

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 51/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«**CHOUCROUTE D'ALSACE**»

N° UE: FR-PGI-0005-01066 — 29.11.2012

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Choucroute d'Alsace»

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

La «Choucroute d'Alsace» est un légume transformé, obtenu par fermentation lactique anaérobie naturelle de feuilles de chou (*Brassica oleracea* L.) préalablement découpées en lanières, et mises en présence de sel dans des cuves de fermentation.

Les sucres présents dans le chou sont utilisés par les bactéries lactiques naturellement présentes sur le chou et dans les cuves pour être transformés en acide lactique.

Il s'agit d'un produit équilibré: peu acide (pas d'acidité en excès) et peu sucré (les sucres naturellement présents ont été utilisés pour la fermentation lactique naturelle).

Deux modes de présentation sont possibles:

— choucroute crue,

— choucroute cuite, ayant subi une cuisson après fermentation. Dans ce cas, elle est cuite en étant éventuellement accompagnée de matière grasse animale (saindoux, graisse d'oie ou de canard) ou végétale, de lardons (dans la limite de 10 %), d'alcool (vin blanc d'Alsace AOC, crémant d'Alsace AOC ou bière), de bouillon, d'aromates et d'épices (sel, poivre, genièvre, ail, oignon, laurier, coriandre, cumin, thym), d'acide ascorbique ou de préparations aromatisantes.

La «Choucroute d'Alsace» crue se caractérise par:

— une couleur blanche à jaune clair,

— une odeur franche au nez, caractéristique du chou fermenté,

— une texture légèrement croquante,

— un goût légèrement acidulé: pH ≤ 4 et acidité titrable ≥ 1 %,

— des lanières longues et fines: le pourcentage pondéral des lanières de chou fraîchement coupées, d'une longueur supérieure à 15 cm, est supérieur à 50 %,

— un poids de gros morceaux de trognon, appelés «mouchoirs», inférieur à 5 %.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

La «Choucroute d'Alsace» cuite se caractérise par:

- une couleur blanche à jaune clair,
- des lanières longues et fines,
- une texture ferme,
- un goût légèrement acide: l'acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique, est comprise entre 0,4 % et 1 %.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les variétés autorisées pour la production de choux figurent sur une liste variétale mise à jour chaque année sur la base d'une évaluation des résultats variétaux en fonction des objectifs qualitatifs définis en termes de:

- qualité agronomique (poids moyen minimum des choux de 3 kg, précocité, régularité de la maturité),
- sensibilité aux nécroses (effet négatif sur l'aspect de la choucroute: structure et couleur),
- qualités choucroutières (facilité de coupe, homogénéité, couleur blanche à jaune clair des lanières, longueur et finesse des lanières).

Les variétés actuellement utilisées sont les suivantes: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilé, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobia, transam, tyhoon et vestri.

La liste des variétés est diffusée chaque année aux opérateurs, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Les choux sont récoltés à maturité optimale, ils présentent les caractéristiques suivantes: poids moyen minimum de 3 kg, fermeté de la pomme, évolution de la couleur du dessus de la pomme du vert vers le jaune.

Il n'y a pas de restriction quant à la provenance de la matière première.

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

Les étapes de transformation des choux en choucroute (découpe, salage, fermentation) et de cuisson (pour la choucroute cuite) ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement de la «Choucroute d'Alsace» est réalisé dans l'aire géographique.

La choucroute est un produit sensible à l'air et à la lumière, qui entraînent des phénomènes d'oxydation responsables de l'altération du goût, elle doit donc être manipulée le moins possible.

Par ailleurs, le remplissage des conditionnements fait appel au savoir-faire des opérateurs, il doit être réalisé minutieusement afin de ne pas casser les fines et longues lanières de la «Choucroute d'Alsace».

Le conditionnement de la «Choucroute d'Alsace» cuite est réalisé à chaud directement après la cuisson.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage comporte obligatoirement la mention «légume». Elle figure dans le même champ visuel que le nom de l'IGP «Choucroute d'Alsace» et en caractères dont la taille (hors majuscules) est au moins égale à la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'IGP.

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

L'aire géographique est composée de la région Alsace, à savoir les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

L'Alsace se caractérise par un climat semi-continental marqué par des hivers froids et secs et des étés chauds et orageux, du fait de la protection qu'offre le massif des Vosges à l'ouest.

Historiquement, la culture du chou s'est développée en Alsace car les conditions y étaient favorables. Les sols bien pourvus en éléments fertilisants et disposant d'une bonne rétention d'eau, ainsi que le cycle climatique (printemps arrosé avec un pic de précipitations en mai, été chaud et orageux, décroissance des précipitations jusqu'à la fin de l'année) en phase avec le cycle végétatif du chou ont favorisé le développement de cette culture.

La choucroute est historiquement et fortement associée à l'Alsace comme en témoigne, en premier lieu, l'étymologie et l'origine du terme choucroute qui est une adaptation du mot alsacien *Sürkrüt* (*sür*: qui signifie aigre et *krüt*: chou).

L'origine de la choucroute est si ancienne qu'il est difficile de la déterminer avec précision, mais son lien avec l'Alsace est très tôt indéniable, comme le précise par exemple Charles Gerard (*L'Ancienne Alsace à table*, 1877), en écrivant «La choucroute n'a d'autre origine que l'Alsacien lui-même. L'habitant et le met sont aussi anciens l'un que l'autre, conséquemment perdu dans la même nuit profonde des temps».

Les premières preuves écrites remontent au XVI^{ème} siècle. On peut notamment citer le *Krauterbuch* de Jérôme Bock, (1539), dans lequel, en énumérant les travaux d'hiver de la ménagère, l'auteur écrit qu'elle a salé le chou et mentionne la *Sauerkappes* (chou aigre).

Une description précise de la méthode ancestrale de fabrication de la choucroute est par exemple donnée par Jean-Louis Schlienger et André Braun: «La préparation de la choucroute [...] se pratiquait dans tous les ménages. Le chou blanc pommé, choisi bien sain et dense, était dépourvu de ses feuilles vertes et de son trognon, puis tranché à l'aide d'un couteau spécial formé d'une planche assortie de deux ou trois lames acérées inclinées sur laquelle on promenait le chou enserré dans une boîte en bois. [...] Les hachures se disposaient en une couche d'environ 8 cm dans un baril de grés dont le fond était garni de sel et d'aromates. [...] l'opération se poursuivait jusqu'à ce que le récipient soit plein. [...] l'ensemble [...] était abandonné à la fermentation pendant trois à quatre semaines, à l'abri de la gelée.

Prélevée pour être consommée, la choucroute était débarrassée de la saumure [...], de l'eau était ajoutée au baril pour empêcher que l'air n'agît sur le chou restant qui exhalait une odeur forte et prenante.» (Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie, 2000).

Ces citations désignent clairement la choucroute fabriquée en Alsace comme un légume.

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 stade optimal de maturité, préparer les choux de manière minutieuse. La vérification de la fraîcheur des choux, puis les étapes d'étrégnage, de parage et de râpage sont les étapes clés pour assurer un résultat de qualité. La quantité de sel est ajustée pour tenir compte des conditions climatiques au moment de la mise en cuve.

La fermentation est naturelle, sans aucune intervention pour accélérer 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 qui sont lavées à l'eau claire pour respecter la flore bactérienne, garante de la qualité organoleptique de la choucroute.

Le conditionnement de la choucroute crue, ou la cuisson et le conditionnement de la choucroute cuite, requièrent également le savoir-faire du choucroutier pour préserver les longues et fines lanières de la «Choucroute d'Alsace». Une manipulation délicate et expérimentée est indispensable pour ne pas casser les lanières de la choucroute.

Spécificité du produit

La «Choucroute d'Alsace» se caractérise par:

- ses lanières longues et fines,
- sa couleur blanche à jaune clair,

- sa texture légèrement croquante pour la choucroute crue, ferme pour la choucroute cuite,
- son goût légèrement acidulé.

Lien causal

Le lien avec l'aire géographique de la «Choucroute d'Alsace» est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

Le développement du procédé de fabrication de la choucroute en Alsace résulte de deux facteurs naturels de cette région: les conditions pédoclimatiques favorables à la culture du chou, les hivers rudes du climat semi-continentale. Dans ce contexte, les alsaciens ont fait appel à cette technique de transformation par fermentation qui permettait de conserver le chou disponible localement en grandes quantités tout en préservant ses qualités nutritionnelles. La choucroute pouvait ainsi se consommer pendant toute la période hivernale.

La mise au point, dès le Moyen-âge, de cette technique a abouti au développement d'un véritable savoir-faire qui est toujours mis en œuvre dans les choucrouteries alsaciennes.

Le choix des variétés de chou, l'itinéraire culturel, la fraîcheur des choux mis en œuvre ainsi que la maîtrise des étapes d'étrégnage et de découpe permettent l'obtention d'une «Choucroute d'Alsace» sous forme de lanières fines et longues.

Ensuite la maîtrise du salage (quantité, répartition du sel) puis la fermentation entièrement naturelle du chou, soumise aux conditions climatiques de l'Alsace, sous l'action de la flore lactique des choux et des cuves de fermentation, déterminent les caractéristiques organoleptiques de la «Choucroute d'Alsace»: goût légèrement acidulé et texture légèrement croquante. Le salage est d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute. Le caractère anaérobie de la fermentation permet d'éviter l'oxydation du chou et ainsi de maintenir la couleur blanche à jaune clair spécifique de la «Choucroute d'Alsace». Cette étape, se déroulant dans des cuves et des locaux dont la température n'est pas régulée, est directement soumise aux conditions climatiques de l'aire géographique qui déterminent sa durée et influent sur la qualité du produit fini. Elle peut ainsi durer de 2 semaines à plusieurs mois selon les températures extérieures. Le suivi et la maîtrise de cette étape, déterminante pour la qualité de la «Choucroute d'Alsace», dépend donc grandement du savoir-faire et de l'expérience du choucroutier.

Enfin, la manipulation de la choucroute durant le décuivage, éventuellement la cuisson, et lors du conditionnement nécessite le savoir-faire des opérateurs de l'aire géographique pour préserver l'intégrité des lanières très fragiles et cassantes.

La réputation ancienne et actuelle de la «Choucroute d'Alsace» est étroitement liée à l'ancrage territorial fort de ce légume en Alsace.

La réputation de la «Choucroute d'Alsace» s'est avant tout construite autour du légume consommé en accompagnement de plats de natures diverses. Urbain Dubois, présente d'ailleurs la «Choucroute d'Alsace» comme une garniture dont il loue la qualité: «Garniture de choucroute — La choucroute d'Alsace est celle que l'on doit préférer» (Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne, 1888).

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, la «Choucroute d'Alsace» est couramment consommée, autant crue que cuite, par les ménages les moins aisés. Pour preuve notamment les écrits du docteur Mauge qui constate que «Les Alsaciens 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 de ce pays» (*Histoire naturelle de la province d'Alsace*, 1726). Jean-Louis Schlienger et André Braun précisent encore les modes de consommation de la choucroute cuite en écrivant: «La choucroute se consommait en légume d'hiver après avoir été cuite à feux doux pendant cinq heures. [...] Elle pouvait être consommée à la place du chou frais dans le pot-au-feu, où, les jours de fêtes dans les ménages aisés, elle était cuite avec du lard ou du saindoux. [...] mais il était aussi recommandé de la garnir avec du lard, des pommes de terre, des saucisses et diverses pièces de porc» (ouvrage précité). Au mariage de Georges de Ribeaupierre, seigneur d'Alsace, avec Elisabeth de Heifenstein, le 6 novembre 1543, la choucroute, vraisemblablement cuite, a par exemple été servie en accompagnement d'un plat de foie.

L'annexion de l'Alsace à l'Allemagne en 1871, en provoquant le départ de nombreux alsaciens et mosellans, a contribué à faire connaître ce produit en France.

Aujourd'hui encore la «Choucroute d'Alsace» est réputée pour ses qualités organoleptiques: «Il n'est de bonne choucroute que celle qui vient d'entre Vosges et Rhin. Elle a la saveur, elle a l'avidité, elle a la craquelure qu'il faut.» (Marchal, P.L., les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie, Saisons d'Alsace, hiver 1968, n° 25).

Tony Hartmann, cuisinier, pâtissier et maître-glacier renommé, d'origine alsacienne, indique également «Cuite ou crue, en sorbet ou en confiture, la choucroute fait encore parler d'elle.» (Variations autour de la Choucroute, Éditions Hirlé, 2005).

Enfin, de nombreux villages organisent chaque automne leurs fêtes de la «Choucroute d'Alsace», comme Krautergersheim, village renommé pour sa choucroute, organise ainsi la sienne depuis 1973.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf>
