

Études techniques dont dispose l'État

Informations portées à la connaissance par l'État à l'échelle de la communauté de communes

Communauté de
Communes
d'Aire-sur-l'Adour

Document établi le 05/03/2015

Direction Départementale des Territoires et de la Mer

www.landes.gouv.fr



PRÉFET DES LANDES

Liste des Études techniques dont dispose l'État

Communauté de Communes d'Aire-sur-l'Adour

Communes :

- Aire sur l'Adour	- Corneillan	- Saint-Agnet
- Arblade-le-Bas	- Duhort-Bachen	- Saint-Loubouer
- Aurensan	- Eugénie-les-Bains	- Sarron
- Bahus-Soubiran	- Gée-Rivière	- Segos
- Barcelonne-du-Gers	- Lannux	- Vergoignan
- Bernède	- Latrille	- Vielle-Tursan
- Buanes	- Projan	
- Classun	- Renung	

- Schéma directeur routier du conseil général des Landes – Règlement de voirie et fiche technique

- Décrets relatifs aux appellations d'origine contrôlée Armagnac, Floc de Gascogne, Saint-Mont et Tursan

- Zones de production de maïs de semence

- Extraits du plan départemental des Itinéraires de Promenade et de Randonnée (PDIPR) du Gers

- Carte des zones d'activités autour de Barcelonne-du-Gers

- Arrêté préfectoral de la zone d'aménagement différée de Classun

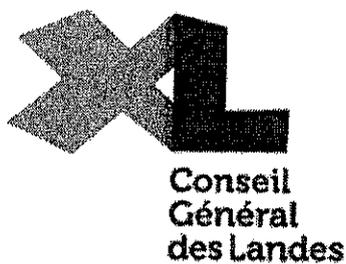
- Évaluation de la consommation des espaces (communes gersoises)

- Évolution de la construction des logements (communes gersoises)

- Logements autorisés (communes gersoises)

- Cartes des risques et aléas

*Schéma directeur
routier départemental*



REVISION DU SCHEMA DIRECTEUR ROUTIER DEPARTEMENTAL

REGLEMENT DE VOIRIE

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 ^{er} : GENERALITES SUR LE DOMAINE PUBLIC ROUTIER DEPARTEMENTAL	3
Article 1 ^{er} : Nature et définition du domaine public routier	3
Article 2 : Affectation du domaine.....	3
Article 3 : Dénomination des voies.....	3
Article 4 : Cas du réseau des routes classées à grande circulation (RGC)	3
 CHAPITRE 2 : CLASSEMENT, DECLASSEMENT ET DELIMITATION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER DEPARTEMENTAL	 4
Article 5 : Les alignements.....	4
Article 6 : Décision de classer ou de déclasser.....	4
Article 7 : Alignement, nivellement, ouverture, élargissement et redressement des routes départementales	4
Article 8 : Transfert de la propriété des terrains au profit du Département.....	5
Article 9 : Aliénation des terrains.....	5
Article 10 : Echanges de terrains	5
 CHAPITRE 3 : DROITS ET OBLIGATIONS DU DEPARTEMENT.....	 6
Article 11 : Obligation de bon entretien	6
Article 12 : Droit de réglementer l'usage de la voirie.....	7
Article 13 : Propriété des arbres d'alignement.....	7
Article 14 : Ecoulement des eaux issues du domaine public routier	8
 CHAPITRE 4 : URBANISME.....	 9
Article 15 : Prise en compte des intérêts de la voirie routière départementale dans les documents d'urbanisme	9
Article 16 : Prise en compte des intérêts de la voirie routière départementale dans les dossiers d'application du droit des sols.....	11
 CHAPITRE 5 : DROITS ET OBLIGATIONS DES RIVERAINS	 12
Article 17 : Les accès	12
Article 18 : Implantations des clôtures	12
Article 19 : Ecoulement des eaux pluviales	12
Article 20 : Aqueducs et ponceaux sur fossés.....	13
Article 21 : Rejet des effluents épurés.....	13
Article 22 : Saillies autorisées	13
Article 23 : Hauteur des haies vives, élagage et abattage	13
Article 24 : Servitude de visibilité	14
Article 25 : Excavations et exhaussement.....	14
 CHAPITRE 6 : OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER DEPARTEMENTAL PAR DES TIERS.....	 16
Article 26 : Nécessité d'une autorisation préalable ou d'un accord technique	16
Article 27 : La permission de voirie	16
Article 28 : Le permis de stationnement	16
Article 29 : Construction de trottoirs	17
Article 30 : Distributeurs de carburants	17
Article 31 : Hauteur libre / Ouvrages aériens franchissant les routes départementales	17
Article 32 : Dépôts de bois et de matériaux sur le domaine public.....	18
Article 33 : Déplacement des réseaux	18
Article 34 : Redevances pour occupation du domaine public départemental.....	18
 CHAPITRE 7 : POLICE ET CONSERVATION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER.....	 19
Article 35 : Interdictions et mesures conservatoires.....	19
Article 36 : Contributions d'entretien des voies.....	19
Article 37 : La publicité en bordure des routes départementales	19
Article 38 : La réglementation de la circulation sur les routes départementales - Pouvoirs de police	20

CHAPITRE 1^{er} : GENERALITES SUR LE DOMAINE PUBLIC ROUTIER DEPARTEMENTAL

ARTICLE 1^{ER} : NATURE ET DEFINITION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER

(Article L.111-1 du Code de la Voirie Routière et L.1311-1 du Code Général des Collectivités Territoriales)

Le domaine public routier départemental comprend l'ensemble des biens du domaine public du Département affectés aux besoins de la circulation terrestre, à l'exception des voies ferrées.

Le domaine public routier départemental est inaliénable et imprescriptible.

Toutefois, les propriétés qui relèvent de ce domaine peuvent être cédées ou échangées dans les conditions fixées par la loi.

ARTICLE 2 : AFFECTATION DU DOMAINE

(Article L.2121-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques)

Le domaine public routier départemental est affecté à la circulation. Toute autre utilisation n'est admise que si elle est compatible avec cette destination.

ARTICLE 3 : DENOMINATION DES VOIES

(Article L.131-1 du Code de la Voirie Routière)

Les voies qui font partie du domaine public routier départemental sont dénommées « Routes Départementales ».

Elles font l'objet d'un classement en fonction de leur usage et destination et sont répertoriées dans le Schéma Directeur Routier Départemental, régulièrement mis à jour.

ARTICLE 4 : CAS DU RESEAU DES ROUTES CLASSEES A GRANDE CIRCULATION (RGC)

(Article L.110-3 du Code de la Route)

Le terme « Routes à Grande Circulation » désigne, quelle que soit leur domanialité, des routes qui permettent d'assurer la continuité d'itinéraires principaux, et notamment le délestage du trafic, la circulation des transports exceptionnels, des convois et transports militaires et la desserte économique du territoire, et justifient, à ce titre, de règles particulières en matière de police de circulation. La liste des RGC est fixée par décret, après avis des collectivités et des groupements propriétaires des voies.

Les collectivités et groupements propriétaires des voies classées RGC communiquent au représentant de l'Etat dans le département, avant leur mise en œuvre, les projets ayant une incidence sur les caractéristiques techniques de ces voies et toutes mesures susceptibles de les rendre impropre à leur destination.

CHAPITRE 2 : CLASSEMENT, DECLASSEMENT ET DELIMITATION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER DEPARTEMENTAL

ARTICLE 5 : LES ALIGNEMENTS

(Articles L.112-1 et suivants, L.131-6 du Code de la Voirie Routière)

L'alignement est la détermination par l'autorité administrative de la limite du domaine public routier au droit des propriétés riveraines. Il est fixé soit par un plan d'alignement, soit par un alignement individuel.

A. Le plan d'alignement

Le plan d'alignement, auquel est joint un plan parcellaire, détermine après enquête publique la limite entre voie publique et propriétés riveraines.

Le Conseil Général est compétent pour approuver la création, le maintien ou la suppression des plans d'alignement sur les routes départementales.

Les plans d'alignement des routes départementales, situées en agglomération, sont soumis pour avis au conseil municipal de la commune concernée.

La publication d'un plan d'alignement attribue de plein droit à la collectivité propriétaire de la voie publique le sol des propriétés non bâties dans les limites qu'il détermine.

Le sol des propriétés bâties à la date de publication du plan d'alignement est attribué à la collectivité propriétaire de la voie dès la destruction du bâtiment.

Lors du transfert de propriété, l'indemnité est, à défaut d'accord amiable, fixée et payée comme en matière d'expropriation.

B. Alignement individuel

L'alignement individuel concernant une route départementale est délivré par le Président du Conseil Général, sous la forme d'un arrêté, conformément au plan d'alignement s'il en existe un. En l'absence d'un tel plan, il constate la limite de la voie publique au droit de la propriété riveraine.

En agglomération, lorsqu'il s'agit d'une route départementale, le Président du Conseil Général doit obligatoirement consulter le maire pour délivrer l'alignement.

L'alignement individuel ne peut être refusé au propriétaire qui en fait la demande.

Un arrêté d'alignement individuel doit être obligatoirement demandé par le riverain de la route départementale chaque fois qu'il envisage des travaux sur un immeuble jouxtant cette route. En aucun cas, la délivrance d'un tel arrêté ne dispense l'intéressé de solliciter, en tant que de besoin, les autorisations prévues par le Code de l'Urbanisme.

Les arrêtés d'alignement individuel ne sont pas créateurs de droits et ne préjugent pas du droit des tiers.

ARTICLE 6 : DECISION DE CLASSER OU DE DECLASSER

(Articles L.131-4 du Code de la Voirie Routière et L.318.1 du Code de l'Urbanisme)

Le classement et le déclassement des routes départementales relèvent du Conseil Général.

La Commission Permanente du Conseil Général est compétente pour approuver le classement et le déclassement des routes départementales lorsqu'ils sont précédés d'une enquête publique.

ARTICLE 7 : ALIGNEMENT, NIVELLEMENT, OUVERTURE, ELARGISSEMENT ET REDRESSEMENT DES ROUTES DEPARTEMENTALES

(Article L.131-4 du Code de la Voirie Routière)

Le Conseil Général est compétent pour décider l'établissement des plans d'alignement et de nivellement, l'ouverture, le redressement et l'élargissement des routes départementales.

Les délibérations du Conseil Général interviennent après enquête publique selon les modalités prévues aux articles R.131-3 à R.131-8 du Code de la Voirie Routière.

Par ailleurs, le Conseil Général est compétent pour approuver les projets, les plans et les devis des travaux à exécuter pour la construction et la rectification des routes.

Ainsi, tout projet modifiant par sa nature ou ses caractéristiques la structure ou la géométrie de la chaussée est soumis à l'approbation du Conseil Général.

ARTICLE 8 : TRANSFERT DE LA PROPRIETE DES TERRAINS AU PROFIT DU DEPARTEMENT
(Article L.131-5 du Code de la Voirie Routière)

Après que les projets d'ouverture, de redressement ou d'élargissement aient été approuvés par le Conseil Général, les terrains nécessaires peuvent être acquis par voie amiable ou après expropriation dans les conditions prévues par le code l'expropriation pour cause d'utilité publique.

ARTICLE 9 : ALIENATION DES TERRAINS
(Articles L.112-8 du Code de la Voirie Routière)

Les propriétaires riverains des voies du domaine public routier ont une priorité pour l'acquisition des parcelles situées au droit de leur propriété et déclassées par suite d'un changement de tracé de ces voies ou de l'ouverture d'une voie nouvelle. Le prix de cession est estimé, à défaut d'accord amiable, comme en matière d'expropriation.

Si, mis en demeure d'acquérir ces parcelles, ils ne se portent pas acquéreurs dans un délai d'un mois, il est procédé à l'aliénation de ces parcelles suivant les règles applicables au domaine concerné.

Les parcelles déclassées acquises par les propriétaires des terrains d'emprise de la voie nouvelle peuvent être cédées par voie d'échange ou de compensation de prix.

Les mêmes dispositions s'appliquent aux délaissés résultant d'une modification de l'alignement.

ARTICLE 10 : ECHANGES DE TERRAINS
(Articles L.3112-2 et L.3112-3 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques)

Il peut être procédé à des échanges de terrains pour permettre l'ouverture, le redressement ou l'élargissement d'une route départementale.

En vue de permettre l'amélioration des conditions d'exercice d'une mission de service public, les terrains du domaine public routier départemental peuvent être échangés :

- après une procédure de déclassement, avec des biens appartenant à des personnes privées ou relevant du domaine privé d'une personne publique,
- sans déclassement préalable, lorsqu'ils sont destinés à l'exercice des compétences d'une personne publique qui les acquiert et relèveront de son domaine public,

L'acte d'échange comporte des clauses permettant de préserver l'existence et la continuité du service public.

CHAPITRE 3 : DROITS ET OBLIGATIONS DU DEPARTEMENT

ARTICLE 11 : OBLIGATION DE BON ENTRETIEN

Le domaine public routier du Département est aménagé et entretenu par le Département, de telle façon que la circulation normale des usagers, sauf circonstances exceptionnelles, y soit assurée dans des conditions normales de sécurité.

A - Hors agglomération :

Le Département assure l'entretien sur ses voies :

- a - de la chaussée et de ses dépendances,
- b - des ouvrages d'art,
- c - des équipements de sécurité,
- d - de la signalisation horizontale,
- e - de la signalisation verticale réglementaire nécessaire à assurer la sécurité des usagers.

L'entretien et le renouvellement de la signalisation des régimes de priorité, hors pré-signalisation sur la voie secondaire si elle n'est pas départementale, sont à la charge du Département. Leur instauration est à la charge du demandeur.

Dans le cas des passages à niveau, la signalisation incombe au gestionnaire de la voie ferrée traversant la route départementale.

f - de la signalisation directionnelle réglementaire nécessaire pour le guidage des usagers. Les panneaux d'intérêt touristique ou local sont quant à eux à la charge du demandeur.

En période hivernale, le déneigement et le salage des routes départementales sont réalisés et organisés par le Département selon un niveau de service défini dans le Dossier d'Organisation de la Viabilité Hivernale (DOVH).

B - En agglomération :

Seuls relèvent des obligations du Département, l'entretien sur ses voies :

- a - de la chaussée et de ses dépendances :

Les fossés sont entretenus par le Département dans le cadre des campagnes par itinéraires dès lors qu'ils assurent la continuité de fossés situés hors agglomération.

Le fauchage et le débroussaillage font partie de l'entretien des dépendances de la route en agglomération. Conformément au Code de la Voirie Routière, le Département doit réaliser ces prestations au vu des impératifs de sécurité, au même titre qu'en rase campagne. Ce traitement en zone agglomérée peut être considéré comme insuffisant par la commune. Ainsi, des conventions peuvent être passées avec les communes ou leur groupement pour réaliser un traitement adapté à l'urbanisation des zones considérées.

- b - des ouvrages d'art,

c - des équipements de sécurité ; ce type d'aménagement est régi par des conventions précisant les modalités de financement et d'entretien.

d - de la signalisation horizontale : axe, rives lorsqu'une continuité de traitement est à assurer avec le traitement hors agglomération, et d'une manière générale tout ce qui contribue à la fluidité du trafic. Les marquages spécifiques aux aménagements urbains (ralentisseurs, voies multifonctions, bandes cyclables, délimitation des zones de stationnement, passages piétons, ...) sont à la charge de la commune,

e - de la signalisation verticale réglementaire nécessaire pour assurer la sécurité des usagers. Les panneaux relatifs à l'exercice du pouvoir de police de la commune ainsi que les marques sur chaussées correspondantes, sont à la charge de la commune.

L'entretien et le renouvellement de la signalisation des régimes de priorité, hors pré signalisation sur la voie secondaire si elle n'est pas départementale, sont à la charge du Département. Leur instauration est à la charge du demandeur.

Les panneaux délimitant les limites d'agglomération en langue française (EB10 et EB20), sur la base d'un ensemble simple comprenant le panneau métallique avec dos laqué de couleur standard, les supports et les brides de fixations sont à la charge du Département (installation standard).

Les panneaux de limites d'agglomération en langue « locale » sont à la charge de la commune.

Les autres types d'aménagement sont à la charge de la commune et font l'objet d'une participation du Département à hauteur d'une installation standard.

Les frais de déplacement et de remplacement du matériel liés à l'évolution des limites d'agglomération sont à la charge de la commune.

f - de la signalisation directionnelle réglementaire nécessaire pour le guidage des usagers. Les panneaux d'intérêt touristique ou local sont quant à eux à la charge du demandeur.

En agglomération, le déneigement et le salage des chaussées des routes départementales peuvent être réalisés par le Département afin d'assurer une continuité du traitement des sections hors agglomération.

Le nettoyage de la chaussée et de ses dépendances est à la charge et organisé par la commune.

Une convention, dont l'approbation relève de la compétence de la Commission Permanente du Conseil Général, peut régler entre les communes et le Département les rapports autres que ceux décrits ci-dessus sur les sections de routes situées en agglomération.

ARTICLE 12 : DROIT DE REGLEMENTER L'USAGE DE LA VOIRIE

(Article L.3221-4 du Code Général de Collectivités Territoriales et R.411, R.433-1 à 3, R.433-5 et R.433-7 du Code de la Route)

Le Président du Conseil Général peut prescrire, dans la limite de ses pouvoirs, des mesures plus rigoureuses dès lors que la sécurité de la circulation routière l'exige.

Le Président du Conseil Général peut également interdire d'une manière temporaire ou permanente l'usage de tout ou partie du réseau des routes départementales aux catégories de véhicules dont les caractéristiques sont incompatibles avec la constitution de ces routes, et notamment avec la résistance et la largeur de la chaussée ou des ouvrages d'art.

Les restrictions permanentes ou provisoires aux conditions normales de circulation sont signalées aux usagers par une signalisation conforme à celle définie par les textes en vigueur.

Conformément à l'arrête interministériel du 26 novembre 2003 relatif à la circulation des transports exceptionnels de marchandises, d'engins ou de véhicules, l'Etat peut recueillir l'avis du Président du Conseil Général.

Dans cet avis, le Président du Conseil Général, s'il le juge nécessaire peut demander que l'usage de la voie soit autorisé sous certaines conditions.

ARTICLE 13 : PROPRIETE DES ARBRES D'ALIGNEMENT

A – Hors agglomération :

Le Département est propriétaire des arbres d'alignement et en assure la gestion, l'entretien, et le renouvellement.

B – En agglomération :

Les alignements d'arbres sur accotement herbeux assurant la continuité (localisation et essence) d'un alignement hors agglomération sont entretenus par le Département. Il en assure l'entretien, la gestion et l'abattage si nécessaire dans le cadre des campagnes d'itinéraires. Les prestations supplémentaires effectuées en dehors de ce cadre seront à la charge et organisées par la commune.

Les plantations réalisées par la Commune sur le domaine public routier départemental, après autorisation du Président du Conseil Général, lui appartiennent. Elle assurera leur entretien et leur gestion.

ARTICLE 14 : ECOULEMENT DES EAUX ISSUES DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER

(Articles 640 du Code Civil, R.131-1 du Code de la Voirie Routière)

Les propriétés riveraines situées en contrebas du domaine public routier sont tenues de recevoir les eaux de ruissellement qui en sont issues.

Toutefois, si la configuration du domaine public routier modifie sensiblement, par rapport aux conditions naturelles initiales, le volume ou le régime ou l'emplacement de l'exutoire de ces eaux de ruissellement, le Département est tenu de réaliser et d'entretenir, à sa charge, les ouvrages hydrauliques nécessaires pour évacuer sans dommages ces eaux de ruissellement. Les propriétaires concernées (propriétés riveraines du domaine public routier accueillant les eaux de ruissellement ou propriétés supportant les ouvrages hydrauliques annexes) doivent prendre toutes dispositions pour permettre, en tout temps, ce libre écoulement.

CHAPITRE 4 : URBANISME

ARTICLE 15 : PRISE EN COMPTE DES INTERETS DE LA VOIRIE ROUTIERE DEPARTEMENTALE DANS LES DOCUMENTS D'URBANISME

(Articles L.121-4, L.122-6, L.122-8, L.123-6, L.123-8, L.123-9 et R.123-16 du Code de l'Urbanisme)

Le Département est associé à l'élaboration des schémas de cohérence territoriale et des plans locaux d'urbanisme dans les conditions fixées par le Code de l'Urbanisme.

En sa qualité de personne publique associée, le Département fournit les prescriptions et les prévisions concernant sa voirie qu'il souhaite voir intégrer dans les éléments constitutifs des documents d'urbanisme :

- les projets de liaisons :

1) Liaisons inter-urbaines :

Elles doivent être mentionnées dans les SCOT et protégées contre l'urbanisation directe. Elles seront introduites dans les POS ou PLU des communes par la mise en place d'emplacements réservés au bénéfice du Département dès lors que leur projet sera suffisamment affiné.

2) Liaisons ayant une vocation de délestage ou de contournement de centres urbains :

Elles doivent être mentionnées dans les SCOT et introduites dans les POS ou PLU des communes par la mise en place d'emplacements réservés au bénéfice des communes.

- la liste des emplacements réservés :

Dans le cadre de la programmation de la réalisation de nouvelles infrastructures routières ayant vocation à être intégrées dans le domaine public routier départemental, leur délimitation et leur destinataire doivent être transcrits dans les documents d'urbanismes.

- les marges de recul :

Dans le cadre de la prise en compte des intérêts de la voirie départementale dans les documents d'urbanisme, le Département proposera la prise en compte à minima des prescriptions suivantes en dehors des zones agglomérées:

Catégorie de RD	Recul minimum demandé par rapport à l'axe	Largeur chaussée plus accotement	Largeur dépendances
1	50m	11 à 12m	Au cas par cas, largeur nécessaire aux accessoires : talus, fossés, etc
2	35m	10 à 11m	
3	25m	9 à 10m	
4	15m	8m	

A titre exceptionnel, le Département pourra autoriser des reculs moindres pour des projets cohérents avec l'environnement de la route et du site et qui ne remettent pas en cause les possibilités d'évolution de la voirie.

- les accès :

Dans le cadre de la prise en compte des intérêts de la voirie départementale dans les documents d'urbanisme, le Département proposera la prise en compte des prescriptions suivantes :

Catégorie	En agglomération	Hors agglomération
1 ^{ère}	Favorable sous réserve des conditions de sécurité à appréhender selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • intensité du trafic, • position de l'accès, • configuration et nature de l'accès, • ... 	Les accès individuels directs à une nouvelle construction sont interdits, sauf dérogation du Département.
2 ^{ème}		
3 ^{ème}		
4 ^{ème}		Accès individuels autorisés sous réserve des conditions de sécurité. Un regroupement des accès sera systématiquement recherché.

Dans tous les cas, en application des articles L.151-3 et L.152-1 du Code de la Voirie Routière, il est interdit de créer des accès directs sur des voies à statut particulier : route express, nouveau tracé d'une route à grande circulation, ...

- les servitudes d'utilité publique affectant l'utilisation du sol : visibilité, alignement, ...

A – Le schéma de cohérence territoriale

La Commission Permanente du Conseil Général est compétente pour émettre un avis sur les projets de périmètre et de schéma de cohérence territoriale dans la limite de ses compétences.

B – Le plan local d'urbanisme et le plan d'occupation des sols

L'avis du Département s'exprime aux phases suivantes :

1 – PLU/POS en phase d'élaboration, de révision ou de modification :

Le Président du Conseil Général est sollicité afin de formuler un avis simple sur les projets de document transmis.

2 – PLU/POS arrêté, modifié ou révisé :

Dans le cadre de l'élaboration d'un PLU ou de la révision d'un POS ou d'un PLU, le Conseil Général est sollicité dans un cadre formel pour émettre son avis sur un document finalisé, arrêté par le Conseil Municipal. La Commission Permanente est compétente pour émettre cet avis au titre des domaines de compétence du Département.

Le projet de modification d'un POS ou d'un PLU est notifié au Président du Conseil Général pour émettre un avis formel sur le document finalisé au titre des compétences du Département.

ARTICLE 16 : PRISE EN COMPTE DES INTERETS DE LA VOIRIE ROUTIERE DEPARTEMENTALE DANS
LES DOSSIERS D'APPLICATION DU DROIT DES SOLS

(Articles R.423-50 et R.423-53 du Code de l'Urbanisme)

Le Département, en sa qualité de gestionnaire de son domaine public, est obligatoirement consulté pour avis, dans le cadre des documents d'urbanisme opérationnels : certificats d'urbanisme, renseignements d'urbanisme, permis de construire, ...

Il se prononce au regard de la sécurité, et sur tous projets affectant éventuellement l'emprise des routes départementales. Sauf cas particulier, il appliquera les principes de l'article 15 avant même leur prise en compte dans les documents d'urbanisme.

CHAPITRE 5 : DROITS ET OBLIGATIONS DES RIVERAINS

ARTICLE 17 : LES ACCES

(Articles R.111-6 du Code de l'Urbanisme, L.151-3 et L.152-1 du Code de la Voirie Routière)

L'accès est un droit de riveraineté dont dispose les riverains des routes départementales n'ayant pas le statut de route express ni celui d'une route à grande circulation, au sens du Code de la Route, déviée en vue du contournement d'une agglomération au sens des articles L.151-3 et L.152-1 du Code de la Voirie Routière.

L'accès doit faire l'objet d'une autorisation sous forme de permission de voirie (précaire et révocable, cf. article 27). Il appartient au riverain de solliciter cette autorisation auprès des services compétents du Département qui se prononcent au regard de la sécurité, et sur tous projets affectant éventuellement l'emprise des routes départementales. Sauf cas particulier, les principes de l'article 15 seront appliqués avant même leur prise en compte dans les documents d'urbanisme.

Lorsqu'un terrain est desservi par plusieurs voies, l'accès se fera sur la voie où la gêne pour la circulation sera la moindre.

Chaque permission de voirie délivrée par le Président du Conseil Général fixe les dispositions, les dimensions et les caractéristiques des ouvrages destinés à établir la communication entre la route et la propriété riveraine en tenant compte des objectifs de sécurité et de conservation du domaine public du Département.

Le bénéficiaire de l'accès doit respecter ces prescriptions et toujours veiller à les établir de manière à ne pas déformer le profil normal de la route, ne pas gêner l'écoulement des eaux, ne pas déverser sur la chaussée d'eau ou de boue de ruissellement.

Les accès aux constructions ou installations doivent être aménagés de telle façon que le stationnement des véhicules avant l'entrée dans les propriétés, s'effectue hors de la plate-forme routière.

La construction et l'entretien des ouvrages sont toujours à la charge intégrale du bénéficiaire. La reconstruction est à la charge du Département s'il entreprend de modifier les caractéristiques géométriques de la plate-forme.

ARTICLE 18 : IMPLANTATIONS DES CLOTURES

(Articles R.421-2 et R421.12 du Code de l'Urbanisme)

Les haies sèches, clôtures, palissades, barrières doivent être établies suivant l'alignement, sous réserve des servitudes de visibilité.

ARTICLE 19 : ECOULEMENT DES EAUX PLUVIALES

L'écoulement des eaux dans les fossés de la route départementale ne peut être intercepté, sauf autorisation exceptionnelle.

Nul ne peut sans autorisation rejeter sur le domaine public routier départemental, notamment par l'utilisation des fossés routiers, des eaux provenant de propriétés riveraines à moins qu'elles ne s'écoulent naturellement.

L'écoulement des eaux pluviales provenant des toits ne peut se faire directement sur le domaine public routier départemental. Ces eaux doivent être conduites jusqu'au sol par des tuyaux de descente reliés au réseau pluvial.

Une autorisation de raccordement sera délivrée par le Président du Conseil Général qui fixera les conditions de rejet vers le fossé ou le caniveau.

ARTICLE 20 : AQUEDUCS ET PONCEAUX SUR FOSSES

L'autorisation pour l'établissement, par les propriétaires riverains d'aqueducs et de ponceaux sur les fossés des routes départementales précise le mode de construction, les dimensions à donner, les matériaux à employer ainsi que les conditions d'entretien.

En tout état de cause, les extrémités comporteront des têtes de buses normalisées de sécurité et l'ouvrage ne devra pas comporter d'obstacle saillant (parapet, ...) afin de limiter la gravité d'un accident lors d'une sortie de route.

Lorsque ces aqueducs ont une longueur supérieure à 15 mètres, ils doivent obligatoirement comporter un ou plusieurs regards pour visite et nettoyage, suivant les prescriptions de l'arrêté d'autorisation.

Les aménagements et l'entretien des ouvrages sont à la charge du demandeur.

ARTICLE 21 : REJET DES EFFLUENTS EPURES

(Articles R.111-12 du Code de l'Urbanisme, R.116-2 du Code de la Voirie Routière)

Les rejets d'eaux usées ou insalubres de toute nature sont interdits dans les fossés et ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales des routes départementales.

Les demandes de rejet au fossé routier d'effluents épurés provenant des dispositifs d'assainissement individuels feront l'objet d'un arrêté portant permission de voirie et seront subordonnées à :

- la capacité du fossé à accepter l'écoulement supplémentaire induit par l'installation,
- la production d'une attestation de conformité de l'installation notamment sur la qualité d'épurement du rejet délivrée par l'autorité compétente.

La permission de voirie est délivrée pour une durée de 12 ans sous réserve de la production tous les 4 ans d'une attestation certifiant la qualité des rejets.

ARTICLE 22 : SAILLIES AUTORISEES

(Article L.112-5 à L.112-7 du Code de la Voirie Routière)

Aucune construction nouvelle ne peut, à quelque hauteur que ce soit, empiéter sur l'alignement, sous réserve des règles particulières relatives aux saillies.

Des arrêtés portant autorisation de voirie pourront être pris par le Président du Conseil Général pour fixer les dimensions maximales des saillies ainsi autorisées.

Le Président du Conseil Général n'est pas tenu de délivrer ou de renouveler une permission de voirie autorisant une construction en saillie sur l'alignement.

Aucun travail confortatif ne peut être entrepris sur un bâtiment en saillie sur un alignement, sauf s'il s'agit d'un immeuble classé parmi les monuments historiques.

ARTICLE 23 : HAUTEUR DES HAIES VIVES, ELAGAGE ET ABATTAGE

(Article R112-6 du Code de la Voirie Routière)

Les arbres, les branches et les racines qui avancent sur le sol du domaine public routier départemental doivent être coupés à l'aplomb des limites de ce domaine à la diligence de la personne titulaire du droit de jouissance sur ces plantations.

Les haies doivent toujours être entretenues de manière à ce que leur développement du côté du domaine public routier départemental ne fasse aucune saillie sur celui-ci, sauf dérogation éventuellement accordée par le Président du Conseil Général dans la mesure où le surplomb n'est pas préjudiciable à la sécurité des usagers de la voie.

Les arbres à haut jet ainsi que les haies ne devront pas perturber la visibilité aux embranchements routiers ou à l'approche des traversées de voies ferrées.

Le guide pour l'aménagement des routes principales (ARP) du Service d'études techniques des routes et autoroutes du ministère chargé de l'équipement et des transports (SETRA) et l'Instruction sur les conditions techniques d'aménagement des autoroutes de liaison (ICTAAL) serviront de référence pour la définition des triangles de visibilité et des distances de perception.

Sauf autorisation délivrée par le Président du Conseil Général, à aucun moment, le domaine public routier départemental ne doit être encombré et la circulation entravée ou gênée par les opérations d'abattage, ébranchage, débitage et autres des arbres situés sur les propriétés riveraines.

A défaut de l'exécution par les propriétaires riverains des prescriptions du présent article, le Président du Conseil Général peut, après une mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet, saisir la juridiction compétente aux fins de sanctionner l'infraction.

En cas d'urgence motivée par un péril imminent, le Président du Conseil Général peut ordonner la réalisation d'office des travaux strictement nécessaires pour faire cesser le danger encouru par les usagers de la voirie départementale.

ARTICLE 24 : SERVITUDE DE VISIBILITE

(Articles L.114-1 à L.114-6 du Code de la Voirie Routière)

Les propriétés riveraines ou voisines des voies publiques, situées à proximité de croisements, virages ou points dangereux ou incommodes pour la circulation publique peuvent être frappées de servitudes destinées à assurer une meilleure visibilité.

Ces servitudes de visibilité comportent, suivant le cas :

1° L'obligation de supprimer les murs de clôtures ou de les remplacer par des grilles, de supprimer les plantations gênantes, de ramener et de tenir le terrain et toute superstructure à un niveau au plus égal niveau qui est fixé par le plan de dégagement prévu à l'article L.114-3 du Code de la Voirie Routière ;

2° L'interdiction absolue de bâtir, de placer des clôtures, de remblayer, de planter et de faire des installations quelconques au-dessus du niveau fixé par le plan de dégagement ;

3° Le droit pour le Département d'opérer la résection des talus, remblais et de tous obstacles naturels de manière à réaliser des conditions de vue satisfaisantes.

Un plan de dégagement détermine, pour chaque parcelle, les terrains sur lesquels s'exercent des servitudes de visibilité et définit ces servitudes. Ce plan est soumis à une enquête publique.

Il est approuvé par le représentant de l'Etat dans le département après avis du Conseil municipal et du Conseil Général.

L'établissement de servitudes de visibilité ouvre au profit du propriétaire droit à une indemnité compensatrice du dommage direct, matériel et certain en résultant.

A défaut d'entente amiable, l'indemnité est fixée et payée comme en matière d'expropriation.

ARTICLE 25 : EXCAVATIONS ET EXHAUSSEMENT

Il est interdit de pratiquer en bordure du domaine public routier départemental des excavations de quelque nature que ce soit, si ce n'est aux distances et dans les conditions ci-après déterminées :

A - Excavations à ciel ouvert (et notamment mares) : ces excavations ne peuvent être pratiquées qu'à cinq mètres (5m) au moins de la limite du domaine public. Cette distance est augmentée d'un mètre par mètre de profondeur de l'excavation.

B - Excavations souterraines : ces excavations ne peuvent être pratiquées qu'à 5 mètres au moins de la limite de l'emprise de la voie. Cette distance est augmentée de 1 mètre par mètre de hauteur de l'excavation.

C - Les puits ou citernes ne peuvent être établis qu'à une distance d'au moins 5 mètres de la limite de l'emprise de la voie dans les agglomérations et les endroits clos de murs et d'au moins 10 mètres dans les autres cas.

Les distances, ci-dessus fixées, peuvent être diminuées par arrêté du Président du Conseil Général sur proposition des services départementaux, lorsque, eu égard à la situation des lieux et aux mesures imposées aux propriétaires, cette diminution est jugée compatible avec l'usage et la sécurité de la voie au voisinage duquel doit être pratiquée l'excavation.

Le propriétaire de toute excavation, située au voisinage du domaine public routier départemental, peut être tenu de la couvrir ou le l'entourer de clôtures propres à prévenir tout danger pour les usagers.

Les dispositions du présent article ne s'appliquent pas aux excavations à ciel ouvert ou souterraines, qui sont régulièrement soumises à des réglementations spéciales en exécution des textes sur les mines, minières et carrières.

Il est également interdit de pratiquer des exhaussements sans autorisation. Les exhaussements ne peuvent être autorisés qu'à cinq mètres (5 m) de la limite du domaine public augmenté d'un mètre par mètre de hauteur de l'exhaussement.

Des prescriptions plus sévères peuvent être imposées en cas de création de digues retenant des plans d'eau surélevés par rapport à la voie.

CHAPITRE 6 : OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER DEPARTEMENTAL PAR DES TIERS

ARTICLE 26 : NECESSITE D'UNE AUTORISATION PREALABLE OU D'UN ACCORD TECHNIQUE

(Articles L113-2 à L113.7 du Code de la Voirie Routière, L.2122-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques et L.131-4 du Code de la Voirie Routière)

Toute occupation du domaine public routier départemental doit faire l'objet d'une autorisation.

Nul ne peut occuper une dépendance du domaine public routier départemental sans disposer d'un titre l'y habilitant.

L'occupation du domaine public routier départemental fait l'objet soit d'une permission de voirie dans le cas où elle donne lieu à emprise, soit d'un permis de stationnement dans les autres cas.

Les autorisations sont délivrées à titre précaire et révocable et sous réserve des droits des tiers.

Par ailleurs, les exploitants de réseaux de télécommunications ouverts au public et les services publics de transport ou de distribution d'électricité ou de gaz peuvent occuper le domaine public routier départemental en y installant des ouvrages, dans la mesure où cette occupation n'est pas incompatible avec son affectation à la circulation terrestre. Ce type d'occupation doit faire l'objet d'un accord du Président du Conseil Général sur les conditions techniques de sa réalisation.

L'installation de supports en bordure du domaine public routier départemental ne devra pas porter atteinte à la sécurité des usagers de la voie publique et, notamment, ne devra pas gêner la visibilité des usagers de la voie principale ou des voies adjacentes ni la circulation des piétons sur les trottoirs ou sur les accotements.

Tout support ne devra en aucun cas porter atteinte à la sécurité de la circulation publique et essentiellement :

- aucune gêne pour la visibilité des usagers de la voie principale ou des voies adjacentes,
- aucun danger pour les usagers de par une implantation trop proche des voies,
- aucune gêne pour la circulation des piétons sur trottoirs ou accotement.

ARTICLE 27 : LA PERMISSION DE VOIRIE

La permission de voirie est délivrée lorsque l'utilisation privative implique une emprise sur le domaine public routier départemental, avec exécution de travaux qui modifient l'assiette du domaine public occupé.

Elle est délivrée à titre précaire et révocable et sous réserve des droits des tiers.

Le Président du Conseil Général est compétent pour délivrer une permission de voirie sur le domaine public routier départemental, éventuellement après avis du maire de la commune sur le territoire de laquelle est située la voie départementale concernée.

ARTICLE 28 : LE PERMIS DE STATIONNEMENT

Le permis de stationnement est délivré lorsque l'occupation du domaine public routier départemental est privative sans incorporation au sol et sans modification de l'assiette du domaine public.

Il est délivré à titre précaire et révocable et sous réserve des droits des tiers.

En agglomération, le Maire est compétent pour délivrer le permis de stationnement après avis du Président du Conseil Général.

Hors agglomération, le Président du Conseil Général est compétent pour délivrer le permis de stationnement sous réserve des pouvoirs dévolus au Préfet sur les routes à grande circulation.

ARTICLE 29 : CONSTRUCTION DE TROTTOIRS

(Article L.2212-2 du Code Général des Collectivités Territoriales)

L'établissement de trottoirs dans les traversées d'agglomération est une des mesures de sécurité et de commodité du passage dans les rues que le maire se doit d'assurer au titre de son pouvoir municipal.

La maîtrise d'ouvrage de la réalisation des trottoirs est communale. Leur entretien relève de la commune.

ARTICLE 30 : DISTRIBUTEURS DE CARBURANTS

L'autorisation d'installer des distributeurs de carburant ou des pistes y donnant accès, entraînant la modification de l'assiette du domaine public routier départemental, ne peut être accordée que si le pétitionnaire remplit les conditions exigées par la réglementation concernant respectivement l'urbanisme, les installations classées et la création ou l'extension des installations de distribution de produits pétroliers.

Pour toute création d'une station service, il est demandé les pièces suivantes :

- une demande du pétitionnaire, comportant l'avis du Maire de la commune du lieu d'implantation,
- un récépissé de déclaration délivré par la Préfecture ou la Sous-préfecture au titre des installations classées,
- un plan de masse des installations.

Le pétitionnaire doit joindre à sa demande les dessins détaillés des ouvrages qu'il se propose d'établir sur ou sous la route départementale.

Les autorisations sont accordées sous la forme d'une permission de voirie, pour une période de 5 ans au maximum, période au terme de laquelle le pétitionnaire doit solliciter son renouvellement. En aucun cas, le renouvellement par tacite reconduction ne peut être admis.

Le pétitionnaire a l'obligation de mettre en conformité ses installations avec la réalisation des travaux routiers.

ARTICLE 31 : HAUTEUR LIBRE / OUVRAGES AERIENS FRANCHISSANT LES ROUTES DEPARTEMENTALES

(Article R131-1 du Code de la Voirie Routière)

L'établissement par un tiers d'un passage souterrain, d'un tunnel sous le sol des routes départementales ou d'un ouvrage aérien franchissant ces routes doit être autorisé par le Président du Conseil Général.

Les règles de hauteur libre à respecter sur les routes départementales figurent dans le tableau suivant :

	Catégorie de la voie		
	1 et 2	3	4
Hm : hauteur minimale libre ou gabarit (m)	4.60	4.50	4.30
Rc : revanche d'entretien (m)	0.15	0.10	0.00
Rp : revanche de protection (m)	0.10	0.00	0.00
Tirant d'air H = Hm + Rc + Rp (m)	4.85	4.60	4.30

Ces valeurs ne concernent pas les ouvrages d'art routiers existants sur le réseau routier départemental.

ARTICLE 32 : DEPOTS DE BOIS ET DE MATERIAUX SUR LE DOMAINE PUBLIC

Les dépôts de bois ou de matériaux sont réalisés en dehors du domaine public.

En cas d'impossibilité, l'installation de dépôts de bois et matériaux temporaires, destinés à faciliter l'exploitation forestière, agricole, minière ou d'électrification peut être autorisée sur le domaine public routier départemental, à l'exclusion de la chaussée, lorsqu'il n'en résulte aucune gêne pour la circulation, la visibilité et le maintien en bon état du domaine public routier départemental.

Ces dépôts, strictement limités à une durée et à un emplacement bien déterminés, ne doivent pas nuire au bon écoulement des eaux, ni entraver le libre accès aux propriétés riveraines et doivent faire l'objet d'une signalisation appropriée. Les lieux doivent être remis en leur état initial par le pétitionnaire.

La permission de voirie peut imposer, en outre, les conditions de déchargement des véhicules employés à l'exploitation et, le cas échéant, les limitations de charge de ceux-ci.

Si la circulation de certains véhicules sur une route départementale entraîne des détériorations anormales, il peut être imposé aux entrepreneurs ou propriétaires des contributions spéciales, dont la quotité est proportionnée à la dégradation causée.

Ces contributions seront acquittées dans des conditions arrêtées dans une convention. A défaut d'accord amiable et de convention, elles seront réglées annuellement, sur la demande du Département, par le tribunal administratif après expertise, et recouvrées comme en matière d'impôts directs.

ARTICLE 33 : DEPLACEMENT DES RESEAUX

A – Réseaux existants en domaine public départemental :

Le déplacement des réseaux aériens ou souterrains est à la charge des propriétaires ou concessionnaires des réseaux pour les travaux :

- liés à l'amélioration de l'infrastructure routière, dans l'intérêt du domaine occupé et à condition que ceux-ci soient conformes à la destination du domaine public concerné,
- visant à supprimer les installations qui constituent des obstacles latéraux, y compris sans travaux sur la voie elle-même,
- de raccordement d'une nouvelle voie.

B – Réseaux existants en domaine privé :

Le déplacement ou la modification des réseaux aériens ou souterrains nécessaire pour se mettre en conformité avec un nouvel aménagement n'est pas à la charge concessionnaire.

ARTICLE 34 : REDEVANCES POUR OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC DEPARTEMENTAL (Articles L.2125-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques)

Toute occupation ou utilisation du domaine public routier départemental donne lieu au paiement d'une redevance sauf lorsque l'occupation ou l'utilisation concerne l'installation par l'Etat des équipements visant à améliorer la sécurité routière.

Néanmoins, l'autorisation d'occupation ou d'utilisation du domaine public routier départemental peut être délivrée gratuitement :

- soit lorsque l'occupation ou l'utilisation est la condition naturelle et forcée de l'exécution de travaux ou de la présence d'un ouvrage, intéressant un service public qui bénéficie gratuitement à tous ;
- soit lorsque l'occupation ou l'utilisation contribue directement à assurer la conservation du domaine public lui-même.

L'autorisation d'occupation ou d'utilisation du domaine public routier départemental peut également être délivrée gratuitement lorsque cette occupation ou cette utilisation ne présente pas un objet commercial pour le bénéficiaire de l'autorisation. Le Conseil Général détermine les conditions dans lesquelles il est fait application du présent alinéa.

La redevance due pour l'occupation ou l'utilisation du domaine public routier départemental tient compte des avantages de toute nature procurés au titulaire de l'autorisation.

Le régime des redevances dues pour l'occupation du domaine public routier par les opérateurs de communications électroniques et par les opérateurs de réseaux de transport et de distribution de gaz et d'électricité est défini par décret.

CHAPITRE 7 : POLICE ET CONSERVATION DU DOMAINE PUBLIC ROUTIER

ARTICLE 35 : INTERDICTIONS ET MESURES CONSERVATOIRES

Il est interdit de dégrader les chaussées et dépendances des routes départementales, ainsi que de compromettre la sécurité ou la commodité de la circulation des usagers sur ces routes.

Il est notamment interdit :

- 1) d'y faire circuler des véhicules dont les caractéristiques ne respectent pas les normes établies par les textes en vigueur,
- 2) de terrasser ou d'entreprendre de quelconques travaux susceptibles de dégrader la couche de surface, le corps de la chaussée ou les dépendances,
- 3) de détériorer les talus, accotements, fossés, ainsi que les marques indicatives de leurs limites,
- 4) de modifier les caractéristiques hydrauliques des ouvrages d'assainissement de la chaussée et de ses dépendances,
- 5) de mutiler les arbres plantés sur les dépendances des routes départementales et d'une façon générale déterrer, dégrader et porter atteinte à toutes les plantations, arbustes, fleurs, ... plantés sur le domaine public routier,
- 6) de dégrader ou de modifier l'aspect des panneaux et ouvrages de signalisation et leurs supports, les bornes ou balises des routes,
- 7) de dégrader les ouvrages d'art ou leurs dépendances,
- 8) d'apposer des dessins, graffitis, inscriptions, affiches sur les chaussées, les dépendances, les arbres et les panneaux de signalisation,
- 9) de répandre ou de déposer sur les chaussées et ses dépendances des matériaux, liquides ou solides,
- 10) de laisser errer les animaux sur la chaussée et ses dépendances.

ARTICLE 36 : CONTRIBUTIONS D'ENTRETIEN DES VOIES

(Article L131-8 du Code de la Voirie Routière)

Toutes les fois qu'une route départementale entretenue à l'état de viabilité est habituellement ou temporairement soit empruntée par des véhicules dont la circulation entraîne des détériorations anormales, soit dégradée par des exploitations de mines, de carrières, de forêts ou de toute autre entreprise, il peut être imposé aux entrepreneurs ou propriétaires des contributions spéciales, dont la quotité est proportionnée à la dégradation causée.

Ces contributions seront acquittées dans des conditions arrêtées dans une convention. A défaut d'accord amiable et de convention, elles seront réglées annuellement, sur la demande du Département, par le tribunal administratif après expertise, et recouvrées comme en matière d'impôts directs.

ARTICLE 37 : LA PUBLICITE EN BORDURE DES ROUTES DEPARTEMENTALES

(Article L.581-7 du Code de l'Environnement)

En dehors des lieux qualifiés « agglomération » par les règlements relatifs à la circulation routière, toute publicité est interdite sauf dans des zones dénommées « zones de publicité autorisée ».

Le jalonnement des lieux touristiques et de services ainsi que les panneaux images peuvent être autorisés au cas par cas par une permission de voirie conformément à la Charte pour la signalisation touristique et de services sur le réseau routier du Département des Landes adoptée par une délibération n° Ea1 du Conseil Général des Landes du 19 juin 1992.

**ARTICLE 38 : LA REGLEMENTATION DE LA CIRCULATION SUR LES ROUTES DEPARTEMENTALES –
POUVOIRS DE POLICE**
(Code de la Route)

Les compétences en matière de réglementation de la circulation sur les routes départementales sont établies selon les modalités définies ci-après.

I. EN AGGLOMERATION

	Routes départementales classées à grande circulation	Routes départementales non classées à grande circulation
Police de la circulation	Maire sous réserve des pouvoirs dévolus au préfet sur certaines sections des routes à grande circulation	Maire
Mise en priorité / Feux de circulation	Préfet après proposition / Consultation du Maire	Maire
Restriction de vitesse	Maire après avis du Préfet	Maire
Relèvement de vitesse de 50 km/h à 70 km/h	Maire après avis du Président du Conseil Général et avis conforme du Préfet	Maire après avis du Président du Conseil Général
Zones de rencontre et zones 30 : définition du périmètre et des règles de circulation	Maire après avis du Président du Conseil Général et avis conforme du Préfet	Maire après avis du Président du Conseil Général
Aires piétonnes	Interdites	Maire
Pont n'offrant pas toutes les garanties de sécurité : limitation de charge	Préfet	Président du Conseil Général
Limites de l'agglomération	Maire	Maire

Les conséquences de ces mesures sur la gestion et l'exploitation des routes départementales devront être précisées avec les services du Conseil Général.

II. HORS AGGLOMERATION

	Routes départementales classées à grande circulation	Routes départementales non classées à grande circulation
Police de la circulation	Président du Conseil Général sous réserve des pouvoirs dévolus au préfet sur certaines sections des routes à grande circulation	Président du Conseil Général
Mise en priorité / Feux de circulation	<ul style="list-style-type: none"> - Préfet après consultation du Président du Conseil Général pour les intersections de routes classées à grande circulation concernant des sections de routes départementales - Préfet après consultation du Maire pour les intersections de routes classées à grande circulation concernant des sections de routes communales 	<ul style="list-style-type: none"> - Président du Conseil Général pour les intersections de routes départementales ; - Préfet et Président du Conseil Général pour les intersections d'une route nationale et d'une route départementale non classée à grande circulation ; - Président du Conseil Général et Maire pour les intersections d'une route départementale non classée à grande circulation et d'une route communale.
Restriction de vitesse	Président du Conseil Général après avis du Préfet	Président du Conseil Général
Pont n'offrant pas toutes les garanties de sécurité: limitation de charge	Préfet	Président du Conseil Général
Barrière de dégel	Président du Conseil Général	Président du Conseil Général

FICHE TECHNIQUE

DOMAINE VOIRIE : ACCES ET RECULS

Validés par l'Assemblée Départementale dans le cadre de la révision du schéma directeur routier départemental lors du Budget Primitif 2009

Reculs :

Le recul des habitations est soumis aux dispositions du Code de l'Urbanisme et aux règlements des Plans Locaux d'Urbanisme.

Aussi, dans le cadre de la prise en compte des intérêts de la voirie départementale dans les documents d'urbanisme, le Département propose la prise en compte à minima des prescriptions suivantes :

Catégorie de RD	Recul minimum demandé par rapport à l'axe	Largeur chaussée plus accotement	Largeur dépendances
1	50m	11 à 12m	Au cas par cas, largeur nécessaire aux accessoires : talus, fossés, etc
2	35m	10 à 11m	
3	25m	9 à 10m	
4	15m	8m	

A titre exceptionnel, le Département pourra autoriser des reculs moindres pour des projets cohérents avec l'environnement de la route et du site et qui ne remettent pas en cause les possibilités d'évolution de la voirie.

Les accès :

Les conditions d'accès sont soumises aux dispositions du Code de l'Urbanisme et aux règlements des Plans Locaux d'Urbanisme.

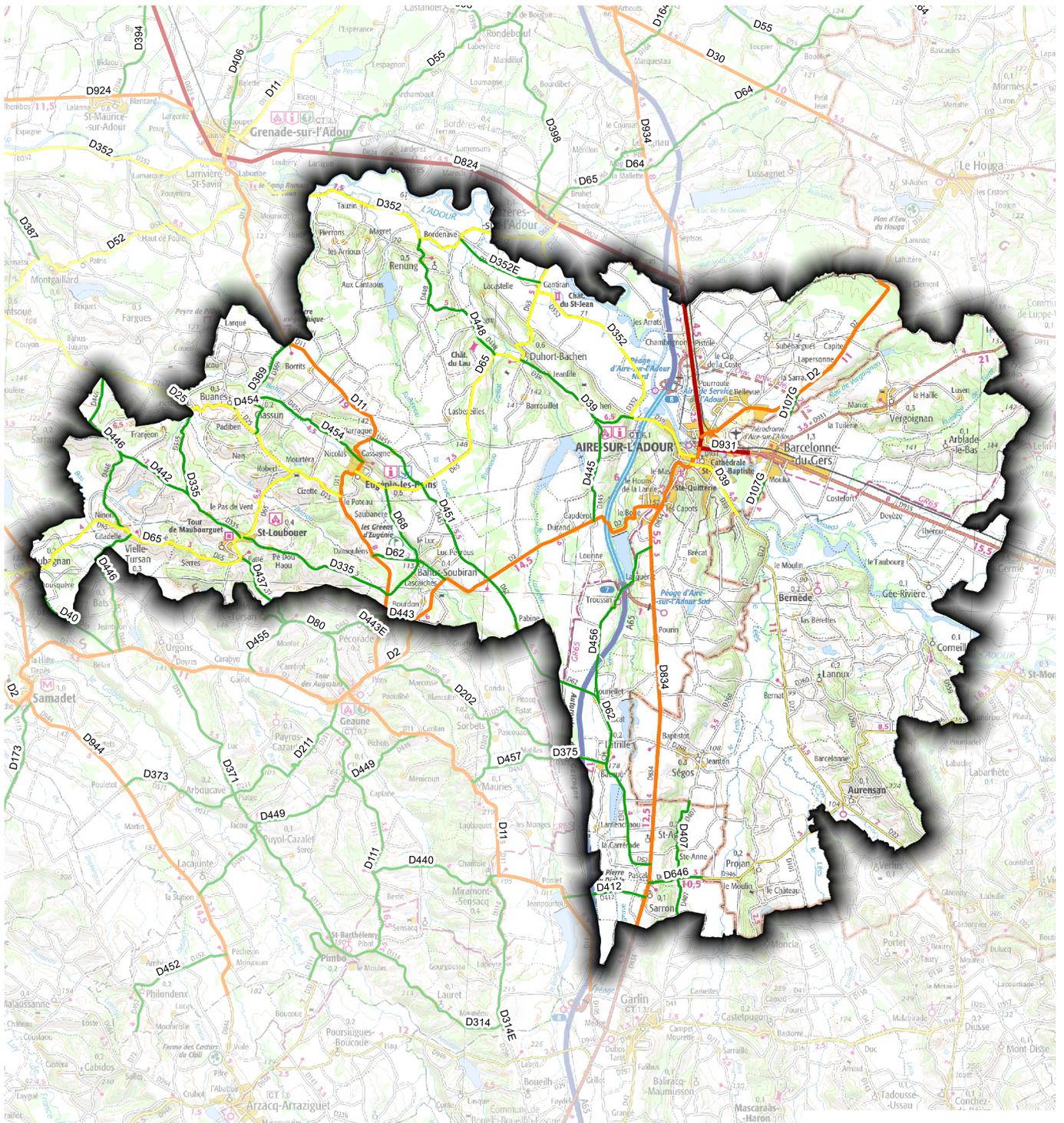
Aussi, dans le cadre de la prise en compte des intérêts de la voirie départementale dans les documents d'urbanisme, le Département propose la prise en compte des prescriptions suivantes :

Catégorie	En agglomération	Hors agglomération
1 ^{ère}	Favorable sous réserve des conditions de sécurité à appréhender selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • intensité du trafic, • position de l'accès, • configuration et nature de l'accès, • ... 	Les accès individuels directs à une nouvelle construction sont interdits, sauf dérogation du Département.
2 ^{ème}		
3 ^{ème}		
4 ^{ème}		Accès individuels autorisés sous réserve des conditions de sécurité. Un regroupement des accès sera systématiquement recherché.

Dans tous les cas, en application des articles L151-3 et L152-1 du Code de la Voirie Routière, il est interdit de créer des accès directs sur des voies à statut particulier : route express, nouveau tracé d'une route à grande circulation, ...

Schéma directeur routier départemental 2009

CC d'Aire sur l'Adour



Légende

■ EPCI

□ Communes

Routes départementales :

— 1ère catégorie

— 2ème catégorie

— 3ème catégorie

— 4ème catégorie

Réalisé le 01/03/2015
Par : DDTM40/SAH
Tous droits de reproduction réservés
Schema_routier_40.qgs

Source
Fonds cartographique : ©IGN Bd Carto®,
Scan100®, 2014
Donnée : CG40-SRD 2009

0 1 2 3 4 5 km



*Appellations d'origine
contrôlée*

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Décret n° 2014-1642 du 26 décembre 2014 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac »

NOR : AGRT1413525D

Publics concernés : opérateurs intervenant dans la production de boissons spiritueuses « Armagnac ».

Objet : homologation du cahier des charges modifié de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Armagnac ».

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.

Notice : le décret homologue le cahier des charges de l'AOC « Armagnac » modifié. Il abroge le décret n° 2009-1285 du 23 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Haut Armagnac » et « Armagnac-Ténarèze ». Les appellations d'origine contrôlées « Bas Armagnac », « Haut Armagnac » et « Armagnac-Ténarèze » deviennent des dénominations géographiques complémentaires de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». L'appellation d'origine contrôlée « Blanche Armagnac » devient une mention complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».

Références : le décret peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>). Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être consulté sur le site du ministère chargé de l'agriculture, à la rubrique « Publications – Bulletin officiel » (<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment le titre IV du livre VI ;

Vu la proposition du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 11 septembre 2014,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique>.

Art. 2. – Le décret n° 2009-1285 du 23 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Haut Armagnac » et « Armagnac-Ténarèze » est abrogé.

Art. 3. – Le ministre des finances et des comptes publics, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et le secrétaire d'Etat chargé du budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 26 décembre 2014.

MANUEL VALLS

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,*
STÉPHANE LE FOLL

*Le ministre de l'économie,
de l'industrie et du numérique,*
EMMANUEL MACRON

*Le ministre des finances
et des comptes publics,*
MICHEL SAPIN

*Le secrétaire d'Etat
chargé du budget,*
CHRISTIAN ECKERT

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac »
homologué par le [décret n°2014-1642 du 26 décembre 2014](#) relatif à l'appellation d'origine contrôlée
« Armagnac », JORF du 28 décembre 2014

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Armagnac »**

Partie I – FICHE TECHNIQUE

A. NOM DE L'APPELLATION

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », les eaux-de-vie initialement définies par les décrets des 6 août 1936 et 27 mai 2005 répondant aux dispositions fixées ci-après.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » correspond à la catégorie « eau-de-vie de vin » telle que définie à l'annexe II, point 4 du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008. Cette appellation est enregistrée à l'annexe III dudit règlement.

B. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

Seules peuvent être mises à la consommation les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlées présentant un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » est réservée aux eaux-de-vie de vin vieilles sous bois ou maturées en récipients inertes, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés, qui peuvent ne pas être vieilles ou maturées.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » dans les conditions spécifiques prévues pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être complétée par mention « Blanche Armagnac » dans les conditions spécifiques prévues pour cette mention dans le présent cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » présente un équilibre et un style aromatique qui évoluent avec la durée du vieillissement, depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.

Au cours du vieillissement, les teintes de l'« Armagnac » évoluent du jaune pâle vers l'orangé, ambré puis acajou. Lors de la mise en marché à destination du consommateur, cette teinte doit pouvoir répondre à une absorbance minimale de 0,1 à 420 nm pour un trajet de 10 mm.

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée par la mention « Blanche Armagnac » ne présente aucune coloration. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.

C. DEFINITION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

1. Aire géographique

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » les eaux-de-vie qui ont subi les phases de vieillissement et/ou de maturation et de finition dans l'aire géographique. L'aire géographique est constituée des communes suivantes :

Département du Gers :

Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnac, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Bérault, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau- d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnave, Castéra- Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Caux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézán, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax- et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur- l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulain, Lectoure, Lelin- Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé- Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nogaroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauillac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puységur, Ramouzens, Réans, Réjaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint- Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac, Viella.

Département des Landes :

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Lagrange, Losse, Lussagnet, Mauvezin- d'Armagnac, Mont-de-Marsan, Montégut, Parleboscq, Perquie, Roquefort, Sainte-Foy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Martin-d'Oney, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

Département de Lot-et-Garonne :

Andiran, Calignac (parcelles D 224p, D 225p, D 226 et D 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Houeillès, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

Les eaux-de-vie sont issues de raisins récoltés, vinifiés et des vins qui sont distillés sur le territoire de ces communes, en dehors de Losse, Mont-de-Marsan, Roquefort, Saint-Martin-d'Oney, Villeneuve-de-Marsan (partie à l'ouest de la route départementale 934 Bordeaux—Pau) (Département des Landes) et Houeillès (Département de Lot-et-Garonne).

2. Dénominations géographiques complémentaires

L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » pour être complétée par « Bas Armagnac », « Haut Armagnac », « Armagnac Ténarèze » doit répondre aux conditions définies ci-après et provenir de vins issus de raisins récoltés sur les territoires des communes définies ci-dessous étant entendu que leur vinification, leur distillation puis le vieillissement et/ou la maturation et la finition des eaux-de-vie ainsi obtenues sont effectués dans l'aire géographique.

2.a) Pour la dénomination géographique complémentaire « Bas Armagnac »

Département du Gers :

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Avéron-Bergelle, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne- d'Armagnac, Cazaubon, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fustérouau, Gée-Rivière, Le Houga, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Larée, Laujuzan, Lelin-Lapujolle, Lias- d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Margouët-Meymes, Marguestau, Mauléon- d'Armagnac, Maulichères, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint- Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Salles- d'Armagnac, Sarragachies, Séailles, Sion, Sorbets, Tarsac, Termes-d'Armagnac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan et Vic-Fezensac (partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).

Département des Landes :

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide- d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux—Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin- d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux—Pau), Saint- Gein, Saint-Julien- d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux—Pau).

2.b) Pour la dénomination géographique complémentaire « Armagnac Ténarèze »

Département du Gers :

Aignan, Ayguetinte, Bazian, Beaucaire, Beaumont, Belmont, Béraut, Bezolles, Blaziert, Bonas, Bouzon- Gellenave, Caillavet, Callian, Cassaigne, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra- Verduzan, Castillon-Debats, Caussens, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Justian, Labarrère, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint- Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Loussous-Débat, Lupiac, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marambat, Mirannes, Montréal, Mouchan, Pouydraguin, Préneron, Riguepeu, La Romieu, Roquebrune, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint- Arailles, Saint-Jean-Poutge, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Tudelle, Valence-sur-Baïse et Vic-Fezensac (sauf la partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).

Département de Lot-et-Garonne :

Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon et Sos.

2.c) Pour la dénomination géographique complémentaire « Haut Armagnac »

Département du Gers :

Antras, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurenzan, Auterive, Barran, Bassoues, Beaumarchés, Bernède, Berrac, Biran, Boucagnères, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Cannet, Castelnau- d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castéra-Lectourois, Castillon-Massas, Castin, Céran, Cézan, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Crastes, Duran, Durban, Fleurance, Galiac, Gavarret-sur- Aulouste, Gazax-et- Baccarisse, Goutz, Goux, Haulies, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jégun, Jû-Belloc, Juillac, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe- Goas, Lannux, Larroque- Engalin, Lasserade, Lasseran, Lasseube-Propre, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Ligardes, Loubersan, Louslitges, Marciac, Marsolan, Mascaras, Mas d'Auvignon, Maumusson-Laguian, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Nougroulet, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Pauilhac, Pavie, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse- Vieille, Peyrusse-Massas, Pis, Plaisance, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Projan, Puycasquier, Puységur, Rejaumont, Riscle, Roquefort, Roquelaure, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Radegonde, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Lary, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Sansan, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Tasque, Terraube, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Tourrenquets, Urdens, Verlus et Viella.

3. Aire parcellaire délimitée

Le raisin est récolté sur des parcelles identifiées selon des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en ses séances des 11 et 12 février 2004, après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 15 mars de la première année de récolte du raisin destiné à la production d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent, après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et de l'organisme de défense et de gestion.

D. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

1. Encépagement

Les vins destinés à l'élaboration des eaux-de-vie sont issus des cépages suivants : baco blanc B, blanc dame B, colombar B, folle blanche B, grasse B, jurançon B, mauzac B, mauzac rose Rs, meslier saint-françois B, ugni blanc B.

2. Conduite du vignoble

2.a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds à l'hectare.

2.b) Écartement

Les vignes présentent un écartement entre rangs maximal de 3,50 mètres.

2.c) Type de taille.

La taille est obligatoire chaque année. Les deux modes de taille suivants sont autorisés :

- soit en taille Guyot simple ou double ;
- soit en taille en cordon.

2.d) Nombre d'yeux par hectare

Le nombre d'yeux francs est limité à 80 000 yeux par hectare.

2.e) Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

2.f) Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux eaux-de-vie provenant de vins issus :

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a

Publié au BO AGRI du 1^{er} janvier 2015

été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

2.g) État cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne.

3. Critères analytiques de la matière première mise en fermentation ou du produit à distiller

Jusqu'à la distillation, chaque cuve de vin de distillation présente :

- un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 7,5 et 12 % ;
- une acidité volatile au maximum de 14,28 milliéquivalents par litre (soit 0,70 g de H₂SO₄/l) ;
- une teneur maximale en anhydride sulfureux (SO₂) total de 20 milligrammes par litre.

4. Rendement

Le rendement annuel maximum autorisé est établi à 120 hectolitres de vin par hectare à un titre alcoométrique volumique de référence de 10 %.

Les quantités produites au-delà du rendement annuel maximum autorisé doivent être livrées et détruites par envoi aux usages industriels avant le 31 juillet de la campagne en cours conformément l'article D. 645-22 du code rural et de la pêche maritime.

5. Elaboration du jus et élaboration du moût

Seuls les vins issus de la même récolte résultant de la fermentation de tout le jus de goutte, complété ou non par le seul jus de presse correspondant, peuvent être destinés à l'élaboration des eaux-de-vie.

6. Conduite de la fermentation

L'enrichissement et le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins sont interdits.

Les vins sont distillés sans lies grossières, mais ils doivent contenir des lies fines.

7. La distillation

7.a) Période de distillation

La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

7.b) Méthodes de distillation

Les vins sont distillés selon deux méthodes :

- distillation continue multi-étagée avec reflux, au moyen d'alambics dits « armagnacais » de type principal ;
- distillation discontinue simple à repasse, au moyen d'alambics de type accessoire.

Dans chaque atelier de distillation doit fonctionner au moins un alambic de type principal au cours de la campagne considérée.

La chaudière des deux types d'alambic est chauffée à feu nu.

7.c) Description des matériels

- Type principal : distillation continue multi étagée avec reflux au moyen d'alambics du type armagnacais :

L'alambic armagnacais est constitué d'une chaudière surmontée d'une colonne à plateaux et d'un ensemble de chauffe-vin réfrigérant, enfermant un serpent. La colonne de distillation est munie de plateaux comportant des éléments de barbotage. Cet appareil peut présenter des dispositifs d'extraction de têtes ou de queues.

La chaudière, le serpent, la colonne et les plateaux sont en cuivre.

La chaudière contient un ou deux plateaux de chaudière. Dans la colonne, le nombre total de plateaux d'épuisement et de concentration est au maximum égal à quinze, le nombre de plateaux de concentration étant

limité à deux.

La capacité totale de la chaudière doit être au moins égale à celle des organes de réfrigération comprenant chauffe-vin et réfrigérant, mais ne peut excéder 40 hectolitres.

L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs du distillat ou du vin préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le condensat circulant au bas des plateaux de concentration ou jusqu'aux premières spires du serpentin.

Le volume de la production en alcool pur par vingt-quatre heures ne peut excéder une fois et demie celui correspondant à la capacité de l'ensemble des organes de réfrigération. Toutefois, une tolérance de 25 % en plus de cette production est admise pour les appareils dont les chaudières présentent une capacité totale inférieure à 3 hectolitres.

Quelles que soient les installations, le volume journalier d'alcool pur produit n'excède pas 40 hectolitres par alambic.

Le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie est compris entre 52 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

- Type accessoire : distillation simple à repasse :

L'alambic à repasse est composé essentiellement d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.

La chaudière, le chapiteau, le col de cygne et le serpentin sont en cuivre.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et le volume en charge est limité à 25 hectolitres par chauffe.

Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure peuvent être utilisées, à condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du « brouillis », que leur capacité totale ne dépasse pas 140 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et que le volume de vin mis en œuvre ne dépasse pas 120 hectolitres par chauffe.

Le titre alcoométrique volumique des « bonnes chauffes », après la seconde distillation ou repasse, est compris entre 65 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

8. Vieillessement

8.a) Durée minimale de vieillissement

Les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », complétées ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » ou « Haut Armagnac » destinées à la consommation humaine directe sont conservées pendant une période minimale d'un an, décomptée à partir du 1^{er} avril suivant la mise en vieillissement, dans des récipients en bois de chêne.

8.b) Caractéristiques des chais

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont mises en vieillissement dans des chais respectant les critères suivants :

- locaux réservés spécifiquement au vieillissement et au stockage des produits viticoles et boissons spiritueuses ;
- locaux clos, sains, dotés d'ouvertures ou d'aérations dont on peut régler le débit en fonction des conditions climatiques extérieures.

8.c) Type de bois

Les bois des contenants utilisés pour le vieillissement des eaux-de-vie « Armagnac » sont issus de chêne d'espèces sessile, pédonculé ou leur croisement.

9. Maturation

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée de la mention « Blanche Armagnac » les eaux-de-vie maturées pendant une période minimale de trois mois à compter de la distillation, en récipient inerte pour la couleur, et qui ne présentent aucune coloration.

10. Finition

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe subissent une étape de finition incluant l'ajustement final du titre alcoométrique volumique (TAV) souhaité pour le conditionnement.

Les méthodes traditionnelles - coloration par utilisation de caramel E150a (caramel ordinaire) et/ou adjonction d'infusion aqueuse de copeaux de chêne stabilisée ou non par de l'Armagnac et/ou ajout de produits définis aux points 3 a) et c) de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 - sont autorisés, de telle sorte leur effet sur l'obscurisation de l'eau de vie soit inférieur à 4 % vol. L'obscurisation, exprimée en % vol est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

11. Mesures transitoires

11.a) Conduite du vignoble, densité et écartement

La production des parcelles plantées de vignes, en place avant le 29 mai 2005, qui ne respectent pas les dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2029 incluse.

11.b) Atelier de distillation

Les ateliers qui ne distillent qu'avec des alambics de type accessoire peuvent continuer ainsi uniquement jusqu'à la récolte 2019 incluse.

11.c) Aire géographique

Les opérateurs qui, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ont le vieillissement et/ou la maturation des eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », en dehors de l'aire géographique peuvent continuer à le faire jusqu'au 31 juillet 2023.

Les opérateurs qui, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ont assuré la finition des eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », en dehors de l'aire géographique peuvent continuer à le faire jusqu'au 31 juillet 2023.

E. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

1. Informations sur la zone géographique

1.a) Description des facteurs contribuant au lien au terroir

La zone géographique se situe en Gascogne, une province du sud-ouest de la France, sise entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud.

Le climat est de type océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la partie ouest de l'aire, sans période vraiment sèche en été. Par contre la partie est de l'aire subit une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. À l'ouest, les Sables Fauves dominent. C'est une formation marine, en partie recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux, lessivés et acides, appelés localement boubènes. Cette formation est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. Les trois mentions géographiques, Bas Armagnac, Armagnac Ténarèze et

Haut Armagnac, qui se succèdent d'ouest en est, correspondent bien à des milieux naturels distincts.

La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques typiques de la Gascogne : les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest penchent plus fortement et restent souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée de type polyculture-élevage, où la vigne est souvent minoritaire.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » recoupe ainsi trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (29 communes) et le Lot-et-Garonne (18 communes).

En 2012, la production d'Armagnac est assurée à 70 % par des vigneron ou des coopératives et à 30 % par des négociants pour un volume total de 19 000 hl d'alcool pur. La majorité des vignerons producteurs fait appel à des distillateurs ambulants, pratique traditionnelle en Armagnac qui voit les alambics circuler de propriété en propriété durant l'automne et l'hiver. 95 % des 185 000 hl de vin de distillation ont été distillés par des alambics continus de type armagnacais.

1.b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen Âge. Au XIV^{ème} siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important.

En 1310, Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze, décrit les « 40 vertus de l'aygue ardente ». En 1373, le « Privilège de Bordeaux » est décidé par Edouard III : il interdit aux vins du « haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. C'est à cette époque que se développe la distillation des vins blancs, permettant la conservation de ces vins et une réduction des coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Les marchés de Mont-de-Marsan et d'Aire-sur-l'Adour se développent et favorisent ce commerce. Les techniques de vieillissement sous bois apparaissent progressivement. Elles permettent une évolution de la couleur, de la rondeur et des arômes de l'Armagnac. Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, la distillation est pratiquée au moyen de chaudières à repasse. En 1814, Tuilière dépose à Auch le brevet d'un alambic à marche régulière et continue. Il est adopté et amélioré par les distillateurs et fabricants de la région. Ainsi à partir du XIX^{ème} siècle, la distillation continue devient majoritaire, avec l'utilisation d'alambics multi étagés à colonne, dont le développement dans la région lui fait prendre le nom d'alambic armagnacais.

Au XIX^{ème} siècle, des négociants de la région font construire des chais spécifiques à l'Armagnac et investissent dans l'amélioration qualitative des eaux-de-vie. Ainsi les techniques d'assemblages et le contrôle du vieillissement sont de plus en plus maîtrisés.

Les principaux cépages alors utilisés sont la folle blanche B et le colombard B. Après l'invasion du vignoble par le phylloxera, ces cépages sont plantés sur porte-greffe et deviennent plus sensibles, l'ugni blanc B est alors introduit dans la région. En 1898, un ampélographe landais, François Baco réussit à sélectionner un nouveau cépage pour l'Armagnac, très résistant aux maladies et très bien adapté aux sols de sables et de boulbènes ; le baco blanc B devient avec l'ugni blanc l'un des cépages majeurs de l'Armagnac.

2. Informations sur le produit

2.a) Éléments historiques liés à la réputation du produit

L'Armagnac fait partie des premières productions viticoles françaises à avoir fait l'objet d'un ensemble de règles d'élaboration et d'organisation afin de protéger ses usages et structurer sa production :

- c'est un décret du 25 mai 1909 qui délimite la zone de production de l'Armagnac et de ses trois mentions géographiques, bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze et haut-Armagnac ;
- la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est obtenue par le décret du 6 août 1936. La mention « Blanche Armagnac » est reconnue par décret du 27 mai 2005 ;
- en 1941, le « Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie d'Armagnac » est créé afin de protéger le stock d'Armagnac. Dès la guerre terminée, en 1946, il devient le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, chargé du développement et de la promotion de l'eau-de-vie et du contrôle des comptes d'âge.

En 2013, l'Armagnac est consommé dans plus d'une centaine de pays.

2.b) Caractéristiques des eaux-de-vie

L'Armagnac est une eau-de-vie ayant subi, au minimum, une année de vieillissement sous bois de chêne. Son équilibre et son style aromatique évoluent avec la durée de l'élevage (terme qui regroupe maturation et/ou vieillissement), depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.

La Blanche Armagnac est conservée en contenants inertes. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.

3. Interactions causales

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie, à l'ouest de la zone, soit par des sols argileux à forte capacité de rétention en eau, à l'est de la zone. Elles assurent donc des rendements assez élevés.

Le choix des cépages ainsi que des méthodes culturales (faible densité de plantation, taille longue ou charge importante, aération du feuillage pour limiter les maladies cryptogamiques, rendements assez élevés, vendanges précoces) ont pour objectif d'obtenir des raisins pour l'élaboration de vins aptes à la distillation, c'est-à-dire de titre alcoométrique volumique faible, d'acidité totale élevée et de faible acidité volatile.

L'acidité totale élevée et la faible acidité volatile permettent au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à concentrer davantage dans les eaux-de-vie les arômes contenus dans les vins.

Ces paramètres évoluent en effet favorablement avec l'augmentation du rendement. Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité aromatique et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie obtenues, augmentent avec le rendement.

Ainsi, la détérioration qualitative des vins produits lorsque le rendement augmente de façon disproportionnée conduit à l'établissement d'un rendement maximum dans le cahier des charges.

Les cépages destinés à la production d'Armagnac présentent une diversité qui est exploitée par chaque opérateur, en fonction des différents sols présents dans chacune des régions de l'appellation et des objectifs envisagés pour l'élevage du produit. Ainsi, les trois mentions géographiques, « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » et « Haut Armagnac », correspondent à des pratiques différentes et adaptées à des milieux naturels distincts.

Pour préserver la qualité des futures eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé dans les moûts ou les vins de distillation. De ce fait, la distillation précoce, au plus tard le 31 mars qui suit la récolte, est un gage de bonne conservation des vins et de qualité des eaux-de-vie.

Le savoir-faire du distillateur est fondamental. Il s'exerce par l'intermédiaire de plusieurs réglages de l'appareil, afin d'adapter son fonctionnement au vin à distiller, selon son origine, son titre alcoométrique volumique, et au type d'eau-de-vie recherchée.

La « Blanche Armagnac » fait l'objet d'un savoir-faire spécifique, qui s'exprime notamment dans le choix des cépages utilisés, ainsi que dans la conduite de la distillation, afin d'obtenir une eau-de-vie très aromatique et d'une grande finesse.

L'élevage des eaux-de-vie est un processus complexe qui s'opère sous l'influence des conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur. Cet élevage bénéficie des savoir-faire qui se sont développés dans ce secteur depuis le XVIII^{ème} siècle. Lors du vieillissement, différents phénomènes physico-chimiques se déroulent : évaporation différentielle de l'eau, de l'alcool et d'autres composés volatils, concentration de certaines substances, extraction de composés solubles issus du bois, oxydation. Ces phénomènes sont orientés par les caractéristiques initiales de l'eau-de-vie, par le choix du type de contenant dans lequel elle est introduite (volume, âge) et par les caractéristiques physiques du chai d'élevage (température, hygrométrie et aération).

Les Armagnacs commercialisés sont fréquemment le fruit d'assemblages de plusieurs eaux-de-vie d'âges ou de cépages différents et complémentaires. Ils sont aussi parfois millésimés, selon un usage ancien et courant dans la région. Il revient au maître de chai, à partir de la dégustation et selon les pratiques de l'entreprise, de définir les assemblages ou de sélectionner les millésimes selon le potentiel qualitatif de chacune des eaux-de-vie.

Ainsi, au cours de la phase finale de préparation dite de finition des Armagnacs, le maître de chai termine, si nécessaire, la réduction progressive des eaux-de-vie jusqu'au TAV le mieux adapté.

Après avoir laissé l'Armagnac se reposer, permettant ainsi à l'eau-de-vie de retrouver un équilibre d'estérification, il choisit le cas échéant de stabiliser les Armagnacs afin d'éviter toute précipitation en bouteilles et détermine le média filtrant le mieux adapté avant la mise en bouteilles. Il contrôle enfin la qualité du travail réalisé afin de s'assurer de la conformité de l'Armagnac et de la mise en valeur des qualités du terroir, des savoir-faire du vigneron, distillateur et du travail d'élevage.

F. DISPOSITIONS DE L'UNION EUROPEENNE OU DISPOSITIONS NATIONALES

Arrêté du 14 mars 2007 relatif au stockage, au suivi des millésimes et au contrôle du vieillissement des eaux-de-vie d'Armagnac.

G. DEMANDEUR

La section Organisme de Défense et de Gestion « Armagnac » du Syndicat de Défense des Appellations des Vignobles Armagnac Gascogne

Rue des Vignerons
BP 49
32800 EAUZE - FRANCE

H. REGLES D'ETIQUETAGE COMPLEMENTAIRES

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », complétée ou non des dénominations géographiques « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » ou de la mention « Blanche Armagnac » ne peuvent être déclarées après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et sur tout support publicitaire l'appellation d'origine susvisée ne soit accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée » en caractères très apparents.

Les dénominations géographiques « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » ainsi que la mention « Blanche Armagnac » figurent lorsqu'elles sont utilisées dans le même champ visuel que l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».

Une mention d'étiquetage peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.

Partie II – Obligations déclaratives et Tenue de registres

A OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 juillet qui précède la récolte.

Cette déclaration, réalisée sur un imprimé spécifique délivré par l'organisme de défense et de gestion, dûment complété, comporte notamment la liste des parcelles (références cadastrales et superficies). Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point au du présent cahier des charges.

Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation

Pour chaque campagne de distillation, les opérateurs informent les services de l'organisme de défense et de gestion de la date et l'heure de commencement des travaux ainsi que l'estimation de la durée des travaux.

Cette déclaration est faite au plus tard trois jours avant le début de la distillation. Les originaux sont transmis aux services des douanes et droits indirects au titre des obligations en matière de contributions indirectes.

La déclaration de distillation comporte notamment la date et l'heure du début de la distillation, le volume de vin destiné à la distillation, le nom et l'adresse du distillateur, le lieu d'entrepôt du vin et le lieu de distillation si celui-ci est différent. Elle est accompagnée de l'analyse du vin concerné : titre alcoométrique volumique, acidité totale, acidité volatile, SO₂ total, précisant le volume, le ou les cépages et le numéro de cuve.

La fermeture des travaux de distillation est déclarée selon les mêmes modalités ; sont indiquées notamment la date, le volume d'alcool pur (AP) obtenu et le lieu de stockage.

Déclaration annuelle de production, de revendication et de stockage (DPRS)

Tout opérateur ayant distillé effectue une DPRS auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 mars suivant la fermeture des travaux de distillation.

Cette déclaration comprend notamment la surface en vigne déclarée, le volume total et le volume conservé sous bois et leur titre alcoométrique volumique, le cas échéant pour chaque dénomination géographique ou mention complémentaire revendiquée.

Elle reprend l'ensemble des informations déjà portées sur d'éventuelles déclarations anticipées faites par les opérateurs.

Déclaration préalable de première mise en marché de « Blanche Armagnac »

Avant toute première mise en marché de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée par la mention « Blanche Armagnac », l'opérateur effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration indiquant le nom et l'adresse de l'opérateur, le volume d'alcool pur concerné, le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

Cette déclaration est effectuée au plus tard un mois avant la première mise en marché des lots concernés.

B TENUE DE REGISTRES

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données permettant de s'assurer de :

- l'origine et la conformité des vins de distillation et les volumes correspondant ;
- l'origine et la conformité de l'Armagnac depuis la distillation jusqu'à sa finition, et les volumes correspondant.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale, l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Les données sont conservées durant la campagne en cours et pendant cinq ans.

Partie III – Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES		
Situation dans l'aire géographique	Aire géographique de production, de vieillissement et/ou de maturation et de finition, de l'appellation « Armagnac » et de ses dénominations géographiques complémentaires	Examen documentaire de la déclaration d'identification et/ou contrôle chez les opérateurs
Caractéristiques des outils de production	Caractéristiques des alambics et des chais d'élevage	Examen documentaire de la demande d'identification et/ou contrôle chez les opérateurs
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION		
Vinification :		
Pas de sulfitage des vendanges, moûts et vins	SO ₂ total maxi = 20 mg/l	Examen documentaire et/ou examen analytique
Normes analytiques des vins jusqu'à la distillation	TAV = 7,5 % à 12 % vol Acidité volatile max = 0,70 g/l H ₂ SO ₄ SO ₂ total maxi = 20 mg/l	Examen analytique
Distillation :		
TAV des eaux-de-vie en sortie d'alambic	Compris entre 52 % et 72,4 %	Examen analytique en période de distillation Examen documentaire
Période de distillation	Selon la date fixée pour la campagne en cours. À défaut de disposition spécifique : au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte	Examen documentaire
Vieillessement, maturation		
Durée minimale de maturation et de vieillissement	Blanche Armagnac : trois mois de maturation en récipients inertes pour la couleur, à partir de la date de distillation du lot concerné Autres produits : au moins un an sous bois à partir du 1 ^{er} avril suivant la récolte	Examen documentaire et/ou contrôle sur place chez les opérateurs
C. — CONTRÔLE PRODUIT		
Blanche Armagnac	TAV 40 % minimum Aspect, odeur, flaveur	Examens analytique et organoleptique des lots prêts au conditionnement
Armagnac	TAV 40 % minimum Aspect, odeur, flaveur	Examen analytique et/ou organoleptique

RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gov.fr

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2011-1620 du 23 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne »

NOR : AGRT1127606D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret n° 2009-1132 du 18 septembre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Pineau des Charentes » et « Floc de Gascogne » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 29 septembre 2011,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et peut être consulté à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Art. 2. – A l'article 1^{er} du décret du 18 septembre 2009 susvisé, les mots : « Floc de Gascogne » sont supprimés.

Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » annexé au décret du 18 septembre 2009 susvisé est abrogé.

Art. 3. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 23 novembre 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,*

BRUNO LE MAIRE

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
FRANÇOIS BAROIN

*La ministre du budget, des comptes publics
et de la réforme de l'État,
porte-parole du Gouvernement,*
VALÉRIE PÉCRESSE

*Le secrétaire d'Etat
auprès du ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,*
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « FLOC DE GASCOGNE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », initialement reconnue par le décret du 27 novembre 1990, les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la production des moûts, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Gers : Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnac, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezund'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puysegur, Ramouzens, Réans, Rejaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune,

Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella ;

- Département des Landes : Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau) ;
- Département de Lot-et-Garonne : Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Saint-Pé-Saint-Simon, Sainte-Maure-de-Peyriac, Sos.

2°- Identification parcellaire

Les moûts destinés à l'élaboration du vin de liqueur proviennent de raisins issus de parcelles de vigne, situées dans l'aire géographique susvisée, ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 31 mai et 1^{er} juin 2001 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelle(s) de vigne en effectue la demande, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, avant le 15 mars de l'année de récolte du moût.

La liste des nouvelles parcelles de vigne identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. - Encépagement et règles de proportions

1°- Encépagement

a) - Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants :

- cépages principaux : colombar B, gros manseng B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : baroque B, folle blanche B, mauzac B, petit manseng B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

b) - Les vins de liqueur rosés sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N, tannat N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant les jus et moûts destinés à la production de vin de liqueur de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Vins de liqueur blancs :

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

c) - Vins de liqueur rosés :

La proportion du cépage tannat N est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 60000 yeux francs par hectare et un maximum de 18 yeux francs par pied :

- soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de 2 longs bois ou branches à fruits par pied ;

- soit en taille courte à coursons (conduite en cordon) avec un maximum de 2 yeux francs par courson.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.

d) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

e) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les jus et moûts proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins destinés à l'élaboration de jus ou de moûts présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

VIII. - Rendements. – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 72 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 85

hectolitres de moût par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins de liqueur provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2°- Mutage

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » en quantité telle que leur titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 18 %.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour l'élaboration du « Floc de Gascogne » provient de la même exploitation que les moûts.

a) - Caractéristiques des moûts

- Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges au fur et à mesure de leur récolte ; l'emploi de moût issu d'une récolte antérieure est interdit ;
- Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration ;
- Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et présentent, au moment du mutage, une richesse minimale en sucre au moins égale à 170 grammes par litre de moût ;
- Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite ;
- Les moûts destinés à l'élaboration des vins de liqueur rosés sont obtenus par égouttage ou saignée, le pressurage est interdit.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac »

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 52 % et provient d'un Armagnac qui fait l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la distillation.

3°- Elevage, maturation

a) - Après mutage, les vins de liqueur sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac », afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique de commercialisation.

4°- Produit fini et normes analytiques

- a) - Les vins de liqueur blancs, au stade du conditionnement, sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages ;
- b) - Les vins de liqueur rosés, au stade du conditionnement, sont issus soit de l'assemblage de plusieurs cépages, soit d'un seul cépage, à l'exception du seul cépage tannat N qui est obligatoirement assemblé ;
- c) - Les vins de liqueur présentent, au stade du conditionnement, un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % et 18 %.

5°- Stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique et tempéré pour le stockage des produits.

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits, à la mise en marché à destination du consommateur et au conditionnement

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, et après un délai minimum de 15 jours suivant le conditionnement.

b) - Dispositions relatives au conditionnement

- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins de liqueur, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et élaborant ces vins de liqueur ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ;
- Chaque bouteille porte une capsule, ou un timbre de garantie, délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au chapitre II du présent cahier des charges.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe en Gascogne, une province du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud.

Le climat est océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la moitié occidentale de la zone géographique, sans période vraiment sèche en été. Par contre la moitié orientale de la zone géographique subit une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. A l'ouest, les « *Sables Fauves* » dominent. Cette formation marine, en partie recouverte par des limons lœssiques porte des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement « *boulbènes* ». Elle est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont, soit argileux et profonds et dénommés « *terreforts* », soit superficiels, caillouteux et calcaires et dénommés localement « *peyrusquets* ». Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de l'aire.

La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente alors d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les « *terreforts* », sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques caractéristiques du paysage de la Gascogne. Les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest présentent des pentes plus fortes et sont souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée de polyculture-élevage, au sein de laquelle la vigne est souvent minoritaire.

La zone géographique s'étend ainsi sur trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (25 communes) et le Lot-et-Garonne (16 communes). Elle est identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », eau-de-vie qui intervient dans son élaboration.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV^{ème} siècle, de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. En 1373, le « *Privilège de Bordeaux* » décidé par EDOUARD III, interdit aux vins du « *Haut-Pays* », dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. A cette époque, se développe la distillation des vins blancs qui permet la conservation de ces vins et réduit les coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, favorise l'augmentation de la production au XVII^{ème} siècle et au XVIII^{ème} siècle.

La coexistence d'un vignoble de distillation et d'une production de vins de bouche (blancs et rouges) est propice à l'apparition d'un vin de liqueur, obtenu par le mutage d'un jus de raisin avec une eau-de-vie jeune. Une recette gasconne d'élaboration, datant du XVI^{ème} siècle, atteste de l'existence de ce produit dès cette époque. Dans les chais, il est alors traditionnel de conserver un fût de moût muté à l'eau-de-vie, et de le consommer lors des repas de fin de vendanges et pendant les mois qui suivent.

Le terme « *Floc* » signifie « *bouquet de fleurs* » en Gascon. Le nom de « Floc d'Armagnac » apparaît d'abord comme marque, au cours des années 1954 et 1955.

En 1976, les producteurs se réunissent au sein du « Syndicat de défense du Floc de Gascogne ». L'appellation d'origine contrôlée est reconnue en 1990, pour les vins blancs et les vins rosés.

Au cours du XX^{ème} siècle, l'encépagement destiné à la distillation s'est orientée vers quelques cépages traditionnels comme les cépages ugni blanc B, baco blanc B et folle blanche B, essentiellement utilisés maintenant pour la production d'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Parallèlement, des cépages locaux ou régionaux destinés à l'élaboration de vins de bouche ont été plantés pour la production de vins de liqueur, comme les cépages colombar B, gros manseng B, sauvignon B. Pour les cépages noirs, les plantations ont privilégié les cépages locaux et régionaux, comme les cépages merlot N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N et tannat N.

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » sont obligatoirement élaborés à partir d'un moût et d'une eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » issus de la même exploitation. Le choix de l'eau-de-vie est fondamental. Elle est souvent distillée de façon spécifique à haut degré afin de ne pas déséquilibrer le produit final par des arômes lourds ou trop puissants.

Les progrès réalisés dans les pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permettent maintenant une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent ainsi être plus présents dans le produit fini.

La production atteint environ 10 000 hectolitres par an, élaborés par 120 producteurs et 5 caves coopératives.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

L'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » est un vin de liqueur blanc ou rosé présentant un titre alcoométrique volumique compris entre 16% et 18%. Elle est caractérisée par un équilibre entre les apports du moût et ceux de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Les arômes primaires du raisin sont privilégiés, en relation avec une consommation traditionnelle rapide.

L'eau-de-vie apporte la nervosité et des arômes floraux, le moût, la saveur sucrée et des arômes fruités. Les arômes de fruits rouges dominent généralement dans les vins de liqueur rosés, alors que, dans les vins de liqueur blancs, les arômes de fleurs et de fruits blancs s'expriment souvent.

Il s'agit essentiellement d'un produit jeune, frais et fruité. Les arômes d'évolution ne sont généralement pas recherchés. Le moût est muté pendant la période de vendange, au fur et à mesure de la récolte. Pour les vins de liqueur rosés, les moûts sont obtenus par égouttage ou par saignée.

3°- Interactions causales

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Ainsi, les moûts produits conservent de la fraîcheur et une acidité qui équilibre la chaleur de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».

Les caractéristiques de ce milieu permettent également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. La procédure d'identification parcellaire formalise le choix des parcelles identifiées pour la production du « Floc de Gascogne », en fonction de critères de lieu d'implantation précis.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » réservée pour le mutage est issue de raisins provenant de parcelles de vigne sélectionnées pour produire des vins adaptés à la distillation, avec une acidité élevée, un titre alcoométrique volumique naturel faible, un très bon état sanitaire de la vendange. Le bon état sanitaire est indispensable car l'emploi d'anhydride sulfureux est interdit sur les vendanges, moûts et vins destinés à la distillation. Tout ceci est obtenu notamment par le choix des cépages, des rendements assez élevés et une vendange précoce. La sélection des vins destinés, après distillation, à l'élaboration du « Floc de Gascogne », et la conduite de la distillation nécessitent également des savoir-faire maîtrisés, notamment pour la conduite des alambics et le degré de distillation. Ces pratiques perdurent par l'obligation du mutage avec une eau-de-vie produite au sein de la même exploitation.

Le « Floc de Gascogne » est commercialisé majoritairement par vente directe et dans la zone géographique, grâce notamment à l'attrait touristique suscité par cette petite région. Cette notoriété régionale se développe cependant au niveau national et les ventes hors des frontières du territoire national croissent, vers la Belgique en particulier.

Ce mode de commercialisation fait que l'usage du conditionnement « à la propriété » en bouteilles de verre est continu depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1990, et un réel savoir-faire s'est développé chez les producteurs de la zone géographique pour la réalisation de toutes les opérations (production du moût et de l'eau-de-vie dans la même exploitation, opérations de conditionnement). Le cahier des charges, par ailleurs, ne prévoit aucune aire de proximité immédiate.

Le « Floc de Gascogne » est un produit caractérisé par sa fraîcheur et les arômes primaires des moûts de raisin et de l'eau-de-vie, jeune, à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Ainsi le savoir-faire des producteurs s'exprime :

- par des conditionnements en bouteilles de verre, précoces et successifs, qui permettent de préserver les caractéristiques intrinsèques du produit dont notamment sa teneur élevée en alcool ;
- par la gestion (inscrite dans le cahier des charges) d'un élevage court, jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte, correspondant juste à une « mise au repos » des vins de liqueur, afin que l'assemblage moût/eau-de-vie « se fonde » ;

- par le respect (inscrit dans le cahier des charges) d'un délai d'au moins 15 jours entre le conditionnement et la mise en marché à destination du consommateur, afin que le produit offert au consommateur soit totalement épanoui.

Enfin, la limitation du nombre des « manipulations » du produit permet de réduire le risque oxydatif qui peut nuire aux qualités caractéristiques des vins.

En conséquence, avec la limitation du conditionnement dans la zone géographique et chez l'opérateur récoltant les raisins et élaborant les vins de liqueur ou dans l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, les producteurs se fixent pour objectif, dans le respect des usages et des savoir-faire acquis :

- d'éviter tout mélange de Floc de Gascogne d'exploitations différentes afin de préserver les caractéristiques du produit tel qu'il a été élaboré au sein de chaque exploitation à partir de moûts et eaux-de-vie de l'exploitation ;

- de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse, avec des arômes primaires et pour lequel tout phénomène d'oxydation doit être évité ; une obligation déclarative préalable de conditionnement et une déclaration récapitulative de conditionnement sont définies dans le cahier des charges ; les contrôles par examens analytique et organoleptique sont réalisés au stade du conditionnement, soit au plus près de la mise en marché à destination du consommateur ;

- de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits par les contrôles effectués dans la région de production, et ainsi la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule ou un timbre de garantie délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication. L'authenticité du produit est alors garantie pour le consommateur, avec le contenant le plus adapté pour l'apposition d'une telle capsule ou d'un tel timbre (suivi des volumes commercialisés, maîtrise du nombre de contenants et facilité d'apposition).

Le « Floc de Gascogne », produit emblématique de la Gascogne participe à la grande diversité et à la richesse de la gastronomie de cette région. Il allie une tradition séculaire et des savoir-faire modernes, permettant de ainsi de maintenir le dynamisme d'une région essentiellement rurale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures à celles

des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'affectation parcellaire et d'intention d'élaboration

Avant le 31 juillet de chaque année, tout opérateur qui souhaite élaborer des vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » souscrit une déclaration d'intention d'élaboration sur un imprimé fourni par l'organisme de défense et de gestion qui est retourné à cet organisme.

L'organisme de défense et de gestion transmet ensuite, à l'organisme de contrôle agréé, tous les dossiers des opérateurs, vérifiés et visés.

La déclaration précise notamment :

- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- la liste des parcelles destinées à la production du moût (extrait de la fiche d'encépagement) ;
- le volume de vin de liqueur à produire ;

2. Déclaration de stocks

Avant le 31 juillet de chaque année, tout opérateur d'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » souscrit une déclaration de stocks sur un imprimé fourni par l'organisme de défense et de gestion. La déclaration est adressée, à l'organisme de défense et de gestion accompagnée d'une fiche d'encépagement de l'exploitation, complète et détaillée. L'organisme de défense et de gestion transmet ensuite à l'organisme agréé tous les dossiers des opérateurs, vérifiés et visés.

Tout opérateur adresse cette déclaration qu'il détienne ou non du des vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » en stock.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- les stocks de vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », détenus par l'opérateur, en précisant les volumes non conditionnés.

3. Déclaration d'élaboration et de revendication

Etablie en quatre exemplaires destinés aux services locaux de la DGDDI, à l'organisme de contrôle agréé, à l'organisme de défense et de gestion, et à l'opérateur, la déclaration est adressée aux services concernés dans les huit jours ouvrés après le dernier mutage et avant le 1^{er} décembre.

Lors de la souscription de la déclaration d'élaboration auprès des services locaux de la DGDDI, la présentation d'un double de la déclaration d'intention d'élaboration, visée par l'organisme de contrôle agréé, est obligatoire.

La déclaration précise notamment :

- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit ;
- le volume de produit revendiqué ;
- le titre alcoométrique volumique du produit obtenu.

La déclaration apporte des renseignements sur les matières premières :

- Pour le moût : les cépages utilisés, le volume mis en œuvre, le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- Pour l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » : le titre alcoométrique volumique, le compte d'âge, le volume mis en œuvre, l'alcool pur que cela représente.

La déclaration apporte des renseignements sur le stockage :

- le lieu de stockage (lieudit et commune) ;
- le type de contenant (cuve, garde-vin, foudre, fût...) ;
- l'identification des contenants (numéro, contenance...).

La déclaration est en corrélation avec le « registre d'élaboration », visé ci-après.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Cette déclaration, transmise à l'organisme de défense et de gestion, au moins quarante-huit heures avant la date prévue pour le conditionnement, précise :

- le nom ou raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- le volume destiné au conditionnement, en hectolitres ;
- la semaine au cours de laquelle est réalisé le conditionnement.

5. Déclaration récapitulative de conditionnement

Cette déclaration transmise à l'organisme de défense et de gestion, dans les huit jours suivant la date effective du conditionnement, précise :

- le nom ou raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- le volume conditionné en hectolitres ;
- le nombre de bouteilles et leur contenance correspondant au volume conditionné ;
- la date effective conditionnement.

II. – Tenue de registres

Registre d'élaboration

Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration des vins de liqueur.

Il renseigne sur le moût :

- la date d'élaboration ;
- le numéro de cuve ;
- le cépage ;
- la teneur en sucre.

Il renseigne sur l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage :

- le compte d'âge ;
- le numéro de cuve ou de fût ;
- le volume ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- la quantité d'alcool pur.

Il renseigne sur le vin de liqueur élaboré :

- la date de mutage ;
- la couleur ;
- le numéro de cuve ;
- le volume élaboré ;
- le titre alcoométrique volumique.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
-------------------------------	-----------------------

A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Parcelles incluses dans l'aire géographique et inscrite sur la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire
Respect des proportions de cépages	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Densité de plantation	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Respect des obligations déclaratives	Contrôle documentaire
B2 - Conduite du vignoble	
Respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation et élaboration.	
Teneur en sucres des moûts	Contrôle documentaire et/ou contrôle analytique.
Titre alcoométrique volumique minimum de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage.	Contrôle documentaire et/ou contrôle analytique
Respect de la provenance de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage.	Contrôle documentaire
Respect du rendement et de la provenance du moût.	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en marché à destination du consommateur : Titre alcoométrique volumique acquis	Contrôle analytique
Au stade du conditionnement	Contrôle organoleptique

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2011-1454 du 4 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont »

NOR : AGRT1121352D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu la proposition du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 19 mai 2011,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et peut être consulté à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Art. 2. – L'arrêté du 25 mars 1981 modifié relatif aux conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Mont » est abrogé.

Art. 3. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, la ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'État, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'État auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 4 novembre 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,*

BRUNO LE MAIRE

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

FRANÇOIS BAROIN

*La ministre du budget, des comptes publics
et de la réforme de l'État,
porte-parole du Gouvernement,*

VALÉRIE PÉCRESSE

*Le secrétaire d'Etat
auprès du ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,*
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-MONT »
homologué par le décret n° 2011-1454 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 25 mars 1981, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire ou partie du territoire des communes suivantes du département du Gers :

a) - Communes dont le territoire, dans sa totalité, appartient à l'aire géographique : Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle, Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

b) - Communes dont le territoire appartient, pour partie, à l'aire géographique : Aviron-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 19 mai 2011.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) – Vins rouges et rosés :

- cépage principal : tannat N ;
- cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, fer N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

b) – Vins blancs :

- cépage principal : gros manseng B ;
- cépages complémentaires : arrufiac B, petit courbu B ;
- cépages accessoires : courbu B, petit manseng B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) – Vins rouges et rosés :

- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1° b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :

- La proportion du cépage gros manseng B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
- Pour les vignes plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum par pied de :

- 12 yeux francs, pour le cépage tannat N ;
- 18 yeux francs, pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 16 yeux francs, pour les autres cépages.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, au stade « véraison », ne peut être supérieur à :

- 10 pour le cépage tannat N ;
- 16 pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé » et la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rosés ;
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :

- 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et rosés.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol (travail du sol ou enherbement maîtrisé).

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

b) - L'épamprage est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D.645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Le cépage tannat N et les cépages destinés à l'élaboration des vins rouges sont vendangés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite ;
- Seuls les bennes ou bacs aptes à recevoir des produits alimentaires sont autorisés.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, fer N, merlot N	189	180	
tannat N	198	189	
arrufiac B, courbu B, petit courbu B.		170	170
gros manseng B, petit manseng B.		187	187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 12% pour les vins rouges ;
- 11,50 % pour les vins blancs et rosés.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a)- Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins rosés	60	68
Vins blancs	60	69

b) - Pour les vignes plantées en terrasses avant l'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\ 000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle ;

- Pour les vignes plantées en terrasses après l'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, aucun cépage ne peut dépasser 70 % ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est majoritaire ; - Dans l'assemblage, la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10%.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à :

- 4 grammes par litre, pour les vins blancs et rosés ;
- 3 grammes par litre, pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 14 % ;
- 4 grammes par litre, pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 14 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

e) - Capacité globale de cuverie

Le chai dispose d'un volume de cuverie globale équivalent à 1,5 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine par le rendement visé au 1^o du point VIII.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

- Le local est réservé à la vinification et à l'élevage du vin ;
- Les sols des chais de vinification sont lavables.

2^o- *Dispositions par type de produit*

- a) - Pour l'élaboration des vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;
- Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct ;
 - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3^o- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4^o- *Dispositions relatives au stockage*

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, les chais sont équipés de systèmes de maîtrise des températures ou de cuves thermo-régulées ou de tout autre système de contrôle des températures.

5^o- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte ;
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

XI. - Lien avec la zone géographique

1^o- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la

vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros. Elle forme un large croissant entre la région de l'Armagnac au relief mou, au nord, et un système d'échines parallèles plus marquées, au sud.

Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus pentus sont pour la plupart boisés.

Elle s'étend sur le territoire de 46 communes, dont 3 en partie, situées au sud-est du département du Gers.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. Par contre la pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1000 millimètres par an à 800 millimètres par an.

L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type « foehn », qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. A l'ouest il est principalement représenté par des « *Sables Fauves* », formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.

Plus à l'est, les « *Sables Fauves* » disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.

Les sols développés sur ce substrat sont:

- soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse ;
- soit des sols lessivés acides développés sur les « *sables fauves* » et les colluvions à galets.

Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.

Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.

La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.

La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.

La végétation marque nettement le gradient climatique et la géologie. Ainsi le chêne pédonculé et le maïs sont très présents dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que le chêne pubescent, les céréales à paille et le colza marquent le paysage de la partie orientale.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La documentation du monastère de Saint-Mont atteste qu'au début du 2^{ème} millénaire, la vigne est déjà présente sur le territoire de ce qui deviendra la zone géographique de l'appellation d'origine « Saint-Mont ».

Dès la fin du Moyen-Âge, la production de vin est diversifiée. En plus des vins rouges et « *clairets* », produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVII^{ème} siècle.

Au XVIII^{ème} siècle, apparaît une production de vins rouges, aptes à voyager, destinés aux Antilles.

La production augmente, ainsi que la culture de la vigne qui atteint 20% de la surface cultivée, en 1830.

L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en « Armagnac » ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les « *Piquepoults* », vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.

Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XX^{ème} siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de « Saint-Mont » est créée en 1957 et il est accompagné par les 3 caves coopératives nées au sortir de la 2^{ème} guerre mondiale. Ils sont à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs,

tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.

La dynamique collective a permis de créer, en 30 ans, un vignoble homogène, témoignant d'une histoire et de traditions viticoles hétérogènes, et elle a conduit à la reconnaissance, en 1981, de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Saint-Mont », puis « Saint-Mont », en 2007.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

3°- Interactions causales

Au cœur d'une agriculture de polyculture, et au sein d'un paysage au relief vallonné, offrant une mosaïque de situations, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages locaux qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part par une gestion de la plante et de son potentiel de production. Cette gestion se traduit par la conduite de la vigne et des règles de taille favorisant l'aération du feuillage et des grappes, par l'obligation d'épamprage, et par l'obligation de récolte manuelle du cépage tannat N et des cépages noirs destinés à la production de vins rouges.

Les opérateurs ont aussi mis en place les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1^{er} mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime également dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.

L'identité des vins de « Saint-Mont » et de ce vignoble ancien a rebondi lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Elle est également liée au rôle majeur de voie de communication joué par la vallée de l'Adour permettant l'ouverture, en amont vers les Pyrénées, et en aval, par Bayonne, vers le Nord de l'Europe et les Antilles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 19 mai 2011, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

a) - Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour le cépage principal et pour les cépages complémentaires, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2015 :

- La proportion du cépage principal soit supérieure ou égale 30 % de l'encépagement rouge et 25 % de l'encépagement blanc ;

- La proportion des cépages complémentaires soit supérieure ou égale 10 % de l'encépagement ;

b) - Au cours de cette période, la proportion de l'ensemble, cépage principal et cépages complémentaires, est majoritaire dans les assemblages.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 3600 pieds à l'hectare et 4000 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3200 pieds à l'hectare et inférieure à 3600 pieds à l'hectare et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;

- à compter de la récolte 2026, pour ces parcelles, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure à 3200 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, d'un droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Saint-Mont» et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.
- éventuellement, la couleur du vin, pour les cépages noirs.

Cette déclaration distingue :

- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée. ;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne en terrasses.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur adresse par écrit (lettre, télécopie ou e-mail) à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration préalable au moins 5 jours ouvrés avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, par écrit (lettre, télécopie ou e-mail), auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins 5 jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant régulièrement des conditionnements au cours de l'année sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, chaque année, à l'organisme de défense et de gestion, un calendrier prévisionnel des conditionnements (dates de début et de fin des opérations, jours de la semaine consacrés à ces opérations)

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé.

Il tient à la disposition des agents chargés du contrôle, un ou plusieurs registres sur lequel, ou lesquels, sont rassemblées les informations relatives :

- au suivi de maturité des raisins ;
- au suivi des assemblages des différents cépages dans les vins ;
- au cahier de cave.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage (vins rosés)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Règles de taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	- Contrôle des dérogations ; - Contrôles sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2011-1366 du 24 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Tursan »

NOR : AGRT1122285D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu la proposition du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 19 mai 2011,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et peut être consulté à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Art. 2. – L'arrêté du 11 juillet 1958 relatif aux conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Tursan » est abrogé.

Art. 3. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, la ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'État, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'État auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 24 octobre 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,*

BRUNO LE MAIRE

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

FRANÇOIS BAROIN

*La ministre du budget, des comptes publics
et de la réforme de l'État,
porte-parole du Gouvernement,*

VALÉRIE PÉCRESSE

*Le secrétaire d'Etat
auprès du ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,*
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TURSAN »
homologué par le [décret n° 2011- 1366 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011](#)
modifié par le [décret n°2013-1099 du 2 décembre 2013, JORF du 4 décembre 2013](#)**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tursan », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

COMMUNES DONT LE TERRITOIRE, DANS SA TOTALITÉ, APPARTIENT À L'AIRES GÉOGRAPHIQUE
- <u>Dans le département du Gers</u> : Ségos ; - <u>Dans le département des Landes</u> : Aubagnan, Bahus-Soubiran, Bats-Tursan, Buanes, Castelnaud-Tursan, Classun, Clèdes, Coudures, Eugénie-les-Bains, Fargues, Geaune, Latriille, Lauret, Mauries, Miramont-Sensacq, , Montsoué, Payros-Cazautets, Pécorade, Puyol-Cazalet, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarraziet, Sarron, Serres-Gaston, Sorbets, Urgons, Vielle-Tursan.
COMMUNES DONT LE TERRITOIRE APPARTIENT, POUR PARTIE, À L'AIRES GÉOGRAPHIQUE
<u>Dans le département des Landes</u> : Aire-sur-l'Adour, Arboucave, Duhort-Bachen, Eyres-Moncube, Larrivière, Montgaillard, Pimbo, Renung.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : baroque B et gros manseng B ;
- cépages accessoires : chenin B, claverie B, petit manseng B, raffiat de Moncade B, sauvignon B et sauvignon gris G.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N et tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, fer N et merlot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - La proportion de chaque cépage principal est comprise entre 20 % et 60 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages claverie B, raffiat de Moncade B et merlot N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Ces dispositions ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Tursan » et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement, pour la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (cordon de Royat), en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :

- 14 pour le cépage cabernet franc N ;
- 16 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

Après le stade phénologique dit « fermeture de la grappe » (stade 33 de Lorenz), le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à :

- 14 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont conduites en « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs	10500
Vins rosés	10000
Vins rouges	9500

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs, vins rosés	9500
Vins rosés	9000

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée ;
- Le désherbage total est interdit pour les vignes de plus de 4 ans (5^{ème} feuille) ; la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Les raisins présentent une richesse en sucre supérieure ou égale à :

- 187 grammes par litre pour les cépages gros manseng B et petit manseng B ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs et gris ;
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11 % pour les vins blancs et rosés ;
- 11,50 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a) - Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins blancs, vins rosés	60	68

b) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\ 000)$. La surface égale au nombre de pieds

réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

c) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\ 000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80% de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50%. Dans l'assemblage, la proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 60%.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est achevée. Pour ces vins, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre, pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques

Tout lot de vin, prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13% ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Le chai dispose d'un volume global de cuverie au moins équivalent à 1,5 fois le produit du rendement fixé au 1° du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée.

g) - Entretien du chai et du matériel

- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Les bâtiments de vinification et d'élevage des vins sont réservés à l'usage vinicole.

2°- *Dispositions par type de produit*

- a) - - Pour l'élaboration de vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;
- b) - Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est localisée à 70 kilomètres de l'océan Atlantique, au sud de la forêt des Landes. Elle s'inscrit dans un triangle dont la vallée du Gabas forme la base. Les deux autres côtés sont, au nord, la vallée de l'Adour entre les villes de Aire-sur-l'Adour et Saint-Sever, et à l'est, la vallée du Léas, qui rejoint l'Adour à l'entrée de la ville d'Aire-sur-l'Adour.

Dans cette région de coteaux, les parcelles de vignes sont cultivées sur les pentes et s'insèrent dans une agriculture diversifiée où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus en pente sont souvent boisés.

La zone géographique s'étend au sud-est du département des Landes, sur le territoire de 36 communes (35 dans le département des Landes et 1 dans le département du Gers) réparties autour de l'ancienne bastide de Geaune.

La zone géographique est soumise à un climat est sous l'influence océanique. Le régime des pluies est abondant avec 900 millimètres à 1000 millimètres par an, pour 180 jours de pluies. Il est décroissant

d'ouest en est. La zone géographique bénéficie aussi des incursions des vents d'est qui favorisent le beau temps et les fortes chaleurs estivales, mais parfois aussi les risques de gelées de printemps. L'été est chaud, et l'arrière saison automnale est souvent longue, douce et chaude.

Les formations géologiques les plus anciennes, qui affleurent significativement, datent de l'Eocène et sont constituées de grès quartzitiques qui apparaissent sous forme de gros blocs isolés et qui marquent un peu le relief au nord de la zone géographique, vers la commune de Coudures. Mais elles couvrent de petites surfaces peu viticoles.

La molasse continentale datée du Miocène est bien plus présente, notamment en bas des coteaux orientés au couchant, au cœur de la zone géographique où les bancs calcaires marquent le relief par leur dureté et par la végétation où se développent des prairies à orchidées.

La formation géologique, la plus représentée en surface et qui porte l'essentiel du vignoble, date du Serravallien, et est représentée par les « *sables fauves* ». Cette formation est surtout constituée de sables mais aussi de bancs de graviers et de passages argileux.

Les formations les plus récentes sont représentées par des nappes à galets, dont la « *nappe de Maucor* », localisée sur les points hauts, de Mauriés à Geaune. Elle colluvionne sur les pentes et est à l'origine de sols très riches en galets. Au Quaternaire se forment des nappes à galets dont la « *nappe de Garlin* » et la « *nappe de Thèze* ». Ces nappes sont recouvertes de limons lœssiques épais et forment deux plateaux aux sols humides et profonds, mais elles colluvionnent sur les flancs des vallées et créent ainsi de belles facettes à galets roulés. Ces deux plateaux entourent le cœur de la zone géographique, formé de vallées parallèles et dissymétriques avec un versant pentu orienté vers l'ouest et un versant en pente douce orienté vers l'est.

Les sols développés sur ces substrats sont des sols brunifiés qui dépendent de la nature de la roche mère, de la position dans le relief et de la durée de la pédogénèse.

Les sols plus représentés sont des sols bruns, bien aérés. Ils se développent sur les versants longs des vallons sur substratum sablo-calcaire peu limoneux.

Les sols bruns développés sur galets sont présents sur la « *nappe de Maucor* » et sur les pentes raides avec colluvions de galets.

Quelques rendzines brunifiées se sont développées sur le substratum calcaire.

Enfin des sols argilités et rubéfiés se développent sur substratum argileux, notamment sur le sommet des « *sables fauves* ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de « Tursan » est liée à l'existence du Vicomté de Tursan dont le centre historique, Geaune fût fondé en 1318 par le Sénéchal de Gascogne. « Tursan » correspond à une région historique bien définie et délimitée.

L'usage du nom de « Tursan » pour les vins issus de cette petite région des Landes remonte à quelques siècles.

Dès les XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, ces vins sont vendus à Cordoue, Séville, Valence et le Royaume de Léon. Par ailleurs, la réunion de la Gascogne à la Couronne d'Angleterre conduit à un intense courant d'échanges commerciaux avec ce pays. La Flandre commerce aussi avec Bayonne et achète les vins de « Tursan ». Le départ des Anglais, en 1453, ruine le commerce bayonnais et bordelais.

Le XVII^{ème} siècle correspond à l'apogée des vins de « Tursan ». A partir de 1620, les quantités de vins présents dans le port de Bayonne croissent sans cesse. Ils descendent l'Adour par bateau à partir de Saint-Sever. Plus de 14 % des surfaces agricoles sont alors consacrées à la vigne.

Vers 1789 des difficultés de transport sont relatées. Moins de 25 ans après, il n'y a plus trace d'exportation. A la fin du XIX^{ème} siècle, la région de « Tursan » n'a pas su évoluer, ses anciens

acheteurs préfèrent des vins blancs plus doux et ses débouchés sont d'autant plus vite perdus que son vin a baissé en qualité.

L'encépagement destiné à la production de vins rouges reposait essentiellement sur le cépage tannat N. Ce cépage robuste est un de ceux qui a le mieux résisté au phylloxéra. Il était associé au cépage cabernet franc N qui apporte de la finesse au rude vin issu du cépage tannat N.

Avant 1850, l'encépagement destiné à la production de vins blancs reposait essentiellement sur le cépage clavierie B. Avec l'arrivée de l'oïdium, ce plant très fragile ne put être sauvé que partiellement. Il y avait aussi le cépage piquepoul blanc B, destiné à la consommation du métayer et qui a disparu depuis. D'autres cépages blancs étaient également présents comme les cépages « *cruchinet* » (chenin B), baroque B et sauvignon B.

Les attaques successives par le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium, puis les conséquences des deux guerres et l'avancée de la monoculture du maïs ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes et font reculer le vignoble qui se retranche dans son noyau historique.

Avec la création du « Syndicat de défense du Tursan », en 1952, puis de la Cave Coopérative à Geaune, en 1955, le vignoble est réhabilité avec un encépagement qui repose sur des cépages locaux et régionaux comme les cépages noirs, fer N et tannat N, cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N ou les cépages blancs gros manseng B et petit manseng B, baroque B ou sauvignon B.

Les particularités de ce vignoble historique réhabilité sont mises en valeur par la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure le 11 juillet 1958 « Tursan ».

La production est assez stable et proche de 15000 hectolitres par an. Les densités de plantation sont supérieures à 4000 pieds par hectare.

Même si la vigne reste minoritaire, en surface, au sein de la zone géographique, des structures viticoles importantes se sont développées récemment. Les vigneronnes sont une petite centaine pour la plupart adhérents à la coopérative « Les Vignerons Landais ». Il existe également 4 caves particulières dont 2 sont récentes, preuve de la vitalité du vignoble de « Tursan ».

Les ventes sont réalisées dans toute la France, avec toutefois, une forte prédominance du département des Landes et des départements limitrophes. Une petite part de la production est expédiée hors du territoire national, notamment vers le nord de l'Europe.

L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les tanins souples structurent les vins rouges. Le cépage tannat N apporte sa matière et son fruit. Les cépages cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N et le cépage fer N permettent d'obtenir une palette de vins avec comme fil conducteur le fruité de la jeunesse. Ils ne nécessitent pas, ou peu, de vieillissement pour s'exprimer. Ce sont des vins directs, francs. Ils sont bien adaptés à une consommation locale associée aux traditions et à la riche qualité de la gastronomie landaise.

Les vins rosés, élaborés par pressurage direct sont généralement frais, fruités et structurés. Ce sont des vins de repas grâce à leur structure tannique bien marquée.

Les vins blancs présentent généralement une certaine complexité aromatique et un équilibre centré sur la fraîcheur et le gras en bouche par l'assemblage de plusieurs cépages. Les arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques dominent souvent.

3°- Interactions causales

Les vigneronnes ont privilégié les parcelles en coteaux, bien exposées, sur des sols drainants, dans une région soumise au climat océanique où la pluviométrie est élevée et la durée d'insolation moyenne. Le

contexte géomorphologique local détermine ces parcelles à fort potentiel, disséminées dans la zone, créant ainsi un vignoble éclaté et morcelé. L'apparente dispersion qui en découle est une preuve de la recherche par les vignerons des meilleures situations pour leur vignoble. L'aire parcellaire de production délimite les parcelles en coteaux bien exposées, aux sols drainants, les plus aptes à permettre une bonne maturité des raisins. La conjugaison entre l'exposition et l'aspect drainant des sols permet la pleine expression de la fraîcheur et des arômes fruités dans les vins rouges, rosés et blancs.

Le vignoble occupe des surfaces importantes dans le noyau historique du Tursan, centré sur la commune de Geaune et sa cave coopérative. Son importance décroît progressivement quand on s'en écarte. Les cépages utilisés sont d'origine locale ou régionale et bien adaptés au climat, à son humidité et à ses automnes doux et chauds qui permettent une maturation longue. Le paysage agricole du Tursan a évolué à partir d'une agriculture fondée sur la polyculture-élevage, caractéristique d'une bonne partie du bassin de l'Adour et adaptée à un milieu géomorphologique au potentiel varié. La consommation du Tursan s'intègre aux événements liés aux traditions landaises : fêtes locales, tauromachie, course landaise, événements sportifs, ainsi qu'au tourisme et au thermalisme.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance des 11 et 12 février 2004, , bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Règles de palissage

Les parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ne satisfaisant pas à la disposition relative à la hauteur de feuillage palissé, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à modification de leur palissage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve que leur production ne dépasse pas 1,4 kilogramme de raisin par mètre carré de surface externe de couvert végétal.

b) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation comprise entre 3 800 et 4 000 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse sous réserve du respect des dispositions du présent cahier des charges.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour un des cépages principaux, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2015 incluse.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'Appellation d'origine contrôlée « Tursan » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

- a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée
- b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 30 juin qui précède chaque récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, à partir des parcelles inscrites au CVI, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède la récolte pour :

- les parcelles qui ne seront pas revendiquées,
- les parcelles qui entrent en production,
- les parcelles arrachées.

Au plus tard le 30 juin précédant la récolte, pour les cépages noirs, cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vin rosé. Par défaut, la parcelle est affectée à la production de vin rouge.

Cette déclaration distingue:

- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne plantées en terrasses.

Les parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée sont répertoriées sur un plan cadastral (ou simples données CVI) remis à l'organisme de défense et de gestion avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le, 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur de vin, pour les cépages noirs ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan du lieu de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion (lettre, télécopie ou e-mail), une déclaration de retiraison au moins 15 jours avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement pour le lot concerné au moins 15 jours avant l'opération.=
- Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins 15 jours avant le premier conditionnement d'un lot.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour les registres permettant de justifier la traçabilité et les met à disposition de l'organisme de contrôle agréé:

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de la maturité des raisins et des dates de récolte. Enregistrement des données par îlot viticole.

2. Registre de vinification par lot

Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- Le volume total du lot ;
- L'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Règles de densité de plantation et d'écartement entre les rangs et entre les pieds sur un même rang	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Règles d'encépagement et de proportion à l'exploitation	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
Outil de vinification, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle sur site
Lieu de vinification et capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Etat cultural, état sanitaire, pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire

Suivi des registres	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés et conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

*Zones de production de
maïs semence*

Affectation au ministère et remise en dotation au lycée agricole de Quetigny d'un immeuble sis à Quetigny (Côte-d'Or).

Par arrêté du ministre d'Etat, ministre de l'économie et des finances, et du ministre de l'agriculture et du développement rural en date du 4 avril 1974, est affecté, à titre définitif, au ministère de l'agriculture et du développement rural et remis en dotation au lycée agricole de Quetigny un ensemble immobilier d'une superficie bâtie et non bâtie de 5 hectares 54 ares 59 centiares situé sur la commune de Quetigny (Côte-d'Or), cadastré section C n° 47 et 48, lieudit la Barre du Bois, tel qu'il est délimité sur un liséré rouge sur le plan annexé à l'arrêté (1).

L'immeuble ci-dessus désigné est inscrit au tableau général des propriétés de l'Etat sous le numéro II-210-1745 au nom du ministère de l'économie et des finances (Biens non affectés).

En ce qui concerne ledit tableau, l'affectation nouvelle à titre définitif est établie au profit du ministère de l'agriculture et du développement rural (Lycées et collèges agricoles).

(1) Le plan peut être consulté au ministère de l'agriculture et du développement rural (direction générale de l'administration et financement, bureau des investissements).

Création de zones délimitées de production de maïs de semences.

Le ministre de l'agriculture et du développement rural, vu la loi n° 72-1140 du 22 décembre 1972 relative à la création de zones protégées pour la production de semences ou plants; vu le décret n° 73-473 du 14 mai 1973 pris pour l'application de la loi n° 72-1140 du 22 décembre 1972 susvisée; vu les demandes de création de zones délimitées présentées par le syndicat des producteurs de semences de maïs des Landes; vu les résultats de l'enquête publique ouverte par arrêté du préfet du département des Landes en date du 14 décembre 1973,

Arrête :

Art. 1^{er}. — Sont créées dans le département des Landes les zones délimitées de production de maïs de semences ci-après :

- Zone n° 2. — Sorbets, Laitrille, Aire.
- Zone n° 3. — Aire, Pourrin.
- Zone n° 4. — Saint-Jean-de-Marsacq.
- Zone n° 5. — Messanges.
- Zone n° 6. — Tosse.
- Zone n° 8. — Bascons.
- Zone n° 10. — Oeyregave.

Les limites de ces zones sont définies conformément aux plans joints au présent arrêté. Ces plans peuvent être consultés au ministère de l'agriculture (D. P. M. E. E., bureau des moyens de production), au groupement national interprofessionnel des semences (I. S.), 44, rue du Louvre, 75001 Paris, ainsi qu'à la direction départementale des Landes à Mont-de-Marsan.

2. — Dans les zones ainsi délimitées, toute culture de maïs destinée pour la production de semences est interdite.

3. — La date prévue par l'article 12 du décret susvisé du 14 mai 1973 avant laquelle les producteurs de semences doivent déposer au directeur départemental de l'agriculture des Landes les demandes qu'ils entendent consacrer à la production de semences est à l'intérieur de chacune des zones délimitées est fixée au 1^{er} janvier de chaque année pour la campagne de production suivante.

4. — Des dérogations à l'article 2 pourront être accordées par le directeur départemental de l'agriculture des Landes pour une campagne agricole, la culture de maïs autre que destinée dans les zones créées à l'article 1^{er}.

Les demandes de dérogations devront être présentées au directeur départemental avant le 1^{er} mars de chaque année pour la campagne de production correspondante.

Les demandeurs devront préciser les parcelles sur lesquelles ils ont cultivé le maïs autre que de semences.

Les dérogations ne pourront concerner que les parcelles dont les limites par rapport aux parcelles prévues pour la production de semences en application de l'article 3 respectent les prescriptions techniques définies par le règlement technique pour la production de maïs homologué par l'arrêté du 29 janvier 1965.

5. — Le directeur de la production des marchés et des services extérieurs est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Paris, le 18 avril 1974.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur du cabinet,
F. BLAZOT.

Concours pour le recrutement de divers personnels à la caisse nationale de crédit agricole.

CONTRÔLEURS

Par arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural et du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre, chargé de la fonction publique, en date du 18 avril 1974, est autorisée dans le courant du premier semestre 1974 l'ouverture de deux concours pour le recrutement de quarante contrôleurs à la caisse nationale de crédit agricole.

Le nombre d'emplois de contrôleurs à pourvoir est fixé ainsi qu'il suit :

- Trente-deux emplois au titre du premier concours;
- Huit emplois au titre du second concours.

STÉNOGRAPHES

Par arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural et du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre, chargé de la fonction publique, en date du 18 avril 1974, indépendamment des législations relatives aux emplois réservés aux bénéficiaires du code des pensions militaires d'invalidité et des victimes de guerre et aux travailleurs handicapés, est autorisée dans le courant du premier semestre 1974 l'ouverture d'un concours pour le recrutement de sténodactygraphes à la caisse nationale de crédit agricole.

Le nombre d'emplois à pourvoir est fixé à douze.

Ce concours est ouvert :

D'une part, aux candidats âgés de dix-sept ans au moins et de trente ans au plus au 1^{er} janvier 1974;

D'autre part, aux fonctionnaires et agents de l'Etat exerçant des fonctions de bureau, âgés de moins de quarante ans et ayant accompli un an de services publics.

Outre les postes mis au concours, treize postes sont réservés aux bénéficiaires du code des pensions militaires d'invalidité et des victimes de guerre.

COMMIS

Par arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural et du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre, chargé de la fonction publique, en date du 18 avril 1974, indépendamment des législations relatives aux emplois réservés aux bénéficiaires du code des pensions militaires d'invalidité et des victimes de guerre et aux travailleurs handicapés, est autorisée dans le courant du premier semestre 1974 l'ouverture de deux concours pour le recrutement de soixante-quinze commis à la caisse nationale de crédit agricole.

Ces concours sont ouverts :

Le premier, aux candidats âgés de dix-sept ans au moins et de trente ans au plus au 1^{er} janvier de l'année du concours et titulaires du brevet d'études du premier cycle du second degré ou d'un diplôme au moins équivalent;

Le second, aux fonctionnaires ou agents de l'Etat ayant accompli au moins deux ans de services publics dont une année de services civils effectifs et âgés de moins de cinquante ans.

Le nombre de places offertes à chacun de ces concours est fixé à trente-sept pour les candidats titulaires du B. E. P. C. ou d'un diplôme équivalent et à trente-sept pour les fonctionnaires et agents de l'Etat ayant accompli au moins deux ans de services publics.

En sus des emplois visés ci-dessus :

Soixante-dix postes sont mis à la disposition des candidats présentés au titre de la législation sur les emplois réservés;

Cinq postes sont réservés aux travailleurs handicapés.

Les postes qui ne pourront être attribués à des bénéficiaires de la législation sur les emplois réservés aux anciens combattants et victimes de guerre seront pourvus :

Dans la limite de 90 p. 100 par des candidats issus du concours;

Dans la limite de 10 p. 100 par des bénéficiaires de la législation relative aux travailleurs handicapés.

Nota. — Pour tous renseignements, les candidats doivent s'adresser à la caisse nationale de crédit agricole, 91-93, boulevard Pasteur, 75015 Paris.

Le Directeur F. BLAZOT
10 Mai 1974

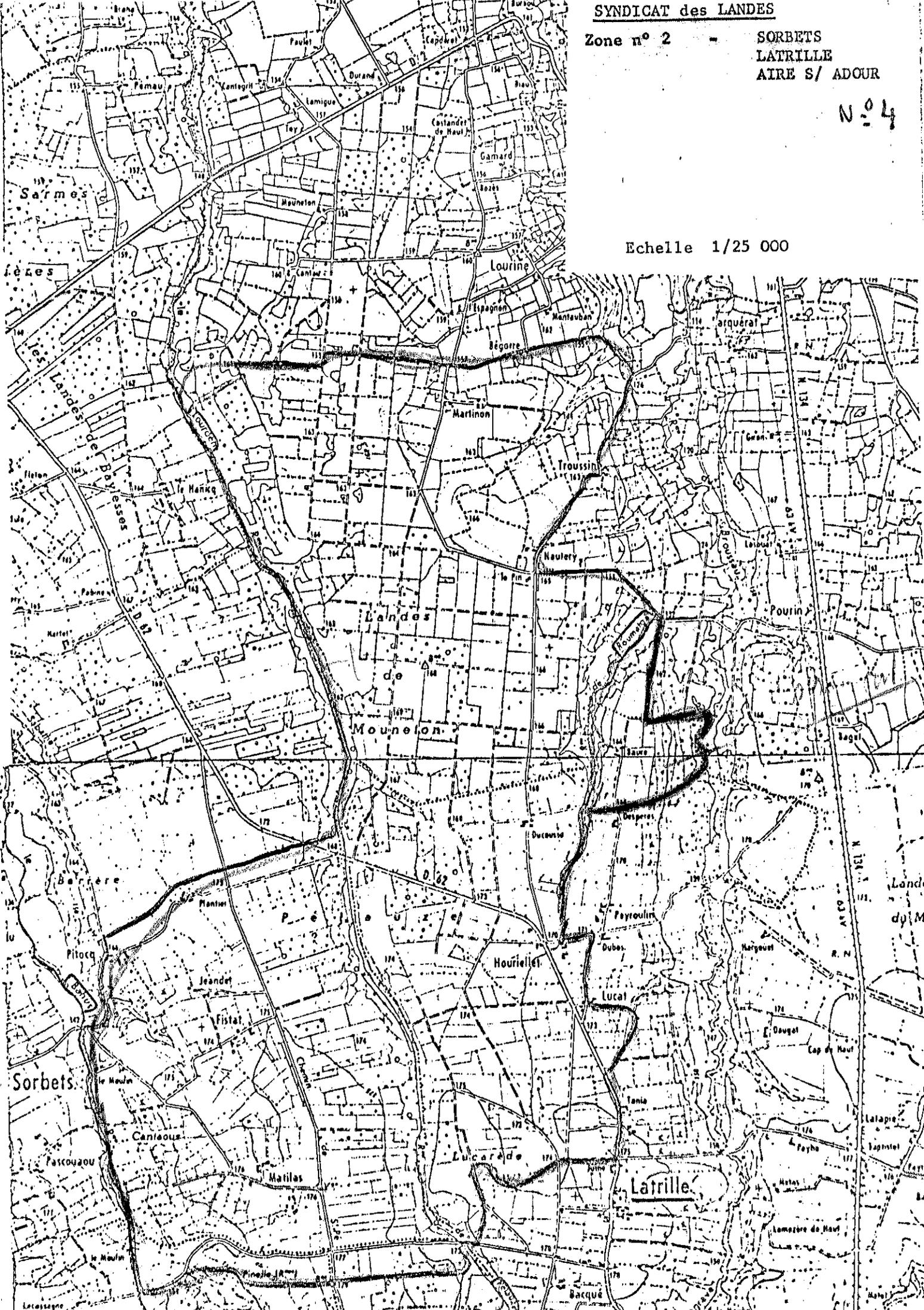
SYNDICAT des LANDES

Zone n° 2

SORBETS
LATRILLE
AIRE S/ ADOUR

N° 4

Echelle 1/25 000



DEMANDE de CONFIRMATION

de ZONE PROTEGEE POUR LA PRODUCTION
de SEMENCES de MAIS

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE SEMENCES de MAIS des LANDES

à : I, Boulevard du Collège - 40100 - D A X

A Monsieur le Préfet du département des LANDES à MONT DE MARSAN

ZONE PROTEGEE n° 2

NOM de la Zone : SORBETS
LATRILLE
AIRES/ADO

LIMITES ENVISAGEES :

NORD : Du pont de Sorbets, chemin n° I jusqu'au lieu dit "Tailleur", chemin n° 4 jusqu'aux limites des parcelles A68-A69, A69-A67, A69-A65, A65-A64, A64-A62, A64-A63, A63-A71, A72-A49, A48-A49, A48-A51, A47-A51, A52-A51, A52-A53, A54-A53, chemin n° 3 jusqu'aux limites des parcelles A²250 A²277, traverse la Route Départementale n° 62, prend la limite des parcelles A²252-A²276, A²254, A²243 jusqu'au ruisseau de Pelauze, suit celui-ci jusqu'aux limites des parcelles d'AIRE T¹76-T¹77, T¹71-T¹78, T¹70, chemin ordinaire, chemin rural de Bégorre jusqu'au chemin de Pistole, puis jusqu'au chemin n° 20 dit "de Touget".

OUEST : SORBETS. Ruisseau Bahus, pont de Mauries, pont de Sorbets.

SUD : Chemin de Soussié à Poutéou, chemin rural, limite parcellaire C21-C22, chemin de Lucarède, limites des parcelles C29-C32, C32-C31, C31-C34, C31-C35, chemin n° 4, limite de LATRILLE - MIRAMONT, limites des parcelles B10-B11, B12, B8-B13, B20-819, B26-B21, B23-B24 & B22, chemin communal, limite des parcelles de MAURIES A 224²-A²226, A²213-A²212-A²211, A²213-A²210, A²204-A²210, ruisseau de Pinelle, chemin n° 4 de Mauries, pont de Mauries.

EST : Chemin rural, limite AIRE LATRILLE, canal et chemin du Moulin de Baure, ruisseau du Roumatgé, chemin N° 2 de LATRILLE, chemin n° 4, chemin rural de Béros, limites des parcelles B230 - B232 - B155 - B228, B228 - B155 - B222 - B224, Route départementale n° 62 lieu dit "pont de Miquéou" jusqu'au lieu dit "Le Haou".

---:---:---:---:---:---

Avis de la section
Maïs et Sorgho du GNIS,

FAVORABLE
Groupement Interprofessionnel

Section : Maïs et Sorgho
44, Rue du Louvre - PARIS

Avis de M. le Préfet,

« Art. 2. - En cas d'absence ou d'empêchement de M. Jean-Ludovic Silicani, la délégation prévue à l'article 1^{er} est donnée, dans les mêmes conditions, à MM. Jean-Wilfrid Pré, chef de service, Jean-Pierre Lalaut, Robert Lecat et François de Banes Gardonne, sous-directeurs. »

Art. 2. - L'article 7 de l'arrêté du 18 juillet 1988 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 7. - En cas d'absence ou d'empêchement de M. François de Banes Gardonne, délégation est donnée, dans les mêmes conditions et dans la limite de leurs attributions, à Mme Marie-Christine Devevey et à M. Jérôme Bouet, administrateurs civils. »

Art. 3. - L'article 8 de l'arrêté du 18 juillet 1988 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 8. - En cas d'absence ou d'empêchement de M. François de Banes Gardonne et de M. Jérôme Bouet, délégation est donnée, dans les mêmes conditions, à Mme Huguette Bacart, attaché d'administration centrale. »

Art. 4. - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 12 octobre 1988.

JACK LANG

MINISTÈRE DES DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

Arrêté du 19 septembre 1988 portant approbation de la délibération n° 08-88 du 8 avril 1988 du conseil d'administration du syndicat intercommunal pour le traitement des ordures ménagères (S.I.T.O.M.) de l'île de Tahiti en Polynésie française

NOR : DOME8800033A

Par arrêté du ministre des départements et territoires d'outre-mer en date du 19 septembre 1988, en application des articles R. 381-1 et R. 381-3 du code des communes de la Polynésie française, est approuvée la délibération n° 08-88 du 8 avril 1988 du conseil d'administration du syndicat intercommunal pour le traitement des ordures ménagères de l'île de Tahiti (S.I.T.O.M.).

Nota. - D'une part, la délibération peut être consultée au ministère des départements et territoires d'outre-mer, à Paris (7^e), pour ce qui est de la métropole et, d'autre part, à la subdivision administrative des îles du Vent, à Papeete (Polynésie française), où se trouve le siège du S.I.T.O.M. pour ce qui est du territoire.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 5 octobre 1988 portant création d'une zone délimitée de production de semences de maïs dans le département des Landes

NOR : AGRP8801745A

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

Vu la loi n° 72-1140 du 22 décembre 1972 relative à la création des zones protégées pour la production de semences ou plants ;

Vu le décret n° 73-473 du 14 mai 1973 pris pour l'application de la loi n° 72-1140 du 22 décembre 1972 susvisée ;

Vu la demande de création d'une zone délimitée présentée par le syndicat des producteurs de semences de maïs des Landes ;

Vu les résultats de l'enquête publique ouverte par l'arrêté du préfet des Landes en date du 22 juin 1988,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Est créée dans le département des Landes la zone délimitée de production de semences de maïs ci-après :

Zone de Lescoulis, à Saint-Loubouer.

Les limites de cette zone sont définies conformément aux plans annexés au présent arrêté. Ces plans peuvent être consultés au ministère de l'agriculture (D.P.E., bureau de la sélection végétale et des semences), au Groupement national interprofessionnel des semences (G.N.I.S.), 44, rue du Louvre, 75001 Paris, ainsi qu'à la direction départementale de l'agriculture et de la forêt des Landes, à Mont-de-Marsan.

Art. 2. - Dans la zone ainsi délimitée, toute culture de maïs autre que pour la production de semences est interdite.

Art. 3. - La date prévue par l'article 12 du décret susvisé du 14 mai 1973, avant laquelle les producteurs de semences doivent déclarer au directeur départemental de l'agriculture et de la forêt des Landes les parcelles qu'ils entendent consacrer à la production de semences de maïs à l'intérieur de la zone délimitée, est fixée au 1^{er} février de chaque année pour la campagne de production correspondante.

Art. 4. - Des dérogations à l'article 2 pourront être accordées par le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt des Landes autorisant, pour une campagne agricole, la culture de maïs autre que de semence dans la zone créée à l'article 1^{er}.

Les demandes de dérogations devront être présentées au directeur départemental des Landes avant le 1^{er} mars de chaque année pour la campagne de production correspondante.

Les demandeurs devront préciser les parcelles sur lesquelles ils comptent cultiver le maïs autre que de semence.

Les dérogations ne pourront concerner que les parcelles dont les limites, par rapport aux parcelles prévues pour la production de semences en application de l'article 3, respectent les prescriptions d'isolement définies par le règlement technique pour la production de semences de maïs institué par l'arrêté du 14 mars 1983.

Art. 5. - Le directeur de la production et des échanges est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 5 octobre 1988.

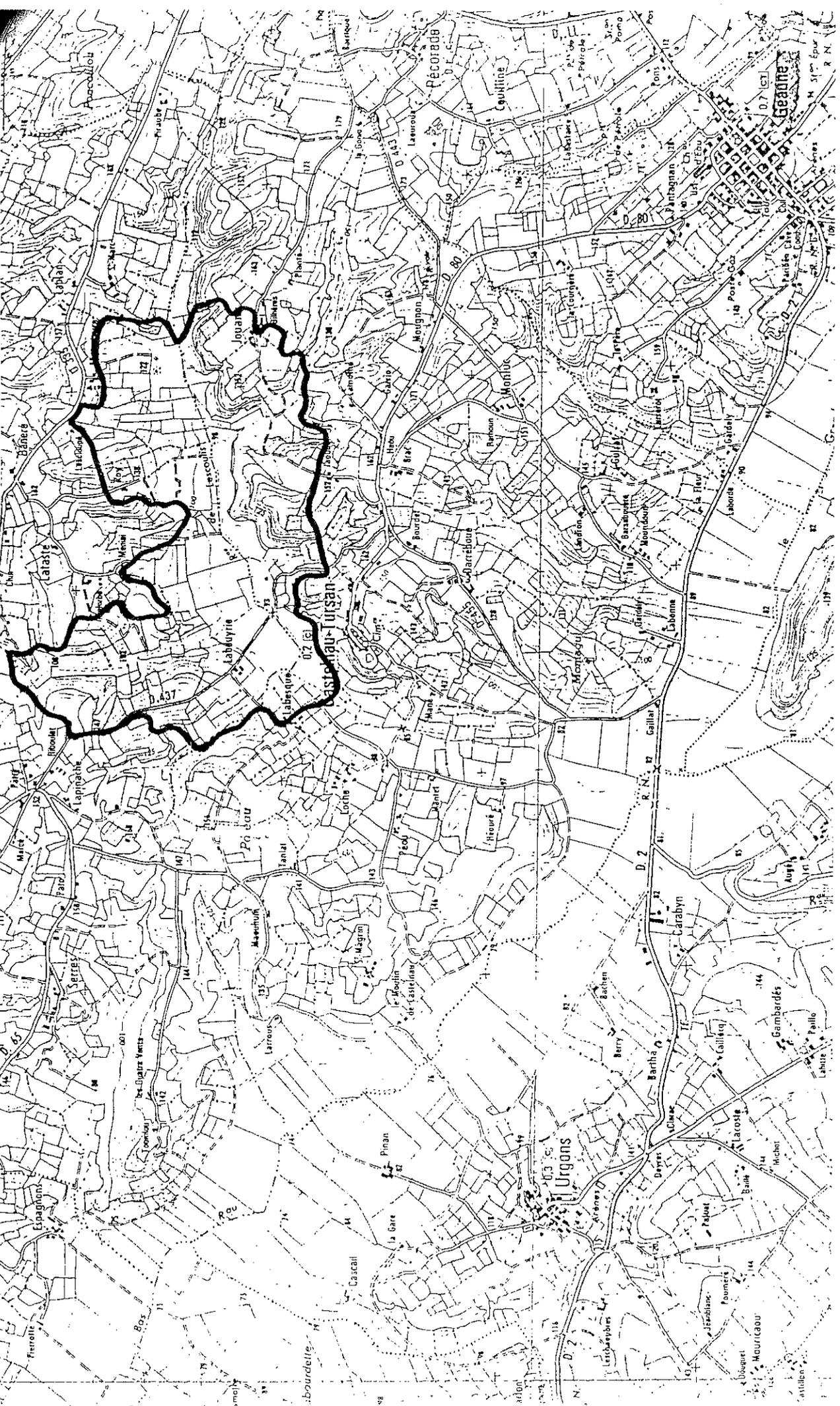
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur
de la production et des échanges :
Le chef de service,
A. GRAMMONT

ILOT de S'LOUBOUER

Carte IGN au 1/250000

1543 Est - GEAUNE -

Pièce n°



D O S S I E R de P R O T E C T I O N

ILOT DE SAINT-LOUBOUER "Lescoulis"

ENONCE DES LIMITES DE LA ZONE

COMMUNES CONCERNEES : SAINT-LOUBOUER (40320)
CASTELNAU-TURSAN (40320)

- Réf. : . Carte IGN au 1/25 000 e
- . Tableau d'assemblage des plans cadastraux au 1/5 000 e :
- Commune de Saint-Loubouer :
 - . Section H feuille unique
 - . Section J feuille n° 2
 - Commune de Castelnau-Tursan :
 - . Section A feuille n° 2
 - . Section B feuille n° 1

LIMITE N.E. de la ZONE : Commune de St Loubouer - Section H
Sur le CD N° 335 "de Buanes à Bahus", au carrefour du CR desservant les maisons "L'ESCOUPE" et "PELEBE".
Sur le CD 335 vers l'est, au nord de la parcelle 195, puis quittant la route, à l'est de la même parcelle 195.
Nord, puis Est de la parcelle 206 (CHemin rural) jusqu'à la parcelle 218. De ce CR jusqu'à un autre CR vers l'est, au Nord des parcelles 218 et 629 - CR vers le nord et limites Ouest, puis Nord de la parcelle 352 - Nord des parcelles 363, 366 367, 369, puis ruisseau longeant à l'Est les parcelles 369, 372, 373 et 375.
Ruisseau "Lescoulis" sur 125 m vers l'ouest, au sud des parcelles 375 et 376.

LIMITES SUD DE LA ZONE : Commune de Castelnau-Tursan - Section B 1 /
Limites ouest, puis sud de la parcelle 10, puis limites Est et Sud Est de la parcelle 9 jusqu'à la VC n° 13. Cette VC vers l'ouest sur 120M jusqu'à la parcelle 60.
Limites Est des parcelles 60, 71 et 72, puis limites :

.../...

- Nord des parcelles 80,79,78
- Ouest des parcelles 78 et 77
- Sud de la parcelle 76 (ruisseau de Tucolle)
- Est des parcelles 218 et 228
- Nord des parcelles 227 et 226
- Ouest et sud de la parcelle 226
- Est et sud de la parcelle 240, puis prolongement à travers la parcelle 241 jusqu'à l'angle Nord de la parcelle 252, puis, vers S.O. en limites Sud de la parcelle 241.
- Limites Nord des parcelles 249, 264, 265 jusqu'à la VC n° 7. Cette voie jusqu'à la limite S.E. de la parcelle 366, limites Sud des parcelles 366,365,602,356, 357,358,352b, 326 jusqu'au CD n° 437.
- CD 437 vers le nord jusqu'aux limites sud de la parcelle 336, puis vers l'ouest aux limites sud des parcelles 336,337 et 340 jusqu'au CR qu'on traverse.

SECTION A - feuille n° 2 : Limites Est de la parcelle 687, Est et sud de la parcelle 688, Est des parcelles 684 et 679 jusqu'au CR.

LIMITES OUEST DE LA ZONE : C.R. en direction N.O. jusqu'au quartier LABESQUE aux limites ouest des parcelles 672 (Mouroun) et 671, jusqu'au Ruisseau de LAVESQUE.

COMMUNE DE SAINT-LOUBOUER - Section J - feuille n° 2 :

Cours du ruisseau de Lavesque vers le nord, à l'ouest des parcelles 580 et 567, puis nord des parcelles 567,568 et 569, ouest parcelle 680, puis nord parcelles 680 et 570 jusqu'au CD n° 437.

Section H - feuille unique :

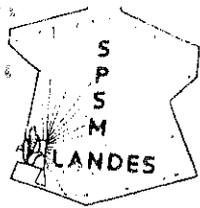
CD n° 437 vers le nord jusqu'à la pointe nord de la parcelle 519 - CR vers l'Est puis limites Sud et Est de la parcelle 521 jusqu'au CR. Ce CR jusqu'à la pointe S.E. de la parcelle 526, puis, vers le N.O. limites Ouest, puis Nord de la parcelle 524. Traverser le ruisseau "L'Estabagnère" et remonter le cours du petit ruisseau. Contourner au NO, puis au S.E. la parcelle 78, quartier "Pe dou Haou".

LIMITES NORD DE LA ZONE - Quartier Pé dou Haou, CR vers l'est jusqu'au carrefour puis, vers le sud, limites ouest des parcelles 93,94,95,96,347,346 et 344 jusqu'au C.R.. De ce C.R. jusqu'à un autre CR (maison MANGANE) à l'est de la parcelle 357. Ce C.R. vers l'ouest, au sud des parcelles 357,356, puis vers le sud, à l'ouest des parcelles 366 et 386 jusqu'au ruisseau.

Ce ruisseau vers le N.E. et limites nord des parcelles 423, 392,394, jusqu'au C.R. (Maison Layante). Ce C.R. vers le sud, puis le S.E., en limites ouest, puis Sud des parcelles 296, puis 295 (Ruisseau).

Vers le Nord, limites Est de la parcelle 276, puis limite N.O. de la parcelle 277 jusqu'au C.R.

C.R. vers le nord jusqu'à CR qu'on traverse. Vers l'est, Nord des parcelles 168, 167,166,173,190,191 jusqu'au CR. Ce CR vers le nord jusqu'au Carrefour "L'ESCLOUPE" et "PELEBE" sur le CD n° 335.



Syndicat des Producteurs de Semences de Maïs des Landes
Rue des Frênes - Z.I. du Bas Sablar - 40100 DAX
Téléphone 58 74 36 94

DEMANDE DE CREATION D'UNE ZONE PROTEGEE
POUR LA PRODUCTION DE SEMENCES DE MAIS

=====

Exposé des motifs :

L'ilôt de production de maïs semences situé dans la vallée du ruisseau "Lescoulis" fonctionne depuis près de 10 ans.

Il concerne un petit nombre d'agriculteurs qui exploitent, en faire-valoir direct ou en fermage, plus des 3/4 des surfaces totales de la zone. Par ailleurs, le relief accidenté des bordures de l'ilôt confère à cette zone un intérêt évident pour la production de semences de qualité.

En 1985, un réseau collectif d'irrigation a été mis en place, subventionné par l'Etat et les collectivités locales. Dans leur quasi totalité, les producteurs y ont adhéré.

La charge qui en découle, étant relativement élevée pour chacun d'entre-eux, ils souhaitent posséder le maximum d'atouts pour continuer à produire des semences de maïs de qualité, en limitant au minimum les charges relatives aux isolements indispensables.

C'est la raison pour laquelle, ils demandent que cette zone soit protégée.

Zane 28

*Plan départemental des
Itinéraires de Promenade et
de Randonnée (PDIPR)
du Gers*

**PLAN DEPARTEMENTAL DES ITINERAIRES
DE PROMENADE ET DE RANDONNEE**

GR 65 / ARBLADE-LE-BAS



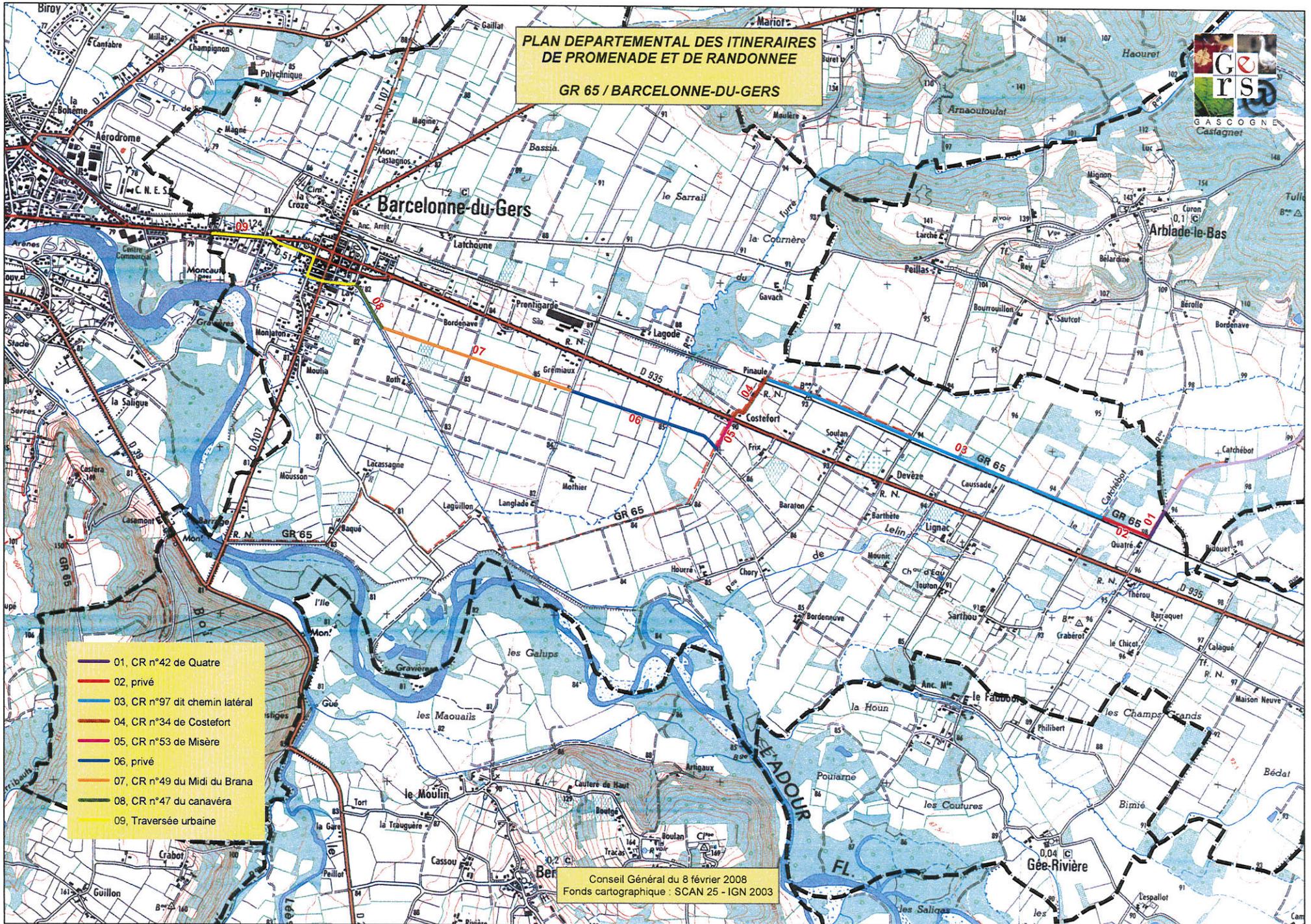
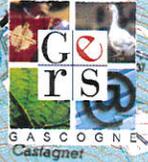
01, VC n°5 de Catchébot

Conseil Général du 8 février 2008
Fonds cartographique : SCAN 25 - IGN 2003



PLAN DEPARTEMENTAL DES ITINERAIRES
DE PROMENADE ET DE RANDONNEE

GR 65 / BARCELONNE-DU-GER

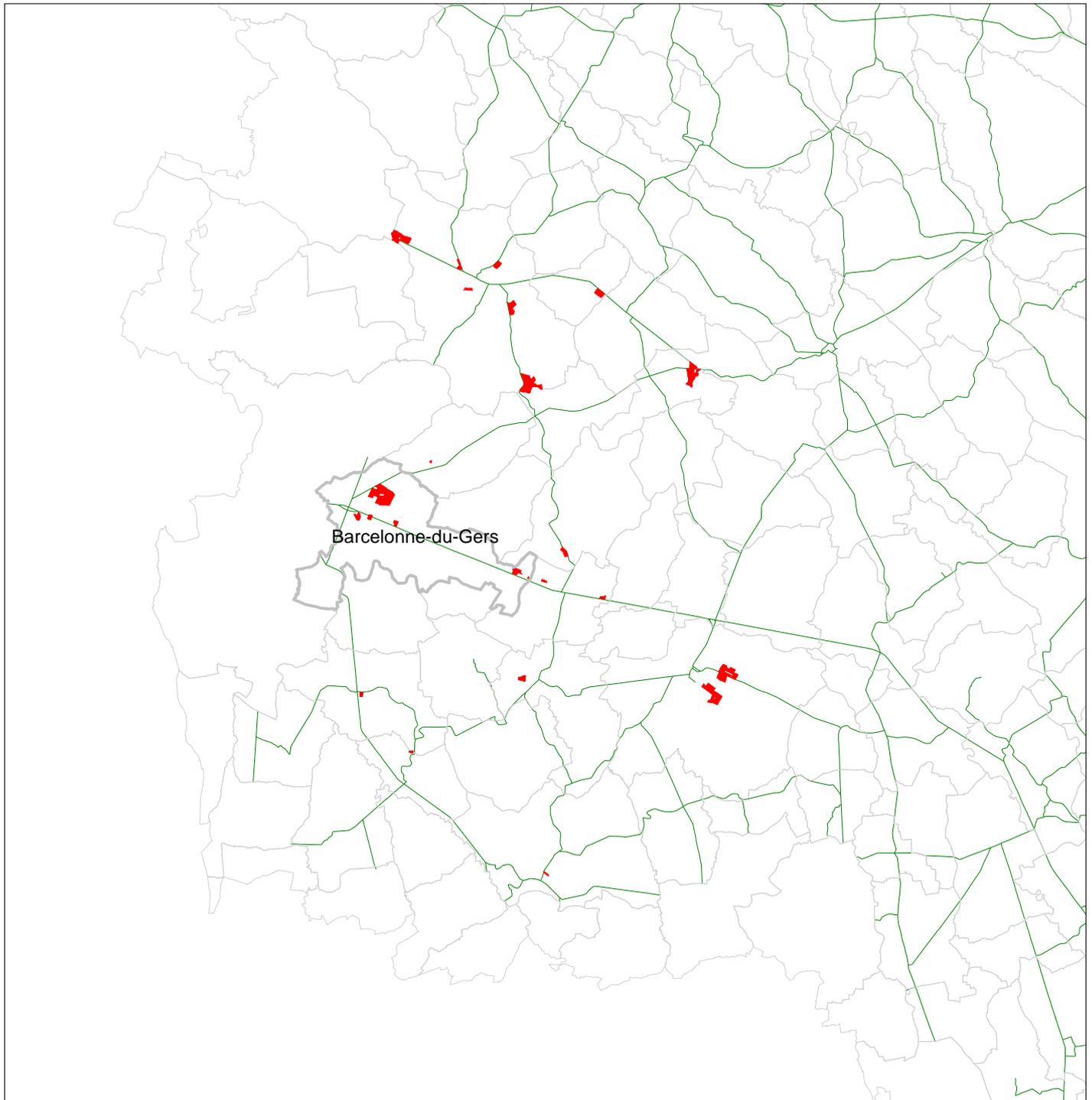


- 01, CR n°42 de Quatre
- 02, privé
- 03, CR n°97 dit chemin latéral
- 04, CR n°34 de Costefort
- 05, CR n°53 de Misère
- 06, privé
- 07, CR n°49 du Midi du Brana
- 08, CR n°47 du canavéra
- 09, Traversée urbaine

Conseil Général du 8 février 2008
Fonds cartographique : SCAN 25 - IGN 2003

*Carte des zones d'activités
autour de Barcelonne-du-Gers*

**Zones d'activités comportant des terrains disponibles
situés à moins de 10 km de la commune**



Commune	surface disponible en ha
Aurensan	0,7
Barcelonne-du-Gers	50,2
Lanne-Soubiran	18,6
Lannux	1,4
Le Houga	56,7
Lelin-Lapujolle	3,8
Perchède	5,5
Riscle	41,5
Saint-Germé	2,5
Saint-Mont	3,5
Vergoignan	0,3
Viella	0,8

*Zone d'aménagement
différée de Classun*

direction
départementale
de l'Équipement
Landes



service de
l'aménagement des
territoires

A R R E T E

portant création et délimitation du périmètre d'une zone d'aménagement différé sur le territoire de la commune de CLASSUN

Le PREFET des LANDES,
Chevalier de l'ordre national du mérite,

Vu le code de l'urbanisme et notamment les articles relatifs aux zones d'aménagement différé L 212-1 et suivants, L 213-1 et suivants, R 212-1 et suivants et R 213-1 et suivants,

Vu la délibération du conseil municipal de la commune de CLASSUN en date du 22/02/2008 sollicitant la création d'une zone d'aménagement différé,

Vu les propositions de M. le Directeur Départemental de l'Équipement,

Considérant la volonté de la commune de CLASSUN de maîtriser le développement de l'urbanisation sur son territoire en renforçant la centralité du bourg autour de son pôle d'équipements publics et sportifs,

Considérant la cohérence des périmètres des deux sites retenus, « l'Eglise » et « Portuges », situés en continuité de la zone bâtie du centre bourg, permettant ainsi d'atteindre l'objectif d'un développement équilibré et centralisé du bourg,

Considérant que le contour du périmètre de la ZAD de « l'Eglise », créée en continuité du front bâti situé à l'ouest du bourg, est justifié par :

- la présence de la limite communale entre Classun et Buanes, à l'ouest de la parcelle cadastrée section ZH n° 93c,
- une topographie relativement marquée dans la partie sud des parcelles cadastrées section ZE n° 58 a et e, mais aussi la volonté des élus de conserver un habitat groupé autour du bourg. Aussi une profondeur de près de 100 mètres a été retenue par rapport à la RD 454, correspondant à l'implantation de deux constructions seulement,
- la présence au nord de la parcelle cadastrée section ZH n° 68a, d'une topographie très fortement marquée au lieu-dit « Moulin » mais aussi d'une voirie communale suffisante pour structurer une bonne desserte des constructions,
- la présence à l'est de la parcelle cadastrée section ZH n° 93b, d'un front bâti déjà existant composé de l'église et de deux nouvelles constructions à usage d'habitation.

Considérant que le contour du périmètre de la ZAD de « Portuges », créée en continuité du front bâti situé à l'est du bourg, est justifié par :

- la présence à l'ouest de la parcelle cadastrée section ZH n° 96, du secteur bâti du coeur de bourg et d'une voirie communale secondaire suffisante pour structurer une bonne desserte des constructions,
- la volonté de préserver de toute pollution le petit ruisseau situé à l'est de la parcelle cadastrée section ZH n° 58. Ainsi, cette dernière restera boisée et plus au nord, le périmètre de la ZAD s'arrête à la parcelle cadastrée section ZH n° 96.

Considérant la volonté de la commune de se doter d'un document d'urbanisme type carte communale afin de permettre le développement maîtrisé de l'urbanisation sur les sites retenus,

Sur proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture des Landes,

A R R E T E

Article 1er -

Il est créé une zone d'aménagement différé multi-sites sur le territoire de la commune de CLASSUN suivant la délimitation indiquée sur le plan joint au présent arrêté.

Cette zone est créée en vue de permettre à la commune d'exercer sur ces terrains un droit de préemption dans le but d'assurer la mise en oeuvre d'une politique locale de l'habitat, la sauvegarde ou la mise en valeur du patrimoine bâti ou non bâti, et la réalisation d'équipements collectifs, conformément à l'article L 300-1 du Code de l'Urbanisme, tout en anticipant et en maîtrisant son développement.

Article 2 -

A compter de l'exécution de l'ensemble des formalités de publicité du présent arrêté, la commune de CLASSUN exercera le droit de préemption à l'intérieur de la zone d'aménagement différé créée.

Article 3 -

M. le Secrétaire Général de la Préfecture des Landes, M. le Directeur Départemental de l'Équipement et M. le Maire de CLASSUN sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs du département.

Article 4 -

Une ampliation du présent arrêté avec son plan annexe sera déposée à la mairie de CLASSUN dont avis de dépôt sera donné par affichage à cette mairie. En outre, une publication sera faite au recueil des actes administratifs du département et une insertion dans les journaux Sud-Ouest et Les Annonces Landaises.

Article 5 -

Une ampliation du présent arrêté sera aussi adressée :

- au Conseil Supérieur du Notariat,
- au Président de la Chambre Départementale des Notaires
- au Tribunal de Grande Instance de Dax pour le greffe et les barreaux constitués près ce tribunal,
- au Directeur des Services Fiscaux du département des Landes,
- au Trésorier Payeur Général du département des Landes,
- au Président de la Chambre Départementale des Notaires.

Fait à Mont de Marsan, le
Le Préfet

28 MARS 2008

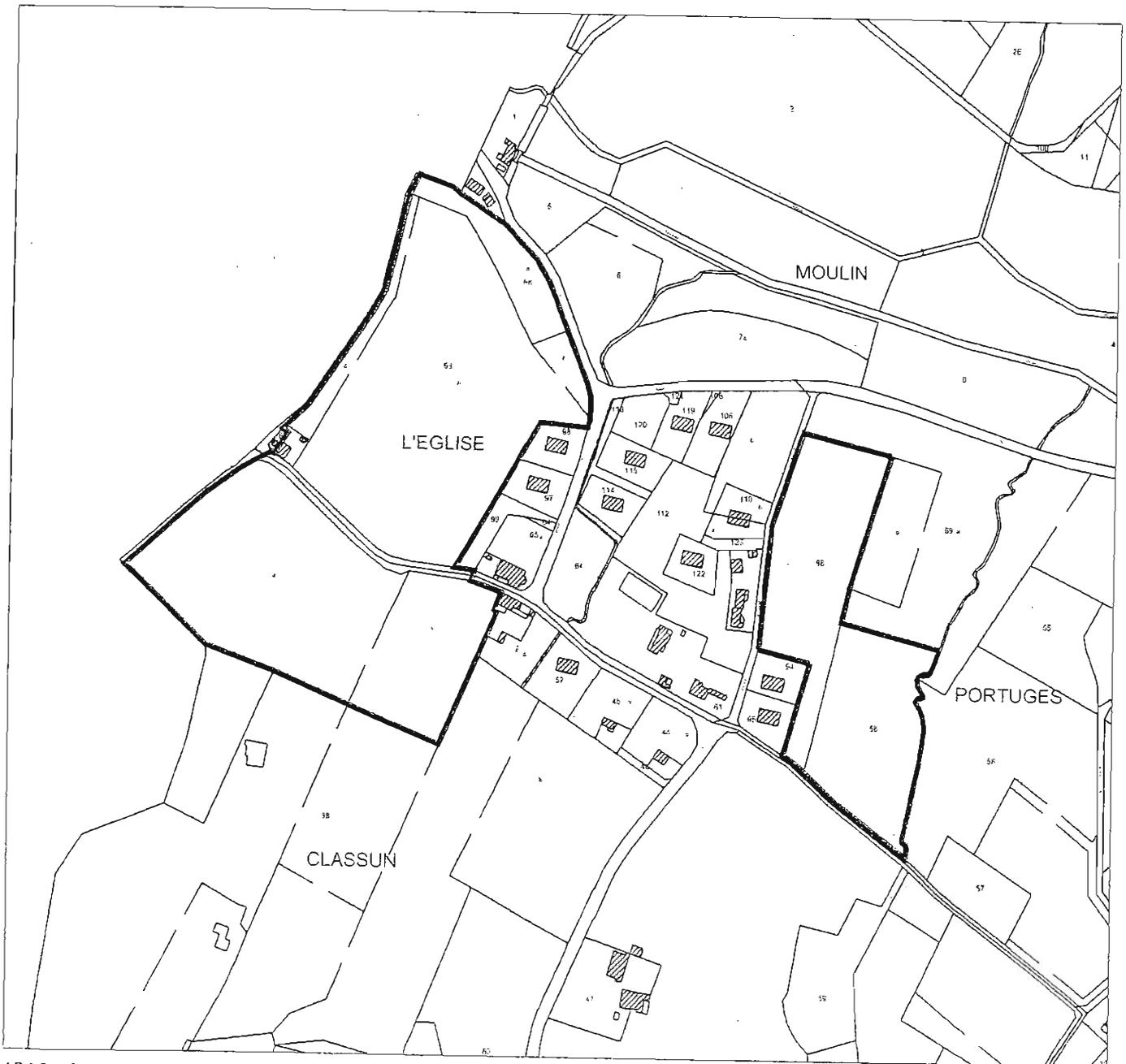
Pour le Préfet,
Le Secrétaire Général,
Boris VALLAUD



Commune de Classun Périmètres de la ZAD multi-sites



 Périmètres de la ZAD multi-sites



ADACL -Service Urbanisme
Echelle 1/5000
janvier 2006

**Vu pour être annexé
à mon arrêté en date de
ce jour. 28 MARS 2008**

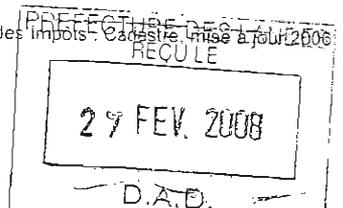
St-Marsan, le
Le Préfet,

LE 28 MARS 2008

Le Secrétaire Général
Boris VALLAUD



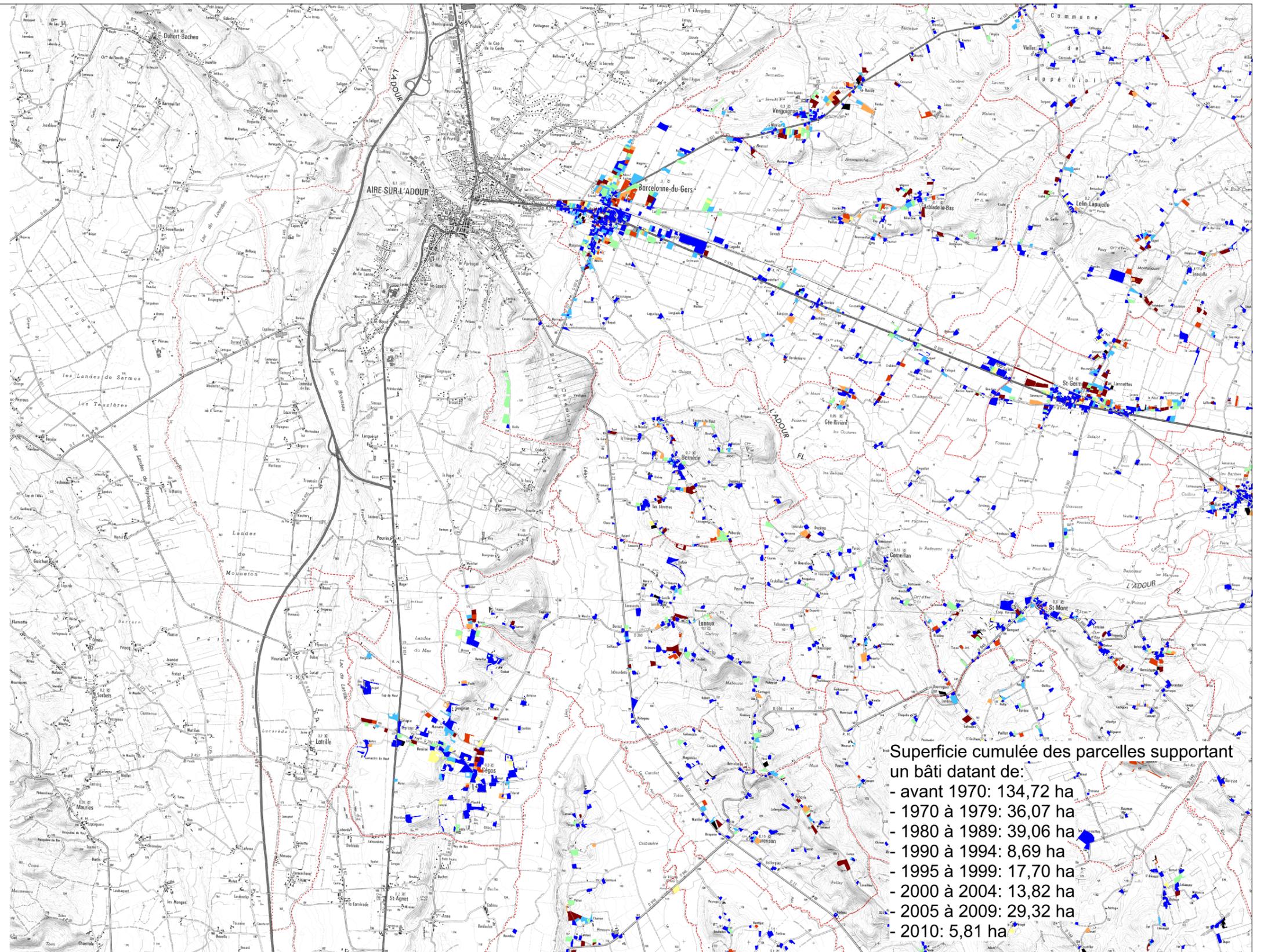
Source: direction générale des Impôts - Cadastre, mise à jour 2006



*Évaluation de la
consommation des espaces
(communes gersoises)*

Evaluation de la consommation des espaces

Communes gersoises de la CC d'Aire sur l'Adour



*Évolution de la construction
des logements
(communes gersoises)*

Evolution de la construction des logements (entre 1968 et 2007)

CODGEO	LIBGEO	P07_LOG	P07_RP	P07_RSE COCC	P07_LOG VAC	P99_LOG	P99_RP	P99_RSE COCC	P99_LOG VAC	D90_LOG	D90_RP	D90_RSE COCC	D90_LOG VAC
32004	Arblade-le-Bas	60	48	8	4	54	41	7	6	47	35	6	6
32017	Aurensan	65	52	7	5	60	45	5	10	57	43	2	12
32027	Barcelonne-du-Gers	688	595	32	61	608	537	41	30	571	494	43	34
32046	Bernède	97	82	5	9	90	75	9	6	85	67	8	10
32108	Corneillan	74	54	7	12	65	57	6	2	59	44	11	4
32145	Gée-Rivière	29	21	5	3	25	19	3	3	22	21	1	0
32192	Lannux	109	89	14	6	102	79	8	15	94	69	5	20
32333	Projan	75	61	10	4	72	60	8	4	71	56	8	7
32424	Ségos	112	103	4	5	92	86	3	3	92	75	4	13
32460	Vergoignan	118	104	12	3	101	91	8	2	94	86	6	2
	Total	1426	1209	104	113	1269	1090	98	81	1192	990	94	108
CODGEO	LIBGEO	P07_LOG	P07_RP	P07_RSE COCC	P07_LOG VAC	P99_LOG	P99_RP	P99_RSE COCC	P99_LOG VAC	D90_LOG	D90_RP	D90_RSE COCC	D90_LOG VAC

	2007	1999	1990	1982	1975	1968
Logements	1426	1269	1192	1074	960	919
Résidences principales	1209	1090	990	862	797	766
Résidences secondaires	104	98	94	93	55	47
Logements vacants	113	81	108	119	108	106
Total	1426	1269	1192	1074	960	919

	2007	1999	1990	1982	1975	1968
Logements	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Résidences principales	84,8%	85,9%	83,1%	80,3%	83,0%	83,4%
Résidences secondaires	7,3%	7,7%	7,9%	8,7%	5,7%	5,1%
Logements vacants	7,9%	6,4%	9,1%	11,1%	11,3%	11,5%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Evolution de la construction des logements (entre 1968 et 2007)

CODGEO	LIBGEO	D82_LOG	D82_RP	D82_RSE COCC	D82_LOG VAC	D75_LOG	D75_RP	D75_RSE COCC	D75_LOG VAC	D68_LOG	D68_RP	D68_RSE COCC	D68_LOG VAC
32004	Arblade-le-Bas	42	32	6	4	39	30	4	5	38	25	5	8
32017	Aurensan	57	44	5	8	57	42	3	12	57	42	1	14
32027	Barcelonne-du-Gers	515	425	34	56	442	396	15	31	405	365	19	21
32046	Bernède	79	62	8	9	74	61	7	6	72	59	7	6
32108	Corneillan	57	38	14	5	53	36	5	12	45	42	2	1
32145	Gée-Rivière	21	18	1	2	15	14	1	0	20	15	0	5
32192	Lannux	81	61	9	11	70	55	3	12	76	57	2	17
32333	Projan	58	44	6	8	58	43	5	10	56	43	1	12
32424	Ségos	86	71	2	13	77	67	1	9	83	68	2	13
32460	Vergoignan	78	67	8	3	75	53	11	11	67	50	8	9
	Total	1074	862	93	119	960	797	55	108	919	766	47	106
CODGEO	LIBGEO	D82_LOG	D82_RP	D82_RSE COCC	D82_LOG VAC	D75_LOG	D75_RP	D75_RSE COCC	D75_LOG VAC	D68_LOG	D68_RP	D68_RSE COCC	D68_LOG VAC

Evolution de la construction des logements
Dictionnaire des variables

VAR_ID	VAR_LIB	VAR_LIB_LONG	ANNEE	SOURCE
CODGEO	Code géographique	Code du département suivi du numéro de commune ou du numéro d'arrondissement municipal	2009	Code officiel géographique
LIBGEO	Libellé géographique	Libellé de la commune ou de l'arrondissement municipal	2009	Code officiel géographique
P07_LOG	Logements	Nombre de logements	2007	RP2007 exploitation principale
P07_RP	Résidences principales	Nombre de résidences principales	2007	RP2007 exploitation principale
P07_RSECOCC	Rés secondaires et logts occasionnels	Nombre de résidences secondaires et logements occasionnels	2007	RP2007 exploitation principale
P07_LOGVAC	Logements vacants	Nombre de logements vacants	2007	RP2007 exploitation principale
P99_LOG	Logements	Nombre de logements	1999	RP1999 exploitation principale
P99_RP	Résidences principales	Nombre de résidences principales	1999	RP1999 exploitation principale
P99_RSECOCC	Rés secondaires et logts occasionnels	Nombre de résidences secondaires et logements occasionnels	1999	RP1999 exploitation principale
P99_LOGVAC	Logements vacants	Nombre de logements vacants	1999	RP1999 exploitation principale
D90_LOG	Logements	Nombre de logements	1990	RP1990 dénombrement
D90_RP	Résidences principales	Nombre de résidences principales	1990	RP1990 dénombrement
D90_RSECOCC	Rés secondaires et logts occasionnels	Nombre de résidences secondaires et logements occasionnels	1990	RP1990 dénombrement
D90_LOGVAC	Logements vacants	Nombre de logements vacants	1990	RP1990 dénombrement
D82_LOG	Logements	Nombre de logements	1982	RP1982 dénombrement
D82_RP	Résidences principales	Nombre de résidences principales	1982	RP1982 dénombrement
D82_RSECOCC	Rés secondaires et logts occasionnels	Nombre de résidences secondaires et logements occasionnels	1982	RP1982 dénombrement
D82_LOGVAC	Logements vacants	Nombre de logements vacants	1982	RP1982 dénombrement
D75_LOG	Logements	Nombre de logements	1975	RP1975 dénombrement
D75_RP	Résidences principales	Nombre de résidences principales	1975	RP1975 dénombrement
D75_RSECOCC	Rés secondaires et logts occasionnels	Nombre de résidences secondaires et logements occasionnels	1975	RP1975 dénombrement
D75_LOGVAC	Logements vacants	Nombre de logements vacants	1975	RP1975 dénombrement
D68_LOG	Logements	Nombre de logements	1968	RP1968 dénombrement
D68_RP	Résidences principales	Nombre de résidences principales	1968	RP1968 dénombrement
D68_RSECOCC	Rés secondaires et logts occasionnels	Nombre de résidences secondaires et logements occasionnels	1968	RP1968 dénombrement
D68_LOGVAC	Logements vacants	Nombre de logements vacants	1968	RP1968 dénombrement

*Logements autorisés
(communes gersoises)*

Logements autorisés - Communes gersoises

Code	Commune	C 1995	C 1996	C 1997	C 1998	C 1999	C 2000	C 2001	C 2002	C 2003	C 2004	C 2005	C 2006	C 2007	C 2008	C 2009	C 2010	C 2011	C 2012	C 2013
32004	Arblade-le-Bas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32017	Aurensan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32027	Barcelonne-du-Gers	2	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	8	0	0	0	12
32046	Bernède	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32108	Corneillan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32145	Gée-Rivière	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32192	Lannux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32333	Projan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32424	Ségos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32460	Vergoignan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
	CC Aire sur Adour	2	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	2	0	8	0	0	0	12
	Cumul	2	2	2	2	2	2	2	5	8	8	8	8	10	10	18	18	18	18	30

C = logements collectifs
I = logements individuels

Logements autorisés - Communes gersoises

Code	Commune	I 1997	I 1998	I 1999	I 2000	I 2001	I 2002	I 2003	I 2004	I 2005	I 2006	I 2007	I 2008	I 2009	I 2010	I 2011	I 2012	I 2013
32004	Arblade-le-Bas	1	0	0	2	0	1	2	1	1	3	3	1	1	0	0	1	0
32017	Aurensan	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3	4	1	0	1	1	0	1
32027	Barcelonne-du-Gers	6	4	6	10	14	3	12	8	8	7	3	1	6	1	27	11	13
32046	Bernède	1	0	1	3	0	0	0	1	2	3	3	0	0	4	1	1	0
32108	Corneillan	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	2	0	2	0	0	0
32145	Gée-Rivière	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32192	Lannux	0	0	0	2	0	1	1	7	2	5	7	5	4	1	1	2	2
32333	Projan	1	1	0	0	0	1	0	1	4	3	4	3	1	0	1	1	2
32424	Ségos	2	2	0	0	3	2	2	2	2	3	0	2	1	1	3	2	1
32460	Vergoignan	1	1	2	3	1	0	0	0	6	9	6	3	5	4	3	4	1
	CC Aire sur Adour	13	9	9	20	18	9	20	24	26	37	30	18	18	14	37	22	20
	Cumul	13	22	31	51	69	78	98	122	148	185	215	233	251	265	302	324	344

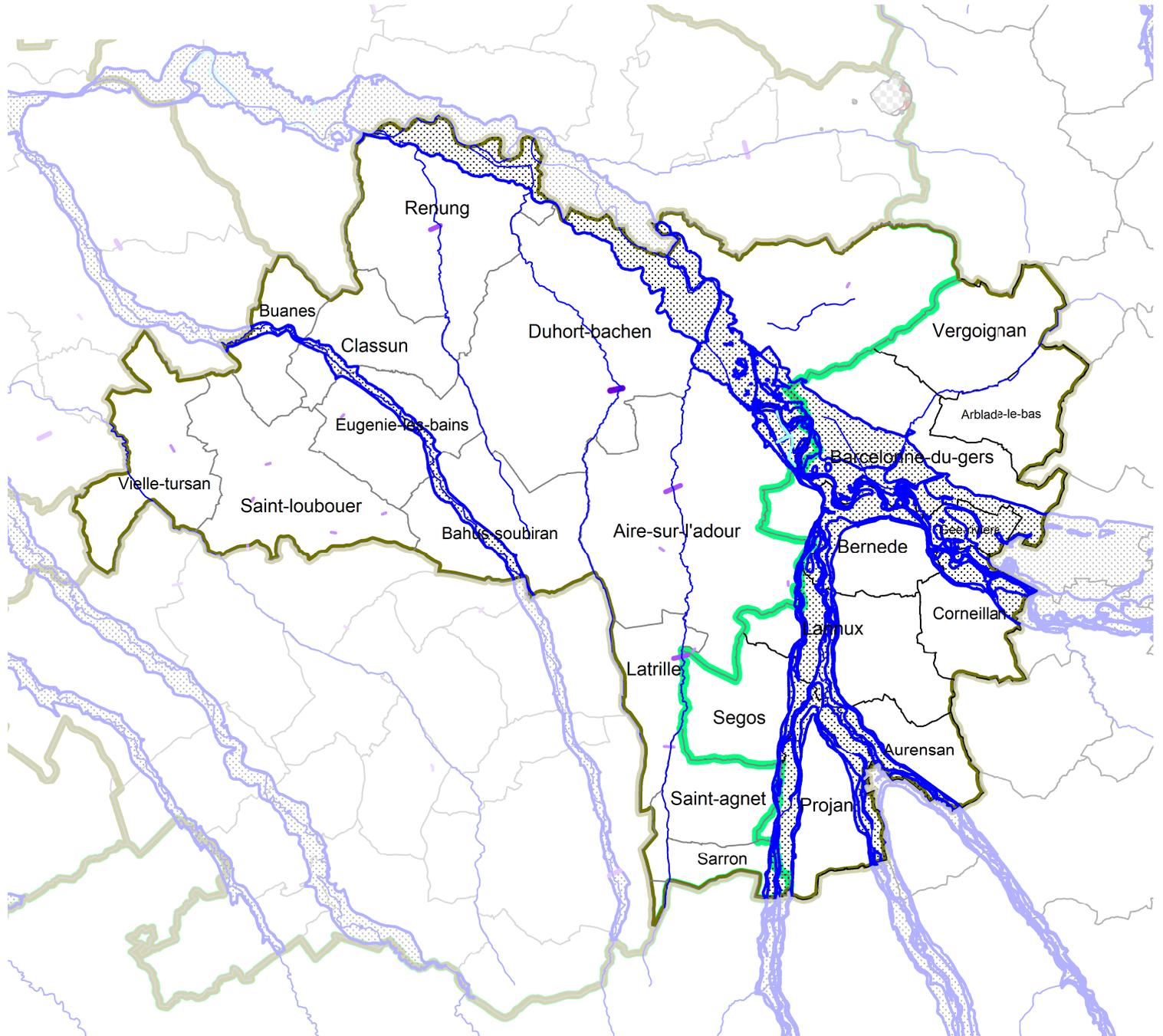
C = logements collectifs
I = logements individuels

Cartes des risques et aléas

Aléa inondation

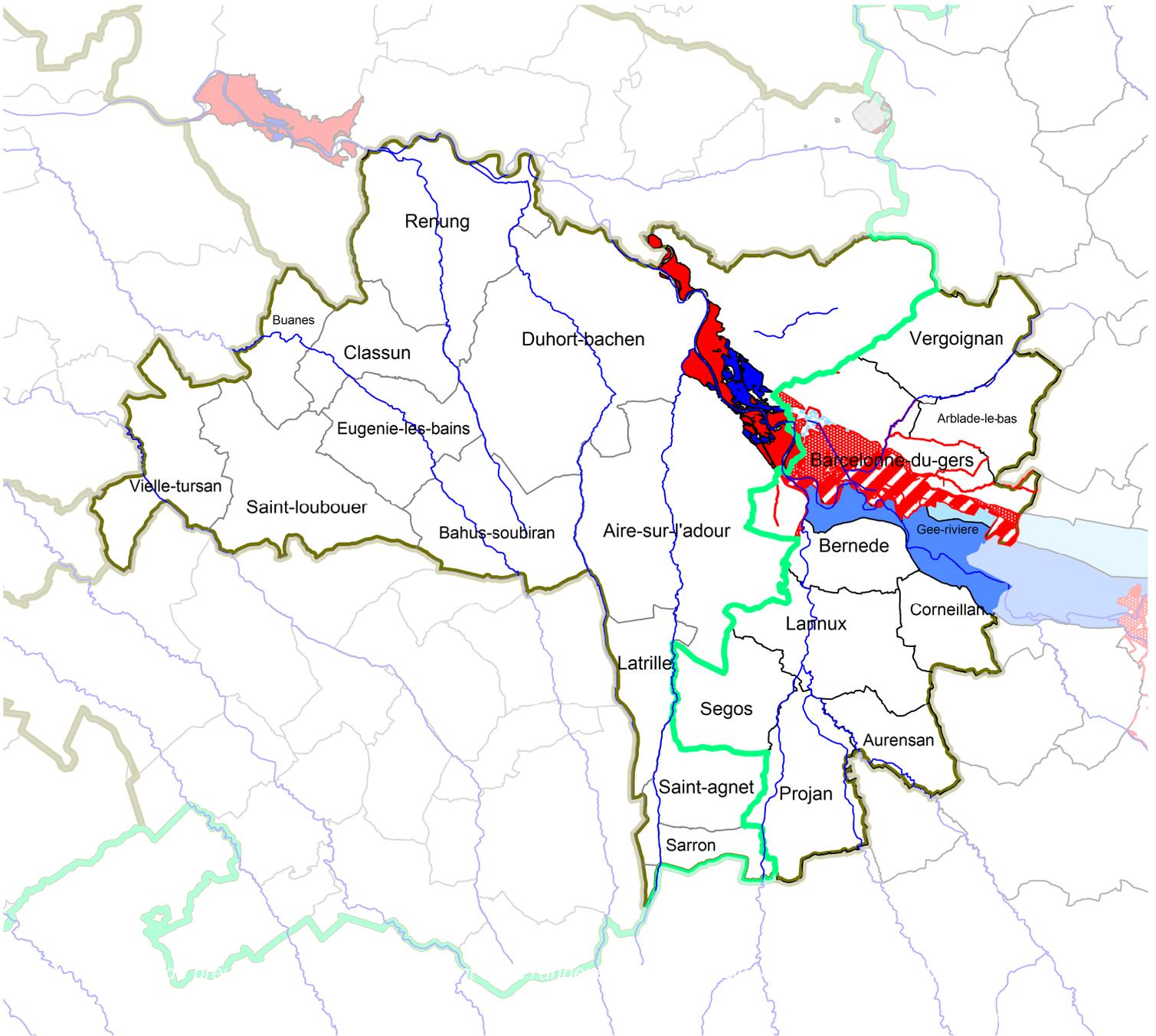
Communauté de communes d'Aire sur l'Adour

-  Limite département
-  Aléa zones inondables
-  Ouvrages de retenue



Plans de prévention des risques inondation

Communauté de communes d'Aire sur l'Adour



 Limite département

Zonages réglementaires des PPRN des Landes

 Zone bleu clair  Zone bleue  Zone rouge

Zonages réglementaires des PPRI du Gers

 Zone bleue  Zone Rouge foncé  Zone Rouge vif

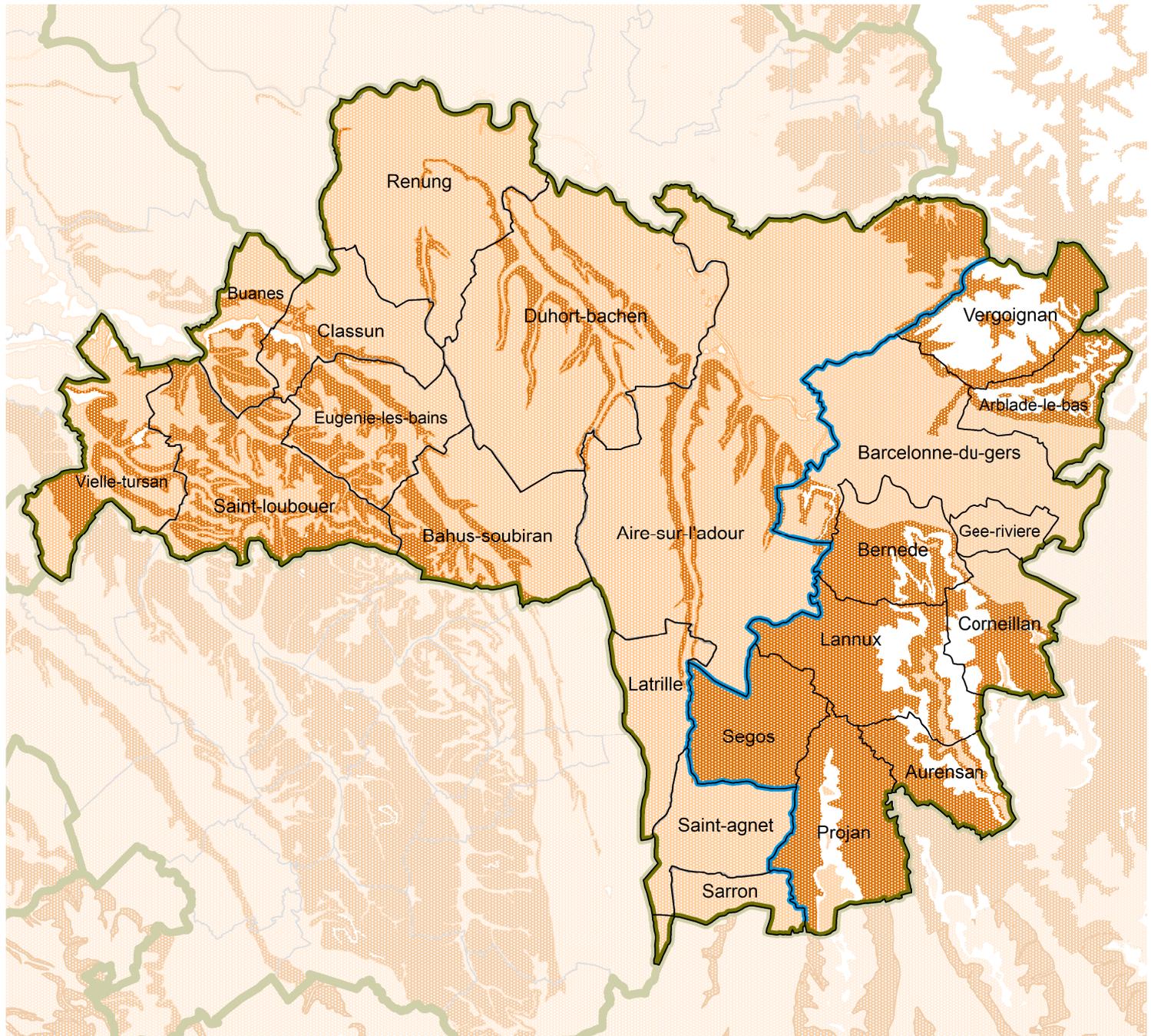
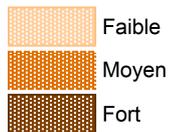
Zonage des Plans de Surfaces Submersibles du Gers

 Zone A  Zone B

Aléa retrait et gonflement d'argile

Communauté de communes d'Aire sur l'Adour

ALEA retrait et gonflement d'argile

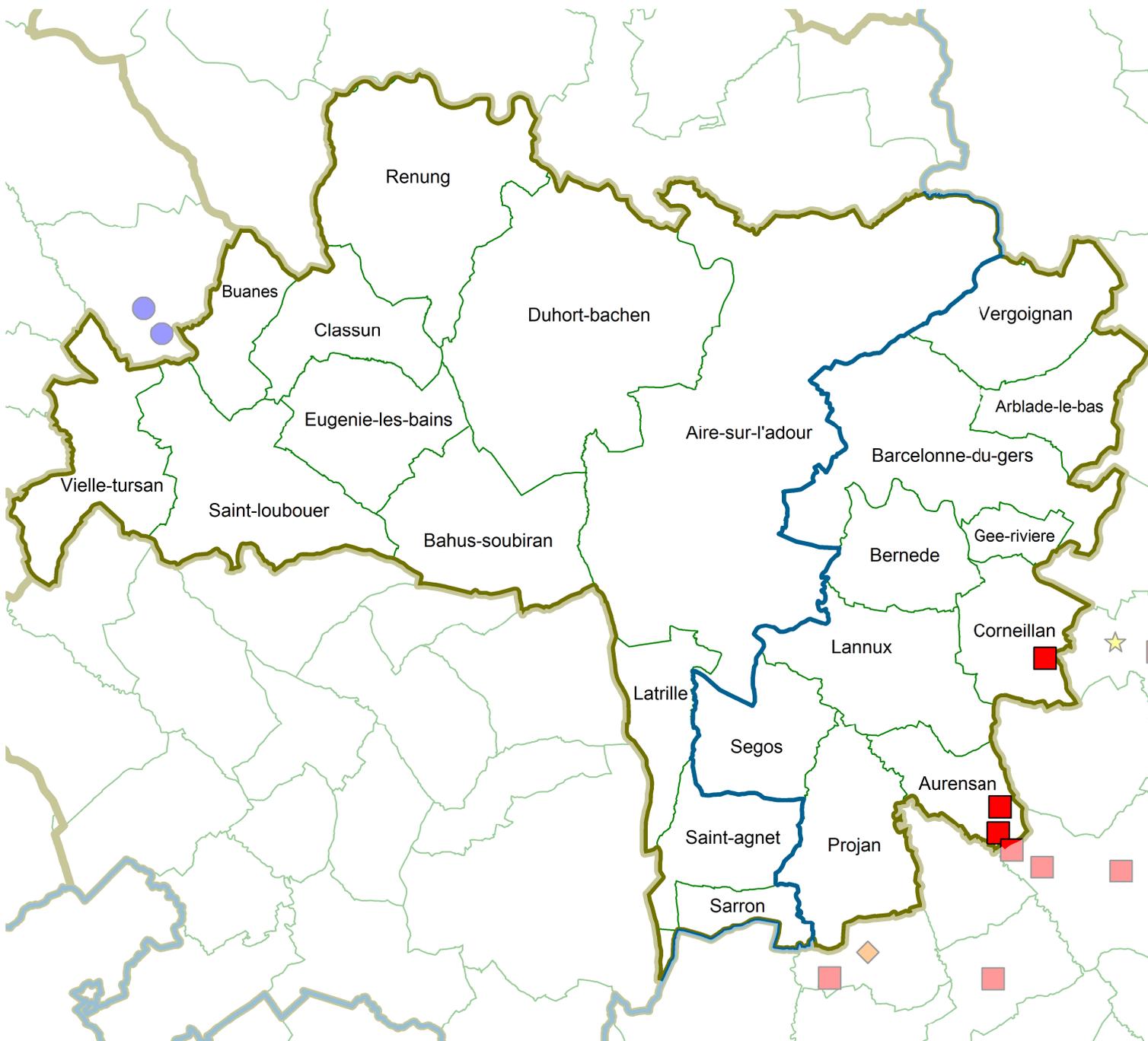


Mouvements de terrain

Communauté de communes d'Aire sur l'Adour

Type de mouvements de terrain

- ◆ Chute de blocs / Eboulement
- Effondrement
- ★ Erosion de berges
- Glissement



Aléa risque sismique et cavités souterraines

Communauté de communes d'Aire sur l'Adour

Zones de sismicité



Cavités souterraines

