

- une précision sur la localisation dans l'aire géographique des parcelles,
- l'introduction d'une liste de variétés actuellement utilisées, avec leurs caractéristiques, nécessaires à l'introduction de nouvelles variétés,
- une reformulation des exigences concernant la densité de semis,
- des précisions sur la caractérisation du sable utilisé (introduction d'un fuseau granulométrique, de sa rondeur et de sa neutralité chimique),
- un délai de 48 heures maximum entre l'expertise menée sur la qualité de la mâche avant récolte, et la récolte,
- des précisions sur les modalités de récolte et les délais de livraison à l'atelier,
- un délai de 24 heures maximum entre la récolte et le dessablage de la mâche plateau, et de 48 heures maximum entre la récolte et l'expédition,
- un délai de 24 heures maximum entre la récolte et le lavage de la mâche barquette et de la mâche prête à l'emploi (cette disposition est plus restrictive si la température du début de récolte est supérieure à 12 °C, dans ce cas, le lavage devra intervenir dans la journée de récolte),
- des précisions sur le lavage de la mâche barquette et de la mâche prête à l'emploi (température de l'eau, la possibilité d'un tri automatique),
- l'ajout d'une température maximale des locaux de conditionnement,
- la reformulation des contrôles avant commercialisation.

Le lien à l'origine a été modifié afin d'insérer les évolutions techniques, apparues depuis l'enregistrement de l'IGP «Mâche nantaise» en 1999, mais également de conforter la réputation du produit grâce à la notoriété acquise par certaines pratiques comme l'utilisation de sable d'une granulométrie spécifique pour la production de «Mâche nantaise».

L'étiquetage a été modifié afin de supprimer les exigences nationales qui n'ont plus cours et de remplacer l'apposition de la mention «Indication géographique protégée» par l'utilisation systématique du logo IGP de l'Union européenne.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«MÂCHE NANTAISE»

N° CE: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Mâche nantaise»

2. **État membre ou pays tiers:**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. *Type de produit:*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

Petite plante à végétation rapide de la famille des Valérianacées, genre *Valerianella*, espèce *olitoria*, désignée sous le nom de mâche commune, à feuilles radicales, allongées, spatulées, à nervures assez marquées, naissant par paires, superposées en croix les unes au-dessus des autres et formant une rosette assez fournie. Les variétés actuellement utilisées sont les suivantes: Accent — Agathe — Baron — Calarasi RZ — Cirilla — Dione — Elan — Eurion — Fiesta — Gala — Jade — Juvert — Juwallon — Match — Medaillon — Palace — Princess — Pulsar — Rodion — Trophy — Valentin — Vertes de Cambrai. Dans le cas d'introduction de nouvelles variétés, le groupement s'appuie sur les caractéristiques suivantes: de type verte ou coquille, avec un phénotype permettant de récolter et conditionner la mâche en plante entière, inscrites au catalogue officiel français ou communautaire, et répondant à des normes professionnelles phytosanitaires et de pouvoir germinatif. La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

La mâche, non commercialisable à l'état brut sortie du champ, doit subir une élaboration spécifique avant d'être conditionnée en plateau, en barquette ou en sachet, pour la mâche prête à l'emploi, qui sont les 3 types de conditionnement de l'IGP.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Sans objet

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Sans objet

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

L'ensemble des étapes de la production (culture, lavage, conditionnement) doivent avoir lieu au sein de l'aire géographique.

L'élaboration de la «Mâche nantaise», produit frais particulièrement fragile, est un processus complexe comprenant différentes phases successives de traitement du produit. Elle exige un lien étroit entre ateliers et producteurs, une proximité des ateliers vis à vis des parcelles afin d'évaluer en permanence la qualité du produit et ainsi parvenir à une maîtrise des conditions d'obtention du produit fini et offrir un produit présentant des garanties de fraîcheur et de tenue.

Ceci est possible grâce notamment à l'utilisation d'un référentiel commun de qualité mis au point dans la région en l'absence de normes officielles. Il s'applique aussi bien au champ, qu'à l'entrée de l'atelier (agrégé produit non lavé) et sur le produit fini.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le conditionnement doit aussi avoir lieu au sein de l'aire géographique pour garantir un état de fraîcheur (livraison dans la journée) du produit et appliquer le savoir-faire et la technicité (nombre de bacs de lavage, température, référentiel d'agrèage) développés par les ateliers locaux qui sont indispensables pour l'obtention d'un produit de qualité.

En prise directe avec les producteurs, l'atelier est en mesure de s'adapter en permanence et très rapidement en fonction des conditions de récolte, des conditions climatiques, ou de la tenue du produit pour optimiser la qualité de la «Mâche nantaise».

Cette complémentarité fait qu'aujourd'hui, la production et l'élaboration (jusqu'au conditionnement) de la «Mâche nantaise» se situent toutes deux au cœur du bassin naturel, donnant à la «Mâche nantaise» sa spécificité, et assurant sa réputation. Toutes les interventions réalisées sont enregistrées dans les outils de traçabilité.

Les trois types de conditionnement possibles sont:

Mâche plateau: Mâche à grandes feuilles (poids de 100 pieds > à 200 g), sélectionnée, rangée, dessalée puis mise en plateau.

Mâche barquette: Mâche sélectionnée, dessalée, lavée, triée, mise en barquette filmée ou assimilée.

Mâche prête à l'emploi: Mâche sélectionnée, dessalée, lavée, triée, mise en sachet ou en emballage hermétique, prête à l'emploi et bénéficiant de la chaîne du froid.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage des produits répondant à l'ensemble du cahier des charges «Mâche nantaise» doit, outre les mentions obligatoires et celles propres à chaque conditionneur, porter les éléments suivants:

- le nom de l'IGP: «Mâche nantaise»;
- le logo IGP de l'Union européenne.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

33 cantons du département de la Loire-Atlantique:

Aigrefeuille-sur-Maine — Ancenis — Bouaye — Bourgneuf-en-Retz — Carquefou — La Chapelle-sur-Erdre — Clisson — Le Croisic — La Baule-Escoublac — Guérande — Herbignac — Legé — Ligné — Le Loroux-Botttereau — Machecoul — Montoir-de-Bretagne — Nantes — Nort-sur-Erdre — Orvault — Paimboeuf — Le Pellerin — Pontchâteau — Pornic — Rezé — Saint-Étienne-de-Montluc — Saint-Herblain — Saint-Nazaire — Saint-Père-en-Retz — Saint-Philbert-de-Grand-Lieu — Savenay — Vallet — Vertou — Vertou-Vignoble

8 cantons de la Vendée (dont 6 limitrophes de la Loire-Atlantique):

Beauvoir-sur-Mer — Challans — Le Poiré-sur-Vie — Montaigu — Palluau — Rocheservière — Saint-Gilles-Croix-de-Vie — Saint Jean-de-Monts

2 cantons de Maine-et-Loire (limitrophes de la Loire-Atlantique):

Champtoceaux — Montrevault

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs naturels

Le climat océanique tempéré est parfaitement adapté à la production de mâche. Il permet des températures hivernales froides, idéales pour la «Mâche nantaise», sans pour autant maintenir des périodes de gelée trop longues. Présent sur la totalité du bassin, il limite les variations de température excessives ou brutales et permet d'obtenir une qualité optimale et spécifique en toute saison.

Historiquement les terres les plus appropriées pour la culture de légumes primeurs, dont la mâche, sont faites d'alluvions sableuses et donc perméables. Elles se trouvent proches de la ville de Nantes qui offrait alors des débouchés pour les produits, et proche de la Loire, qui fournissait l'eau et de grandes quantités de sable utilisé dans la profession.

Pendant plusieurs générations, le sable utilisé pour la culture de mâche provenait du gisement naturel de la Loire. En 1994, les pouvoirs publics décident d'interdire l'extraction du sable en Loire du fait des dégradations causées à de nombreux ouvrages ligériens (ponts, berges ...). Les maraîchers se sont tournés vers d'autres types d'approvisionnement en sable présentant les mêmes caractéristiques.

Facteurs humains

Le maraîchage nantais débuta au milieu du XIX^e siècle à l'ouest de Nantes, produisant des légumes destinés à l'alimentation de la région et à l'approvisionnement des navires. La culture maraîchère nantaise n'a véritablement pris son essor qu'à partir de 1919-1920, quand la plupart des grands maraîchers abandonnèrent les marchés locaux pour expédier directement leurs productions vers Paris et les grandes villes de province.

C'est également entre les deux guerres que se poursuivit et se concrétisa l'organisation professionnelle des maraîchers qui avait débuté à la fin du siècle. Celle-ci fut un des moteurs du développement avec par exemple la création le 7 juillet 1928, de la Fédération des groupements de producteurs maraîchers nantais.

Dès le début du XX^e siècle s'est développée la culture maraîchère sous châssis, structures désormais reconnues sous la dénomination de «Châssis nantais», qui s'est généralisée au cours de l'entre deux guerres. Les parcelles furent subdivisées en planches correspondant à la largeur des châssis et séparées par des «passe-pieds» d'environ 40 centimètres de large. Les planches étaient buttées afin de favoriser le ressuyage des sols, facteur déterminant pour la précocité et la qualité de la «Mâche nantaise». La disposition en planches permettait, du fait de la stabilisation naturelle des passe-pieds durant l'été, de semer et récolter sans abîmer le sol en automne et en hiver.

Ce point est fondamental pour comprendre le développement de la mâche dans la région nantaise. Combinée à l'usage possible du sable et au climat favorable, la culture en planche sous châssis permettait d'obtenir un produit précoce et de très bonne qualité qu'aucune autre région n'était capable de fournir à cette période de l'année.

Dès les années 1950, Nantes s'imposa progressivement sur les marchés français et européens. À partir des années 1960 et surtout dans les années 1970, le châssis traditionnel est remplacé par de petits tunnels plastiques, mais la culture en planches est maintenue.

De 3 000 tonnes produites par an entre 1975 et 1983, à aujourd'hui 12 000 tonnes pour la seule région nantaise, l'essor de la «Mâche nantaise» a été permis grâce à la mécanisation de la récolte et aux nouvelles formes de conditionnement (barquette, sachet ...).

Aujourd'hui, la production annuelle moyenne de l'ordre de 30 000 tonnes de mâche du bassin nantais conforte son leadership national et européen. Environ la moitié de la production est destinée à l'exportation, notamment en Allemagne.

Savoir-faire spécifique

Les maraîchers nantais ont hérité de l'histoire un savoir-faire spécifique certain.

- Ils ont développé la culture en planches, technique permettant de conduire la culture en bande et d'augmenter le nombre de rotations. La culture en planches joue un rôle important pour la qualité du produit: associée au sable, l'alternance de planches surélevées par buttage et de passe-pied permettent un ressuyage des sols facilité et évite la stagnation d'eau. Les risques de développement des maladies sont ainsi limités.
- Ils ont développé la culture sous-abris: la production de «Mâche nantaise» a toujours nécessité la couverture des cultures. Avec le temps, les maraîchers ont développé des abris permettant une protection permanente des plantes.

- Ils utilisent un sable spécifique: avec la culture en planches, l'utilisation de sable est primordiale pour la production de la «Mâche nantaise». Ce sable se caractérise par sa rondeur (afin de ne pas blesser la plantule), sa neutralité chimique (pour améliorer la structure physique des sols sans en modifier la nature chimique) ainsi qu'un fuseau granulométrique précis défini dans les années 2000 à l'issue d'une concertation entre les professionnels maraîchers. Apporté en couche fine de 0,5 à 1 cm d'épaisseur, il constitue un lit de semence idéal, il facilite le réchauffement du sol et favorise la germination. Il empêche en outre le développement de mousses qui apparaissent très souvent sur les semis réalisés en jours courts. Le sable crée donc un milieu favorable à la croissance de la «Mâche nantaise».
- Ils ont mis au point des outils adaptés à la récolte: l'utilisation d'un lit de sable permet par ailleurs de créer un espace suffisant pour le passage d'une lame de coupe juste à la base du pivot. La mécanisation de la récolte a également pu se développer grâce à ce lit de sable sur lequel glisse facilement la lame, permettant de cueillir la mâche et de la déposer directement dans les cagettes en bois dans lesquelles le produit est lavé.
- Ils ont mis au point des outils adaptés et des savoir-faire d'élaboration de la mâche après récolte: le dessablage et le lavage de la mâche, réalisés très rapidement après la récolte, sont des opérations qui conditionnent sa qualité finale. Les premières chaînes de lavage en continu, laveurs automatiques ont été conçus et mis au point à Nantes. Ils permettent un dessablage rapide et efficace tout en maintenant la mâche rangée dans les colis. Ce mode de présentation du produit parfaitement propre et rangé est typique de la «Mâche nantaise». Il constitue également un élément reconnu du savoir-faire des maraîchers nantais.
- Ils ont optimisé un système de contrôle assurant le suivi de la qualité de la «Mâche nantaise» tout au long des étapes de préparation: ils ont adopté un référentiel de qualité de la mâche commun qui permet une grande homogénéité qualitative du produit.

5.2. Spécificité du produit:

La culture de la mâche en planche, l'utilisation de sable et d'outils adaptés d'élaboration du produit fini, un référentiel de qualité commun de la mâche sont autant d'éléments influant sur la qualité et la spécificité du produit: il s'agit de plantes entière sans racine, sans sable ou trace de terre, avec une diminution de la fréquence des montaisons, du nombre de cotylédons jaunissés ou noircis, du jaunissement des feuilles et des tâches bactériennes.

Le mode de présentation dans des plateaux traditionnels est typique. La mécanisation de la récolte et les formes modernes de conditionnement (sachet, pour la mâche prête à l'emploi, et barquette) permettent de présenter un produit sans sable, son principal handicap jadis.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Développé en région nantaise grâce à la présence de terres appropriées faites d'alluvions sableuses et donc perméables, de la ville de Nantes qui offrait des débouchés pour les produits, et de la Loire qui fournissait l'eau et le sable appropriés nécessaires, le maraîchage nantais a été promoteur dans la culture de légumes de primeur.

Le climat océanique présent sur la zone géographique permet des températures hivernales froides, idéales pour la «Mâche nantaise», sans pour autant maintenir des périodes de gelée trop longues. Ainsi, les variations de températures sont relativement faibles ce qui est particulièrement propice à la culture de la «Mâche nantaise».

Le climat ainsi que la mise en œuvre d'un savoir-faire avéré (utilisation de sable spécifique de granulométrie déterminée, rond et chimiquement neutre, culture en planche, élaboration du produit après récolte) sont les composantes essentielles garantissant la qualité de la «Mâche nantaise».

L'origine de la mâche est connue des consommateurs et des distributeurs, qui reconnaissant ce savoir-faire inégalé.

Le bassin nantais, avec sa spécificité géographique, est un des piliers dans la construction de l'histoire ancestrale du maraîchage nantais et de son produit phare: la «Mâche nantaise».

La «Mâche nantaise» est citée dans un inventaire du patrimoine culinaire de la France, réalisé par le Conseil national des arts culinaires.

Aujourd'hui, et depuis 25 ans, la «Mâche nantaise» est soutenue par une promotion collective importante: affichage dans le métros et bus parisiens, spots publicitaires en radio ou télévisions en France mais aussi à l'étranger.

Dès le milieu des années 80, la «Mâche nantaise» fait l'objet d'articles ou de publications de recettes (*Ouest France, Le Figaro, Le Monde, etc.*).

La concordance de ces 3 paramètres (climat, savoir-faire et réputation historique et actuelle de la «Mâche nantaise») dans la zone géographique fait que l'IGP «Mâche nantaise» dispose d'une réelle légitimité, tant par la qualité obtenue que par les moyens techniques mis en œuvre.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMachenantaise31012012.pdf>
