

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2022/C 473/08)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Beaujolais»

PDO-FR-A0934-AM02

Date de communication: 28.9.2022

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

## 1. Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Au 4° du II du chapitre Ier du cahier des charges, les termes « ou du nom de la commune de provenance des raisins » sont supprimés. Cette modification, qui consiste à supprimer la possibilité de produire des vins bénéficiant à la fois de la mention « primeur » ou « nouveau » et du nom de la commune de provenance des raisins, a pour objectif d'établir l'identité de vin dit « de garde » des vins « Beaujolais » suivis du nom de la commune de provenance des raisins.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

## 2. Aire géographique

Au a), au b) et au c) du 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les termes « sont assurés » sont remplacés par les termes « ont lieu », et les mots « sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 » sont ajoutés après « suivantes ».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2021 du code officiel géographique, édité par l'Insee et de sécuriser ainsi juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

La liste des communes composant l'aire géographique, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre de l'aire géographique afin de tenir compte des modifications administratives intervenues répertoriées dans le code officiel géographique.

Le document unique est modifié au point 6.

(1) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Il est également ajouté au 1° du IV une phrase pour informer de la mise à disposition des documents cartographiques relatifs à l'aire géographique sur le site de l'INAO.

### 3. Aire de proximité immédiate

Au a) du 3° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2021» sont ajoutés après «suivantes».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire de proximité immédiate par rapport à la version en vigueur en 2021 du code officiel géographique, édité par l'Insee.

L'ajout de cette référence permet de sécuriser juridiquement la définition de l'aire de proximité immédiate.

La liste des communes composant l'aire de proximité immédiate, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre afin de tenir compte des modifications administratives intervenues.

La rubrique « Conditions supplémentaires » du document unique est modifiée.

### 4. Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Au c) du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, les termes «au minimum est également» sont supprimés de la disposition relative à la hauteur de feuillage des vignes non palissées pour la production de vins rouges et rosés. Il s'agit d'une correction d'une erreur rédactionnelle présente dans le cahier des charges en vigueur.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

### 5. Dispositions particulières de transport de la vendange

Au b) du 1° du VII du chapitre Ier du cahier des charges, la disposition relative à la hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification dans le cadre de la récolte mécanique des raisins destinés aux vins rouges et rosés est supprimée.

Cette pratique a été assimilée par les producteurs et n'a plus lieu d'être considérée comme une règle de production.

Le document unique est modifié à la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques».

### 6. Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »

Au 1° du VIII du chapitre Ier du cahier des charges, la disposition relative au volume de production de vin pouvant bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau», précédemment indiquée au a) du 2° du IX du chapitre Ier, est ajoutée. En effet, cette disposition étant relative à un volume de production, il convient de l'indiquer au point relatif aux rendements.

Afin de correspondre davantage à l'identité de vin dit «de garde» des vins bénéficiant de la mention «Villages», il est ajouté un coefficient spécifique à ces vins pour le calcul de ce volume, plus faible que pour les vins de l'appellation «Beaujolais» sans mention.

Il est également précisé sur quelle surface de l'exploitation peuvent s'appliquer ces coefficients.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

### 7. Maîtrise de la température

Au f) du 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges, la disposition spécifique aux cuveries de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est supprimée. En effet, les chais sont aujourd'hui correctement équipés et la disposition générale est considérée suffisante par les producteurs de l'appellation.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

### 8. Dispositions par type de produit

Au a) du 2° du IX du chapitre Ier du cahier des charges, la disposition relative au volume de production de vin bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» est supprimée.

Il est également ajouté un point c) relatif à la date à partir de laquelle les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» peuvent circuler entre entrepositaires agréés. En effet, le maintien de cette date (38<sup>ème</sup> jour précédent le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre de l'année de récolte) est nécessaire à la préservation de la qualité des vins, le risque étant que, dans le cadre de transports trop précoces, des vins non finis s'altèrent durant ceux-ci.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

#### 9. Dispositions relatives aux conditionnements

Au a) du 3<sup>o</sup> du IX du chapitre Ier du cahier des charges, la durée de conservation des bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement des vins est portée de 6 mois à un an, afin notamment de faciliter les contrôles chez les opérateurs.

Au b) du 3<sup>o</sup>, la date limite de conditionnement des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» est prolongée du 1<sup>er</sup> au 31 décembre de l'année de récolte afin de limiter les renoncements à la mention «primeur» ou «nouveau» qui pourraient avoir lieu. Ces renoncements ont pour conséquence de mettre sur le marché des vins élaborés pour présenter les caractères d'un vin primeur mais qui sont alors commercialisés sans cette mention sur leur étiquetage.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

#### 10. Circulation entre entrepositaires agréés

Le b) du 5<sup>o</sup> du IX du chapitre Ier du cahier des charges relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Cette suppression est en concordance avec l'ajout du point c) au point «Dispositions par type de produit» pour les vins primeurs ou nouveaux.

Le titre du 5<sup>o</sup> du IX est modifié en supprimant «à la circulation des produits et».

Le titre du a) du 5<sup>o</sup> du IX est supprimé.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications du cahier des charges.

#### 11. Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au a) du 1<sup>o</sup> du X du chapitre Ier du cahier des charges, le nombre de communes composant la zone géographique est modifié afin de prendre en compte les modifications administratives intervenues.

Le document unique est impacté à la rubrique «Lien avec la zone géographique».

#### 12. Description des facteurs humains contribuant au lien

Au b) du 1<sup>o</sup> du X du chapitre Ier du cahier des charges, les données de la filière datant de 2008 sont supprimées et remplacées par des données de 2018.

Le document unique est impacté à la rubrique «Lien avec la zone géographique».

#### 13. Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Au 2<sup>o</sup> du X du chapitre Ier du cahier des charges, les descriptifs organoleptiques des produits sont modifiés afin notamment de prendre en compte les attentes du règlement européen 1308/2013.

Le document unique est impacté à la rubrique «Description du ou des vins»

#### 14. Mesures transitoires

Au XI du chapitre Ier du cahier des charges, le 1<sup>o</sup> et le b) du 2<sup>o</sup> sont supprimés. Les mesures transitoires associées sont désormais caduques. La numérotation des paragraphes au XI est modifiée afin de prendre en compte ces suppressions.

Le 2<sup>o</sup> (anciennement 3<sup>o</sup>) correspondant à la mesure transitoire relative à la densité minimale de plantation est modifiée. En effet, l'autorisation de l'arrachage partiel de vignes en place à la date du 28 novembre 2004 est prolongée de l'année 2015 à l'année 2031. Cette dérogation concerne désormais l'ensemble des vins rouges et rosés et plus seulement ceux bénéficiant de l'AOP «Beaujolais» sans mention. Un coefficient de réfraction spécifique s'applique pour les vignes qui seront nouvellement arrachées. L'objectif est de permettre l'accélération de la restructuration du vignoble, dans un contexte économique difficile ne permettant pas des replantations à grande échelle et de faciliter la mécanisation du vignoble et ainsi réduire l'utilisation de glyphosate.

Il est également ajouté une nouvelle mesure transitoire concernant les vins de l'appellation «Beujolais» suivie du nom de la commune de provenance des raisins et complétée par la mention «primeur» ou «nouveau». Cette dernière mention n'étant plus autorisée pour ces vins par le cahier des charges, il est accordé une période transitoire pour la commercialisation de ces vins jusqu'à la récolte 2025 incluse afin de permettre aux opérateurs ayant fait cette revendication au moins depuis la récolte 2018 d'adapter leur offre.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

## 15. Obligations déclaratives

Au I du chapitre II du cahier des charges, le terme «inspection» est remplacé par «contrôle», l'organisme de défense et de gestion de l'appellation ayant décidé de changer de mode de contrôle.

Au I du chapitre II du cahier des charges, il est ajouté une déclaration d'intention de production. Cette déclaration s'applique uniquement pour les vins suivis de la mention «primeur» ou «nouveau», elle concerne les superficies, le type de produit (couleurs,...) et les volumes de ces vins. L'objectif est de connaître en amont de la récolte les volumes de vins susceptibles de porter la mention primeur afin d'affiner le calcul du coefficient permettant de déterminer les volumes de vins pouvant être élaborés en tant que «vin primeur» et ainsi de limiter les volumes de ces vins qui ne pourraient être commercialisés avec cette mention faute de demande.

Cette déclaration peut être modifiée jusqu'au 15 août précédant la récolte.

La numérotation au sein du point XI est modifiée afin de prendre en compte cet ajout.

Le a) du 2° (anciennement 1°) est modifiée afin de préciser les informations exigées par la déclaration de revendication.

Au 3°, 4°, 6°, 7°, 8°, les dispositions relatives aux délais des obligations déclaratives sont modifiées afin de faciliter la réalisation des contrôles.

Au 3°, il est précisé que la retraitement des produits ne peut avoir lieu qu'après la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par l'organisme de contrôle agréé.

Au 4°, il est ajouté que la mise à disposition par l'opérateur, du registre visé à l'article D.645-18-II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation.

Au 5°, le système de déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées au points 4° et 7° est désormais disponible quelque soient les volumes ou le nombre d'opérations réalisées par les opérateurs. Il est également ajouté un renvoi vers la déclaration de repli (8°). Il est précisé que ces déclarations récapitulatives doivent être transmises à l'organisme de contrôle au moins 10 jours avant la fin du trimestre.

Au 6°, il est précisé que la retraitement de lots destinés à une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ne peut avoir lieu qu'après la connaissance de la suite donnée à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national par l'organisme de contrôle agréé.

Au 8°, des précisions sont apportées sur les modalités de la déclaration de repli.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

## 16. Références concernant la structure de contrôle

Au II du chapitre III du cahier des charge, l'adresse de la structure de contrôle a été mise à jour.

Le premier paragraphe a été modifié et le second a été supprimé pour répondre aux nouvelles règles rédactionnelles.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

## 17. Variétés à raisins de cuve

Les variétés inscrites au cahier des charges ont été classées dans le document unique initial (2011) dans la catégorie : Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV.

Le cahier des charges dès sa première version indiquait des variétés principales et des variétés accessoires.

Elles ont été classées respectivement en «Variétés» dans ce document unique et en «Variétés secondaires» dans la partie «Conditions supplémentaires».

Le document unique est modifié au point 7.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination(s)

Beaujolais

#### 2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

#### 4. Description du ou des vins

1. *Vins blancs, vins blancs bénéficiant des mentions «Villages» ou du nom de la commune de provenance des raisins*

#### DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs bénéficient d'une belle robe brillante, un nez ample aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes avec en bouche une finale agréable et équilibrée. Comme pour les Villages blancs ils ont parfois une touche vanillée s'ils ont connu le fût. Les Villages blancs ont une robe dorée selon un large nuancier, ils ont quant à eux un nez avec des notes florales et minérales, la bouche est ample et équilibrée. Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins blancs bénéficiant de la mention «Villages» ou du nom de la commune de provenance des raisins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %, et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique total de 13,5 %.

La teneur en sucres fermentescibles (vins finis prêts à être mis à la consommation) est inférieure ou égale à 3g/l ou inférieure ou égale à 4g/l si l'acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), est supérieure ou égale à 2,7g/l.

La teneur en acidité volatile est inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents/l (vins finis prêts à être mis à la consommation).

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

#### Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. *Vins rouges ou rosés*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges présentent une robe légère, et sont connus pour avoir un nez fruité et être des vins gouleyants, fruités, floraux qui sont appréciés dès leur plus jeune âge. Les vins rosés ont généralement une robe lumineuse, un nez frais, des arômes en bouche de fruits rouges, une bouche fine, souple et désaltérante et se dégustent plutôt jeunes. Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», réservée aux vins rouges et rosés, ont une robe brillante, moins soutenue qu'un vin de garde, ils sont des vins frais et friands, en bouche ils sont aromatiques, fruités et acidulés. Ils sont voués à une consommation rapide, dans les 6-12 mois qui suivent leur élaboration. Les vins rouges et rosés ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. La teneur en sucres fermentescibles (vins finis prêts à être mis à la consommation) est inférieure ou égale à 3g/l. La teneur en acidité volatile est inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents/l (vins finis prêts à être mis à la consommation) ou inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné) pour les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau». Pour les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» la teneur en SO<sub>2</sub> totale est inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre pour les vins rouges et inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre pour les vins rosés (vins finis prêts à être à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime).

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. *Vins rouges ou rosés bénéficiant des mentions «Villages» ou «Supérieur» ou du nom de la commune de provenance des raisins*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges bénéficiant de la mention «Villages» présentent une robe plus soutenue, un nez franc, la bouche est puissante, structurée et harmonieuse. Ils peuvent se garder plusieurs années. Les vins rosés bénéficiant de la mention «Villages», plus confidentiels et recherchés, sont dotés d'une robe entre pomelo et pêche et offrent des arômes de fruits rouges acidulés, la bouche est ample et croquante, souple et rafraîchissante.

Les vins rouges et rosés bénéficiant de la mention «Villages», «supérieur» ou du nom de la commune de provenance des raisins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique total de 13 %.

La teneur en sucres fermentescibles (vins finis prêts à être mis à la consommation) est inférieure ou égale à 3g/l.

La teneur en acidité volatile est inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents/l (vins finis prêts à être mis à la consommation).

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1.

#### *Pratique œnologique spécifique*

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Afin de conserver le caractère primeur qui constitue la spécificité des vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » :
- Les vins sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année ;
- La durée de cuvaison des vins est inférieure ou égale à 10 jours ;
- Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

2.

#### *Pratique culturale*

- Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

Sous réserve du respect de la densité minimale de 5 000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

3.

#### *Pratique culturale*

- Règles de taille

La taille est achevée au 15 mai.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes:

#### Vins blancs

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum;
- soit en taille dite « taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum.

## Vins rouges et rosés

Avec un maximum de 10 yeux francs par pied:

- soit en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois;
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson &agrave; 2 yeux francs au maximum;
- soit avec 2 baguettes à 3 yeux francs maximum.

Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

- Dispositions relatives à la récolte mécanique de parcelles destinées à produire des vins rouges ou rosés
- Les contenants sont en matière inerte et alimentaire;
- Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

### 5.2. Rendements maximaux

#### 1. Vins blancs

75 hectolitre par hectare

#### 2. Vins rouges et rosés

65 hectolitre par hectare

#### 3. Vins rouges bénéficiant de la mention «supérieur»

63 hectolitre par hectare

#### 4. Vins rouges rosés bénéficiant de la mention «villages» ou du nom de la commune de provenance des raisins

63 hectolitre par hectare

#### 5. Vins blancs bénéficiant de la mention «villages» ou du nom de la commune de provenance des raisins

73 hectolitre par hectare

### 6. Zone géographique délimitée

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Dareizé, Les Olmes et Saint-Loup) ;
- Département de Saône-et-Loire : Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand.



- b) – Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :
- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliéas, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Villié-Morgon ;
  - Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand.
- c) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune de provenance des raisins ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :
- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard ;
  - Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Annelles.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

## 7. Variété(s) à raisins de cuve

Chardonnay B

Gamay N

## 8. Description du ou des liens

### 8.1. Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, au-dessus de la vallée de la Saône, au cœur de la région qui lui a donné son nom. Le vignoble s'étend entre les villes de Lyon et de Mâcon, sur 55 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres à 20 kilomètres, d'est en ouest, entre la plaine de la Saône, affluent du Rhône, et les « Monts du Beaujolais », à une altitude comprise entre 180 mètres et 550 mètres.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 77 communes du département du Rhône, et 11 communes du département de Saône-et-Loire.

La zone de production définie pour la mention « Villages », est localisée dans la moitié nord de la zone géographique sur le territoire de 30 communes du département du Rhône et 8 communes du département de Saône-et-Loire.

On distingue dans le paysage du Beaujolais viticole, deux grandes familles de formations géologiques.

Au nord, des formations anciennes d'âge paléozoïque formant des reliefs en croupes arrondies. Ce sont des roches formées lors du soulèvement hercynien, granites, porphyres, schistes et roches volcano-sédimentaires souvent métamorphosées. Par altération, ces roches donnent des sols sableux ou argileux à réaction acide.

Au sud, affleurent des formations sédimentaires plus récentes (Trias et Jurassique, de l'ère Secondaire). Ce sont principalement des roches calcaires, formant des reliefs plus vigoureux que dans le nord, organisés en côtes allongées. Les sols sont en général plus argileux et plus profonds.

Aux pieds des coteaux, des formations du Quaternaire, représentées par des terrasses fluviales anciennes, des colluvions et des cônes de déjections, masquent le substrat ancien.

Quelles que soient les formations du sous-sol, les coteaux sont principalement orientés à l'est et au sud.

La région baigne dans un climat océanique dégradé subissant des influences continentales (orages l'été, brouillards givrants l'hiver) et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).

Les « Monts du Beaujolais » jouent un rôle essentiel de protection des vents d'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils génèrent assèche l'air océanique, réduisant la nébulosité et la pluviométrie.

La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le climat local en canalisant les masses d'air méridional, augmentant la luminosité et atténuant les écarts de températures.

## 8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

« Il faut arriver au III<sup>ème</sup> siècle de notre ère pour voir la culture de la vigne définitivement implantée dans la région du Lyonnais. » [Viala P. et Vermorel V., 1902]. L'empereur PROBUS, en 280 après Jésus-Christ, permet aux Gaulois d'avoir des vignes, notamment dans les Monts d'Or, proches de Lyon.

Au cours du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le commerce des vins du Beaujolais prend de l'ampleur, induisant de grandes transformations dans le vignoble. A cette époque se dessine le paysage que nous connaissons en 2009. Avec l'expansion des villes, l'industrialisation et le développement des infrastructures de transport, le XIX<sup>ème</sup> siècle est une période charnière pour le vignoble. Le sud s'oriente vers la production de vins légers et fruités, désaltérants, pour alimenter le marché lyonnais voisin. Le nord, plutôt tourné vers Mâcon et les marchés du Nord de la France, privilégie la production de vins plus concentrés, aptes à la garde et au transport.

A la fin des années 1920, les premières caves coopératives voient le jour, suivies dans les années 1950, par une deuxième génération de caves qui contribuent à l'amélioration générale de la qualité des vins et permettent le développement et la rationalisation de la vinification beaujolaise.

L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » est reconnue par décret le 12 septembre 1937. Les producteurs des communes du nord, dont les vins puissants et de garde contrastent avec les vins plus légers et fruités du sud, souhaitent se distinguer et sollicitent la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée particulière. En 1943, leurs démarches aboutissent ainsi à la publication d'une liste de 31 communes autorisées à adjoindre leur nom à celui du « Beaujolais ». Le 21 avril 1950 les 31 communes sont regroupées en une unité concrétisée par l'adjonction de la mention « Villages ».

Le Beaujolais est la seule région viticole où la proportion de vin nouveau est aussi importante, grâce notamment à l'aptitude du cépage gamay N à produire du vin primeur. Dès le XIX<sup>ème</sup> siècle, quelques débitants très professionnels achètent « sous le pressoir », enlèvent de suite et présentent le « Beaujolais nouveau » dès les semaines suivantes aux distributeurs, cafetiers-restaurateurs de Paris et de Lyon. La fermentation des vins s'achève souvent durant le transport, ce qui les protège au mieux de toute altération.

L'histoire du « Beaujolais nouveau » est marquée par les évolutions réglementaires. Ainsi en 1951, l'Union Viticole du Beaujolais demande la possibilité de vendre ses vins « en primeur », avant la date du 15 décembre, demande qui aboutit le 13 novembre 1951, avec la parution d'une note administrative des contributions indirectes précisant les conditions « dans lesquelles certains vins à appellation contrôlée peuvent être commercialisés dès maintenant sans attendre le déblocage général du 15 décembre prochain . ». Ainsi est né officiellement le phénomène « Beaujolais nouveau ». Mais il faut attendre l'année 1985 pour parvenir à la mise en marché à destination du consommateur du « Beaujolais nouveau » le troisième jeudi du mois de novembre.

Les volumes commercialisés s'accroissent de manière fulgurante à partir des années 1960, atteignant environ 500 000 hectolitres au milieu des années 1980, mais sans jamais dépasser la moitié de la production totale du Beaujolais. En effet, afin que les vins « primeurs » soient prêts rapidement, fermentation malo-lactique terminée, et présentent un caractère frais et gouleyant, aromatique et fruité, les producteurs privilégient, en fonction du millésime, leurs parcelles les plus précoces, pratiquent des macérations plus courtes et sélectionnent les cuvées révélant le caractère croquant du raisin et les arômes particuliers de fermentation. Ces contraintes techniques conduisent sur chaque exploitation à limiter la production de « primeur » à une partie de la récolte.

Le vignoble est voué à la production de vins rouges, rosés et blancs. Pour les vins rouges et rosés, le cépage essentiel est le cépage gamay N. Afin de maîtriser la fertilité de ce cépage, les vignes sont taillées en taille courte, principalement selon la « conduite en gobelets », avec une taille à coursons.

Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

Dans le but de préserver au mieux les caractères fruités, les producteurs ont l'habitude de pratiquer une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la « macération semi-carbonique ».

Le vignoble du « Beaujolais » est caractérisé par la taille modeste des parcelles (0,3 hectare en moyenne), offrant ainsi un paysage de marqueterie de vignes. En 2018, les vins AOC Beaujolais comptent environ 4 500 hectares pour une production de 240 000 hectolitres et les vins bénéficiant de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins comptent environ 3 700 hectares pour une production annuelle de près de 200 000 hectolitres vinifiés entre 1 900 exploitants, 9 caves coopératives et quelques vendangeoirs (négociants vinificateurs).

### 8.3. *Interactions causales*

S'étendant sur une cinquantaine de kilomètres, du sud de Mâcon aux portes de Lyon, le « Beaujolais » est un vignoble original. Si le relief de l'arrière-pays atteint 1 000 mètres d'altitude, la vigne, elle, ne dépasse pas 550 mètres. Elle occupe largement les versants exposés au soleil levant, bénéficiant d'un climat tempéré, régulièrement arrosé et baignant dans une ambiance lumineuse rappelant déjà le Sud et la vallée du Rhône. L'écran formé par les « Monts du Beaujolais », à l'ouest, fait bénéficier la zone géographique de conditions de luminosité et de pluviométrie particulièrement favorables à la maturité, la concentration et le bon état sanitaire des raisins.

Sous une apparente unité, la zone géographique offre pourtant une certaine diversité, à la fois dans la géologie et les paysages. Cette diversité s'exprime dans la palette des vins. Plutôt puissants et colorés dans le Nord, sur des sols acides, ils sont généralement plus fruités et légers, dans le Sud, sur des substrats principalement calcaires.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les sols pauvres et bien drainés des coteaux granitiques et argilo-calcaires. Le relief et la large ouverture vers l'est, protègent le raisin des rosées matinales, tandis que l'altitude des coteaux préserve le vignoble des brouillards hivernaux qui inondent fréquemment la vallée de la Saône.

Les vignes destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages » sont uniquement implantées sur des parcelles présentant des sols acides, dans la partie nord de la zone géographique, sur les substrats du Paléozoïque ou les épandages quaternaires qui en sont issus.

Au fil des générations, les hommes ont appris à tirer parti des caractéristiques de leur territoire et ont adapté les techniques de vinification du cépage gamay N. Grâce à l'expression particulière de celui-ci, le vignoble du « Beaujolais » s'est individualisé par une orientation très affirmée vers la production de vins appréciés jeunes. Ces vins nouveaux sont par nature des vins juvéniles qui révèlent la richesse aromatique de l'année et laissent entrevoir les qualités de puissance et d'équilibre qui seront révélées par une macération peut-être plus longue mais surtout par une période d'élevage. Ainsi, pour les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau », la vinification est orientée de manière à privilégier fruité, souplesse et fraîcheur. La cuvaison des vins destinés à l'élevage est généralement plus poussée afin de développer complexité aromatique et structure tannique, favorable à un bon vieillissement.

Les sols argileux de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » permettent d'élaborer de cuvées riches en couleur et souples. Les parcelles destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages », implantées sur des sols sablonneux issus de la roche cristalline offrent la possibilité d'élaborer des vins équilibrés, harmonieux, et présentant une longue persistance aromatique.

Malgré la facilité de consommation des vins que représente l'agglomération lyonnaise, ce vignoble a pu, bien avant les chemins de fer, diriger vers Paris une part importante de sa production. Du XIX<sup>ème</sup> siècle au XX<sup>ème</sup> siècle, les vins du « Beaujolais » profitent de l'élan que représente leur positionnement à Paris et à Lyon pour s'assurer une diffusion sur la France et le monde entier. Le « Beaujolais » est parfois présenté comme « le troisième fleuve de Lyon », après la Saône et le Rhône, pour faire référence à sa popularité. Dès le XIX<sup>ème</sup> siècle, les producteurs et négociants ont coutume de commercialiser très tôt leur récolte. Dans les années 1950, le négoce local organise et pousse la commercialisation des vins primeurs.

Les nombreux caveaux de dégustation et la toute nouvelle route des vins permettent d'attirer le consommateur et de lui faire découvrir les richesses du « Beaujolais ».

## 9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

- Département de la Côte d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrouchy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meoisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Valforêt (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

- Département du Rhône : Chasselay, Dardilly, Deux-Grosnes (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune d'Avenas), Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel, Taponas, Villefranche-sur-Saône ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flacy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand,

Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré ;

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

— Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux-Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montholon (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Champvallou, Villiers-sur-Tholon et Volgré), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « supérieur ».
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages ».
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom de la commune de provenance des raisins.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non de la mention « Villages » peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau ».
- Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.
- Le nom de la commune de provenance des raisins suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est imprimé en caractères dont les dimensions sont identiques, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

— L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais »

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-fc518a15-dce5-4d62-b5f6-18cdbc38c8f2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc518a15-dce5-4d62-b5f6-18cdbc38c8f2)

---