

Découverte des politiques de qualité en Bourgogne

Carnet de voyage



27 au 29 avril 2016



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Impressum

Éditrice AGRIDEA
Avenue des Jordils 1
CH-1006 Lausanne
Tél. +41 (0)21 619 44 00 / Fax +41 (0)21 617 02 61
contact@agridea.ch / www.agridea.ch

Fichier Document1
Date 12 mai 2017
Auteur-es Sophie Réviron & Astrid Gerz, AGRIDEA
Rédaction Sophie Réviron & Astrid Gerz, AGRIDEA
Photos Réane Ahmad (Journal AGRI), Olivier Girardin (FRI), Sophie Réviron (AGRIDEA)

Mise en page AGRIDEA
Impression Atelier de reproduction, AGRIDEA
© AGRIDEA, mai 17
ISO 9001 – eduQua

Sans autorisation expresse de l'éditeur-trice, il est interdit de copier, ou même de diffuser de toute autre manière, cette brochure ou des parties de cette brochure.
Les informations contenues dans cette publication sont sans garantie.
Seule la législation y relative fait foi.

Table des matières

1	Introduction.....	4
2	Introduction sur le thème de la résilience	5
2.1	La résilience dans les filières visitées : les avis de participants	6
3	La filière Moutarde IGP de Bourgogne.....	7
4	Les vins de Bourgogne.....	8
5	Le fromage Epoisses AOP.....	11
6	La pierre de Bourgogne	12
7	La partie « off » en images	14
8	Annexe : Liste des participants.....	15

1 Introduction

Le voyage de découverte des politiques de qualité a été conduit du 27 au 29 avril 2016 en Bourgogne. Il a regroupé 20 personnes (cf. liste en annexe), y compris les deux responsables de cours. Le programme et la carte ci-dessous révèlent les différentes étapes et lieux visités.

Au programme :

Jour 1 : mercredi 27 avril 2015-nuit à Dijon

- Voyage Lausanne-Dijon en bus

Jour 2: jeudi 28 avril 2015-nuit à Dijon

- Trajet Dijon – Bretenière – Beaune - Dijon
- Présentation de la filière Moutarde IGP de Bourgogne (Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or)
- Visite de la Moutarderie Fallot à Beaune
- Présentation de la filière Vins de Bourgogne (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne)
- Visite et dégustation de vins au Domaine de Bellène à Beaune
- Balade dans la vieille ville de Beaune et ses remparts

Jour 3: vendredi 29 avril 2015

- La politique des signes de qualité en France et en Bourgogne (DRAAF)
- Trajet Dijon – Brochon
- Présentation de la filière Epoisses AOP (Syndicat de Défense de L'Epoisses)
- Visite de la fromagerie Gaugry
- Trajet Brochon – Dijon
- Découverte de la Pierre de Bourgogne et parcours de la pierre à Dijon avec une guide spécialisée
- Voyage de retour Dijon - Lausanne en bus



Figure 1 : Photos du groupe et d'intervenants lors des visites et présentations des filières AOP/IGP

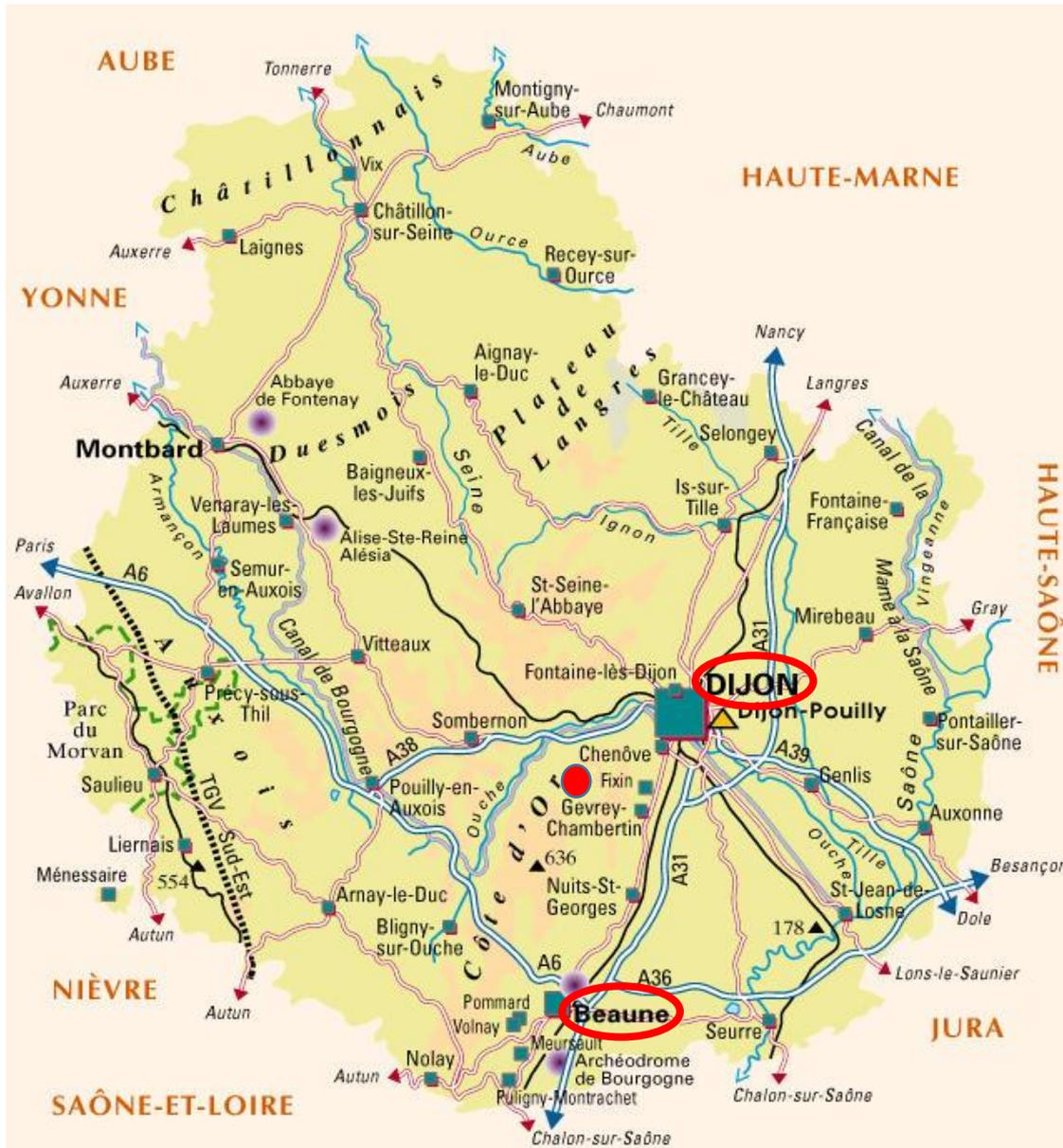


Figure 2 : Carte de la Bourgogne

2 Introduction sur le thème de la résilience

Cette année, le thème du voyage a été la « résilience » des filières de qualité.

Il convient en premier lieu de préciser le contenu de ce thème, qui servira de grille de lecture pour l'analyse des filières de produits présentées dans les sections suivantes.

La résilience est un concept issu de la foresterie et des sciences de l'environnement. Il a été étendu plus récemment à l'analyse de la résistance aux chocs externes dans les filières agricoles. AGRIDEA conduit des travaux approfondis sur cette question. La résilience peut être appréciée pour des exploitations agricoles, des entreprises de transformation, en filière et à l'échelle d'une région. Les chocs externes envisageables sont très variés : climatique, épidémique, politique, de marché, personnel, organisationnel... Certains chocs sont brutaux tels que le changement brutal du franc suisse, l'éruption du volcan islandais ou des scandales alimentaires. D'autres sont plus lents... et tout aussi dangereux, tels des changements de réglementation ou des difficultés de marché.

Face à ces chocs externes, la résilience peut prendre trois formes¹ :

- La résistance : capacité à encaisser un choc et à maintenir la fonction sans adaptation.
- L'adaptabilité : capacité à continuer à fonctionner dans le système actuel, moyennant quelques adaptations.
- La transformation : aptitude à changer radicalement, à créer un système complètement nouveau.

Les visites réalisées durant le voyage « Découverte des politiques de qualité en Bourgogne » ont montré que toutes les entreprises et filières rencontrées ont dû faire face à un moment ou un autre de leur histoire à un choc externe violent pouvant mettre en péril leur activité même. Toutes sont encore là, ayant réussi à trouver les ressources internes et externes pour rebondir.

2.1 La résilience dans les filières visitées : les avis de participants

C'est vous qui le dites
Dans quelle filière visitée la résilience vous a-t-elle paru la plus significative?

	<p>Gilles Andrey Secteur filières viticole, maraîchère et fruitière du Service de l'agriculture et de la viticulture vaudois</p>		<p>Barbara Pfenniger Alimentation et agriculture à la Fédération romande des consommateurs</p>		<p>Olivier Girardin Directeur de la Fondation rurale interjurassienne</p>
<p>«La filière qui m'a le plus impressionné du point de vue de la résilience est celle de la Moutarde de Bourgogne IGP, dans la mesure où cette production a réussi à se relever de trois coups durs. D'abord un problème phytosanitaire dans la deuxième partie du XIX^e siècle, le phylloxéra de la vigne, qui a compromis la production du verjus. Ensuite deux obstacles d'ordre économique. D'une part le subventionnement européen de la culture de colza qui a failli faire disparaître les champs de moutarde. D'autre part, la concurrence des graines de moutarde importées du Canada. Il est étonnant de voir qu'aujourd'hui la production de graines de moutarde bourguignonnes s'est remise sur pied avec un nombre de producteurs relativement important.»</p> <p style="text-align: right;">RA</p>		<p>«Du point de vue de la consommatrice, c'est le vigneron Sylvain Debord du Domaine de Bellene qui a montré la réaction la plus intéressante face à l'adversité. La connaissance accumulée grâce à l'observation de ses vignes lui permet d'être confiant en la résilience naturelle de ses plants, que ce soit face à un gel tardif ou face à la perte du label biologique en refusant d'utiliser l'insecticide à large spectre préconisé.</p> <p>»Apparemment, sa passion contagieuse du travail respectueux de la vigne et la qualité du produit fini lui permettent de dépasser ce genre de problèmes, même les changements climatiques craints actuellement par les vignerons bourguignons. En cherchant des solutions créatives proches de la nature et en étant à l'écoute des attentes des consommateurs.»</p> <p style="text-align: right;">BP</p>		<p>«La filière de l'Epoisses AOP. La Fromagerie Gaugry était remarquable, car il s'agit d'une affaire de famille qui a su s'adapter sur plusieurs générations, contribuant au maintien de la filière. Il était intéressant d'apprendre que les fromagers encouragent la production fermière, qui complète leur propre fabrication. Le savoir-faire traditionnel est ainsi maintenu et perpétué. C'est une production qui a pu redémarrer grâce à l'implication des différents acteurs. Georges Risoud, animateur du Syndicat de défense, est passionné par le produit et a su mobiliser les agriculteurs et fromagers dans sa préservation et sa relance. La visite de la fromagerie s'est terminée par un magasin achalandé des magnifiques AOP fromagères françaises et suisses, avec de la Tête de Moine AOP au cœur de la Bourgogne.»</p> <p style="text-align: right;">OG</p>	

Propos recueillis par Réane Ahmad – journaliste Agri, source : journal AGRI du 27 mai 2016

Encadré : Le territoire agricole de la Bourgogne

La Bourgogne comprend environ 19000 exploitations agricoles, en majorité moyennes et grandes, soit 4% des exploitations françaises. La surface agricole utilisée recouvre plus de la moitié des 3,2 millions d'hectares du territoire.

L'agriculture tient une place importante, représentant 5,2% de la valeur ajoutée régionale, contre 1,9% au niveau national.

L'élevage charolais, les vins et les grandes cultures sont les productions dominantes, à côté de produits comme la moutarde, le cassis, la lentille ou les volailles de Bresse

(source: Agreste, février 2015)

¹ Pour une analyse approfondie de ce concept, voir les travaux réalisés dans le cadre du projet Européen RETHINK, notamment l'analytical report http://www.rethink-net.eu/fileadmin/user_upload/Downloads/Pu-blic/Misc/RETHINK_AnalyticalFramework_final.pdf et l'étude de cas réalisée par AGRIDEA sur la filière laitière dans le canton de Bern. http://www.rethink-net.eu/fileadmin/user_upload/Pictures_and_documents/Partners/04_CH/CH_final_18052015.pdf et rapport en allemand

3 La filière Moutarde IGP de Bourgogne

Personnes rencontrées :

- *Laure Ohleyer de la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or et M. Genin, producteur de graines de moutarde, président de l'association Moutarde de Bourgogne (AMB) et de l'association des producteurs de graines de moutarde de Bourgogne (APGMB)*
- *Visite de la moutarderie Fallot*



Figure 3 : Champs de moutarde

Réputation : La moutarde dite « de Dijon » est mondialement connue mais il s'agit avant tout d'une recette largement réalisée à partir de graines de moutarde importée du Canada. Actuellement 4 entreprises fabriquent de la moutarde en Bourgogne: Unilever avec les marques fortes Maille et Amora, Reine de Dijon, Européenne des condiments, la moutarderie Fallot. L'entreprise Charboneau-Brabant est localisée à Reims.

Typicité lié au territoire : Le lien au territoire concerne principalement le mode de fabrication traditionnel de la moutarde. Les graines de moutarde produites dans la région ne confèrent pas au produit fini une typicité remarquable, d'où l'enregistrement en IGP.

Actuellement sur 8'000 t de graines de moutarde produites par 250 producteurs, seules 300 t sont vendues en IGP, sans premium sur le prix de vente. Les industriels ne souhaitent pas communiquer sur l'IGP du fait de marques fortes (Maille – Amora notamment) et de la volonté de développer de multiples recettes ne figurant pas dans le cahier des charges de l'IGP (moutarde à l'ancienne et moutardes aromatisées – Moutarderie Fallot). En outre les graines de moutarde de Bourgogne ne couvrent que 30% des besoins des industriels, le reste étant importé.

Histoire : historiquement la Bourgogne était un site de production de graines de moutarde, appelée Sénévé, et de transformation, en raison notamment de la proximité du vignoble. La fabrication s'effectue à l'aide de verjus, un mélange d'eau, de sel, de vinaigre et de vin blanc Aligoté AOP ou Chardonnay Chablis AOP. Dans les années 50, la production de graine de moutarde est devenue confidentielle, en lien avec les subventions octroyées par la politique agricole à la production de Colza puis de tournesol. Seules 4 entreprises de transformation sur 250 se sont maintenues. Elles s'approvisionnent principalement au Canada. La relance de la production a été engagée dans les années 90, afin de diversifier les sources d'approvisionnement et de mieux maîtriser la qualité et la traçabilité. Une organisation interprofessionnelle a été constituée, composée de 4 collèges. L'IGP « Moutarde de Bourgogne » a été enregistrée le 24/11/2009.

Discussions au sein du groupe autour de la résilience de la filière

- L'histoire de la graine de moutarde a été mouvementée, avec des chocs externes positifs et négatifs. Au 19^{ème} siècle, le vignoble bourguignon a été épargné par la crise du phylloxéra (*choc épidémique*), ce qui a été favorable au maintien des moutarderies. A partir des années 1950, les subventions agricoles et la production de colza puis de tournesol (*choc politique*) entraînent la quasi- disparition de la culture et des entreprises de transformation. La relance de la production est demandée par les industriels qui souhaitent sécuriser leur approvisionnement en quantité et en qualité (*gestion de risque de marché*). En 2012, une partie des cultures est détruite par le gel (*choc climatique*), ce qui conduit à la mise en place d'un programme ambitieux de recherche génétique pour sécuriser les semis d'automne.
- Si les industriels ont porté le projet de relance, ils souhaitent maintenir un approvisionnement diversifié pour la provenance des graines et plusieurs circuits d'achat pour faire face à un éventuel problème climatique ou épidémique.



Figure 4 : Visite à la Moutarderie Fallot avec ses variétés de moutarde, parmi l'IGP

4 Les vins de Bourgogne

Personnes rencontrées :

- *Philippe Longepierre, directeur du pôle Marchés & développement du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB9)*
- *Marion Saüquère, directrice adjointe et responsable technique de la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB)*
- *Visite des caves du domaine de Bollène à Beaune- rencontre avec Sylvain Debord, directeur adjoint*

Réputation : les vins de bourgogne sont mondialement connus et pourtant ils ne représentent que 3% du vignoble français, 0.4% du vignoble mondial et 6% des AOC françaises. 17 caves coopératives, 300 négociants et 3900 domaines commercialisent 189 millions de bouteilles. Contrairement aux idées reçues, les vins blancs sont majoritaires. Ils représentent 62 % des volumes, principalement du Chardonnay (48%) et de l'aligoté (6%). Leur part augmente en lien avec la progression de la demande.

Les vins rouges représentent 38% des volumes, principalement en pinot noir (100 % des vins rouges en Côte d'or). La moitié des vins de bourgogne est exportée.

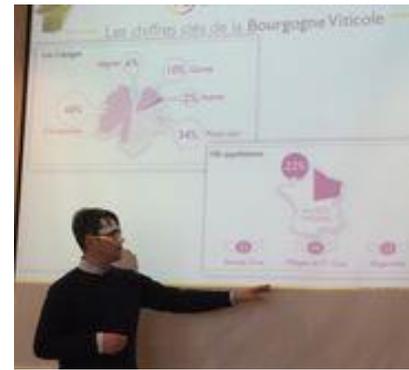
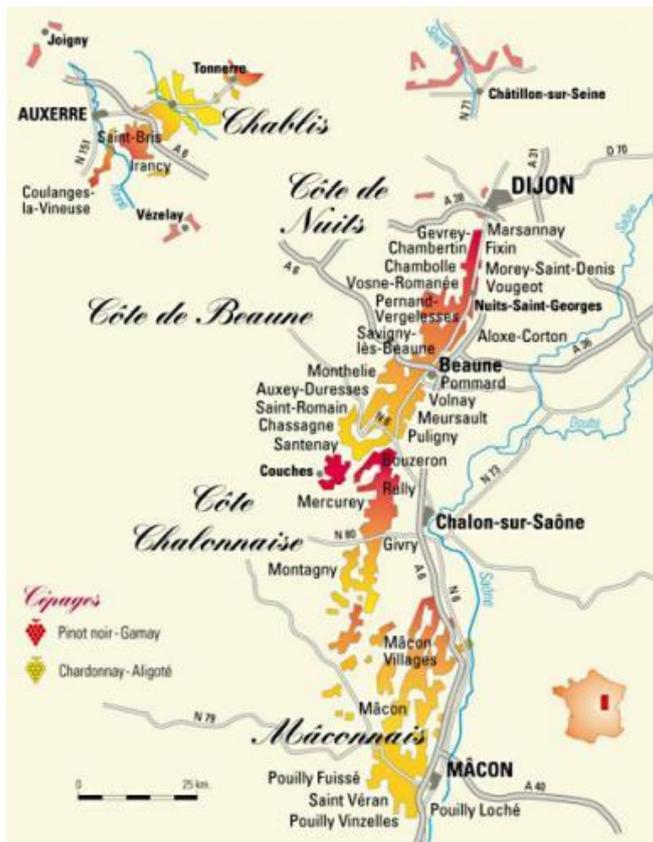


Figure 5 : Carte des vins de Bourgogne et photos « Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne »

Typicité lié au territoire : les vins de Bourgogne sont un modèle de « terroir » dans ses composantes pédologiques, topographiques, climatiques mais aussi humaines, modèle qui s'est par la suite exporté dans tout le reste du vignoble français, puis mondial. Appelés « climats » dans cette région, les terroirs ont été défrichés, explorés, identifiés, et classifiés d'abord par les moines cisterciens il y a plus de mille ans. C'est, en effet, à force d'observation et de dégustations qu'ils ont pu cadastrer les multitudes de parcelles composant ce puzzle que forme le terroir bourguignon.

Histoire : Dès le début du VI^e siècle, l'implantation du christianisme a favorisé l'extension de la vigne par la création d'importants domaines rattachés aux abbayes. En ces temps guerriers, les communautés religieuses bénéficiaient d'une protection qui permettait de transmettre l'expérience de génération en génération. Deux de ces abbayes eurent une importance non seulement à l'échelle locale mais aussi européenne : l'abbaye de Cluny (fondée en 909), puis l'abbaye de Cîteaux (fondée en 1098) avec des plantations en Côte-d'Or. C'est la période de la naissance des clos. Le clos de Bèze fut fondé entre 630 et 640, le clos de Vougeot en 1115 et le clos de Tart en 1141.

C'est sous le règne des quatre ducs de Bourgogne (1342-1477) que furent édictés les règles destinées à garantir un niveau qualitatif élevé. En l'an 1395, Philippe le Hardi décida d'améliorer la qualité des vins et interdit la culture du « vil et déloyal gamay » au profit du pinot noir dans ses terres. En 1443, le chancelier de Philippe le Bon, Nicolas Rollin, fonda les hospices de Beaune dont la vente aux enchères annuelle fixe les fluctuations des cours des vins de Bourgogne.

Au cours du XV^e siècle, le commerce viticole du Duché de Bourgogne était en plein essor. De Chenôve, où étaient situés les pressoirs des ducs, jusqu'à Rully et Mercurey, les vignes, de mieux en mieux cultivées, donnèrent des crus de plus en plus recherchés. Ainsi, la Flandre et l'Angleterre les firent venir à grands frais.

La crise du phylloxéra dans les années 1870 a été durement ressentie. Après de longues recherches, on finit par découvrir que seul le greffage permettrait à la vigne de pousser en présence du phylloxéra. Certains vignobles, comme la Romanée Conti, furent longtemps cultivés « franc de pied » c'est-à-dire sans porte-greffe. Quant au mildiou, il provoqua un désastre considérable en 1910. Ces deux ravages viticoles eurent des conséquences sociales importantes d'autant plus que la pénurie provoqua des fraudes : les vins du terroir furent coupés avec ceux d'autres régions et certains négociants allèrent jusqu'à fabriquer des vins artificiels. Les viticulteurs décidèrent de s'organiser afin de lutter contre la fraude. Ils créèrent la première cave coopérative de Bourgogne, « la Chablisienne » qui vit le jour en 1923. Plusieurs terroirs de Bourgogne furent reconnus en appellation (AOC) par l'INAO dès 1936.

Discussions au sein du groupe autour de la résilience de la filière

- Durant notre visite, le vignoble a été gravement touché par le gel durant la nuit (*choc climatique*). C'est la troisième année de petits volumes suite à des accidents climatiques – grêle et gel notamment - et la réflexion s'engage sur l'adaptation au changement climatique.



Figure 6 : Titre du journal local « Le bien public » du 29.04.2016

- La plupart des domaines sont conduits en Bio mais l'information n'est pas communiquée aux consommateurs. Le domaine de Bollène (24 ha, 75% en pinot noir et 25% de Chardonnay sur vingt-six appellations) est sorti de la certification Bio, suite au traitement obligatoire contre la cycadelle pour faire face à la flavescence dorée (*choc épidémique*). Le traitement Bio homologué à base de pyrèthre est à large spectre et détruit aussi les abeilles et auxiliaires de culture.



Figure 7 : Inspection des vignes après le gel



Figure 8 : Dégustation : Sylvain Debord du domaine de Bellene et le groupe

5 Le fromage Epoisses AOP

Personnes rencontrées :

- Georges Risoud, animateur du Syndicat de Défense de l'Epoisses
- M. Olivier Gaugry, fromagerie Gaugry, 21220 Brochon

L'époisses est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle, à croûte lavée, son poids est généralement de 250 grammes mais on peut le trouver dans des formats plus grands. Ce fromage, qui contient au moins 50 % de matière grasse, est affiné en étant frotté au Marc de Bourgogne. Sa couleur ivoire orangée à rouge brique est due aux bactéries de surface : l'utilisation de colorants est strictement interdite.

Le lait utilisé, la transformation fromagère et l'affinage des époisses doivent être produits et effectués dans la zone définie par l'AOC. Son aire d'appellation couvre environ la moitié Nord-Ouest de la Côte-d'Or, deux cantons de la Haute-Marne et trois cantons de l'Yonne. Son nom est celui du village d'Époisses, situé dans l'ouest de ce territoire. 53 producteurs de lait produisent un volume de 16,3 millions de litres de lait. Les races laitières autorisées sont la Brune, la Montbéliarde et la Simmental française. Au moins 80% de la ration alimentaire des vaches laitières doit provenir de l'aire d'appellation. L'ensilage d'herbe /maïs est autorisé mais limité. Les coproduits tels que les drèches de céréales ou les pulpes de betterave déshydratées sont autorisées,

La commercialisation est faite à la pièce dans des boîtes en bois, facilitant les transports et le stockage, mais il est également vendu à la coupe par les fromagers et maraîchers.

Bien que pouvant être consommé de décembre à avril, sa période de dégustation optimale s'étale de mai à novembre (périodes de pâturage)

L'obtention de l'AOP, engagée dès 1970, a été très longue. L'époisses bénéficie d'une AOC depuis 1991 et d'une AOP depuis 1996. La production est d'environ 1'250 tonnes pour 21 millions d'€ de chiffre d'affaires.

Réputation : le fromage d'Epoisses est surtout connu des connaisseurs. Sa durée de vie est de 100 jours et il est particulièrement consommé durant les fêtes de fin d'année.

Typicité lié au territoire : la typicité vient du procédé de coagulation lente, lactique, associée aux lavages fréquents au marc de Bourgogne. Les races des vaches laitières assurent un lait très riche en matière grasse.

Histoire : Ses origines remontent au 16^{ème} siècle, il aurait été créé par une communauté de moines cisterciens installés à Époisses. Le secret de fabrication est transmis ensuite aux fermières de la petite région, qui n'auront de cesse d'améliorer la qualité et la typicité de leurs fabrications. Consommé à la cour de Louis XIV, l'époisses est un fromage réputé à la fin de l'Ancien Régime. Brillat-Savarin le consacre « roi des fromages » et dès 1820, il s'en fait un commerce important. Vers 1900, c'est l'apogée des fabrications fermières dans plus de 300 fermes. La guerre de 1914 puis le développement de production laitière intensive à base d'ensilage dans les années 50 entraînent la disparition de la production fermière. En 1956, sous l'impulsion d'une famille bourguignonne (Simone et Robert Berthaut) et de quelques producteurs, l'époisses traditionnel renaît et connaît depuis un succès croissant.

Discussions au sein du groupe autour de la résilience de la filière

- La production a bien failli disparaître dans les années 50. Le déclin est venu aussi bien des conséquences des guerres que des changements intervenus dans l'agriculture. Il fallut la détermination de quelques passionnés pour relancer la production en fromagerie. La production fermière a redémarré depuis quelques années mais reste confidentielle (18 t).
- La fromagerie Gaugry est une entreprise familiale (3^{ème} génération). Son chiffre d'affaires est actuellement de 4.5 millions d'€ dont 25% à l'export et 35% consommé dans la région. L'entreprise fabrique 6 produits dont les 2/3 d'Epoisses AOP. La fabrication est à 10% au lait cru et 90% au lait pasteurisé. Depuis sa création en 1946, l'entreprise a connu différents épisodes très difficiles, tel qu'une suspicion de listeria en 2006 (*choc épidémique et de marché*) ou encore la reprise de la collecte de lait réalisée jusqu'à peu avec la fromagerie Berthaut (rachetée par le groupe Bourgoin), sans compter différents événements familiaux.



Fig. 9: Présentation de la filière Epoisses AOP



Fig. 10: Visite de la fromagerie Gaugry, Olivier Gaugry dans le magasin jouxtant la fromagerie familiale à Brochon

6 La pierre de Bourgogne

Personnes rencontrées :

- Mme Françoise Naudet, spécialiste de la pierre de Bourgogne
- Visite de Dijon, parcours de la pierre de Bourgogne.

La pierre de Bourgogne est extraite de 115 carrières en activité. Son chiffre d'affaires est d'environ 80 millions d'€, dont 40% à l'export. Elle représente 25% de la production française de pierre calcaire ornementale.

Réputation : Méconnue du grand public, la pierre de Bourgogne jouit d'une reconnaissance mondiale parmi les architectes et les professionnels du bâtiment. Elle est réputée pour ses qualités intrinsèques (dureté, résistance à l'usure et au froid) et esthétiques. Elle a été utilisée pour la construction des plus beaux ouvrages architecturaux.

Typicité lié au territoire : il s'agit d'une pierre ornementale extraite de carrières et transformée à plus de 85% en Bourgogne.

Histoire : Ce matériau présent en abondance autour d'Auxerre, Dijon et Mâcon doit sa notoriété à son ancienneté – cela fait 150 ans qu'elle est extraite de manière industrielle en Bourgogne. La filière, composée de 140 entreprises souffre d'usurpations (utilisation des noms de villages et de carrières réputées de Bourgogne pour des ventes de pierres reconstituées, céramique, béton...). L'association Pierre de Bourgogne, constituée en 1996 regroupe 40

entreprises. La marque « Pierre de Bourgogne » a été déposée en 2009. Suite au travail d'une consultante externe, le cahier des charges pour l'obtention d'une Indication Géographique Protégée a été réalisé en 2012. Le dossier a été déposé en juillet 2016.

Discussions au sein du groupe autour de la résilience de la filière

- La filière a souffert de la crise économique de 2008 avec une baisse du carnet de commandes.
- Elle a dû se réorganiser suite à la faillite en 2013 du groupe « La pierre de France ».
- Le soutien de la région Bourgogne qui soutient l'association et aussi l'attribution de marchés publics pour la rénovation de la place de la libération à Dijon sont bienvenus pour renforcer la notoriété du produit.



Figure 11 : Le parcours de la pierre de Bourgogne ; visite guidée à Dijon

7 La partie « off » en images



Figure 12 : Repas et ballade à Beaune le groupe se régale

8 Annexe : Liste des participants

Nom & Prénom	Organisation
Ahmad Reane	Journal Agri Sàrl
Andrey Gilles	Service de l'Agriculture et de la Viticulture Vaud
Andrey Jean-Louis	Interprofession du Gruyère AOP
Beuret Christian	Organisme Intercantonal de Certification
Beuret Corinne	Particulière
Dayer Gerald	Service de l'Agriculture Valais
Degiorgi Paolo	Office fédéral de l'agriculture
Favre Guillaume	Office de la viticulture et laboratoire d'œnologie Valais
Favre Jean-Jacques	Organisme Intercantonal de Certification
Gerz Astrid	AGRIDEA
Gilliotte Lionel	Fondation Rurale Interjurassienne
Girardin Olivier	Fondation Rurale Interjurassienne
Perret Anna	REDD
Pfenniger Barbara	Fédération romande des consommateurs
Raduner Lisa	Particulière
Révion Sophie	AGRIDEA
Schweingruber Armand	Particulier
Thévenod-Mottet Erik	Institut Fédéral de la propriété intellectuelle
Treboux Marc	Particulier
Vuille-dit-Bille Cédric	Organisme Intercantonal de Certification