

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
FAKULTA FILOZOFICKÁ

Bakalářská práce

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
FAKULTA FILOZOFICKÁ

Bakalářská práce
L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN
ALSACE

Jana Nováková

Plzeň 2015

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA FILOZOFICKÁ

Katedra románských jazyků

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina - francouzština

Bakalářská práce

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN
ALSACE

Jana Nováková

Vedoucí práce:

Doc. PhDr. Marie Fenclová, CSc.

Katedra románských jazyků

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2015

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2015

.....

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych tímto poděkovala především Doc. PhDr. Marii Fenclové, Csc., za odborné vedení, užitečné rady a za její cenný čas, který mi byla ochotna věnovat při konzultacích během psaní bakalářské práce.

Zvláštní poděkování patří také mojí rodině a příteli za jejich podporu a vytvoření klidného prostředí při psaní bakalářské práce.

TABLE DES MATIÈRES

1	INTRODUCTION	1
2	TRADITION.....	2
2.1	Le vin	4
2.2	La bière	6
2.3	La viande	9
2.4	Les fruits et légumes.....	10
2.5	Les autres	10
3	ACTUALITÉ.....	12
3.1	Le vin.....	14
3.2	La bière	17
3.3	Kronembourg	19
3.4	La viande	21
3.4.1.	Bovins.....	21
3.4.2.	Volaille.....	22
3.4.3.	Porcins.....	23
3.4.4.	Ovins	23
3.4.5.	Foies gras.....	24
3.5	Le lait.....	26
3.5.1.	L'Alsace lait.....	27
3.5.2.	Le fromage Munster	28
3.6	Les céréales.....	29
3.7	Les fruits et légumes.....	32
3.7.1.	Choucroute	32
3.7.2.	Betterave.....	33
3.7.3.	Asperge.....	34
4	CONCLUSION.....	35
5	ABRÉVIATIONS	36
6	GLOSSAIRE	37
7	ANNEXE	44
8	BIBLIOGRAPHIE.....	51
8.1	Sources imprimées.....	51
8.2	Sources électroniques	52
8.2.1.	Dictionnaires en ligne.....	53
9	RÉSUMÉ	54

1 INTRODUCTION

L'Alsace, située au nord-est de la France, est une région très diversifiée en géographie (veuillez regarder la Carte 1 : Alsace, p. 44). La division géographique de la région alsacienne est répartie premièrement en plaines et montagnes. Ensuite, il y a cinq principaux ensembles naturels : la plaine du Rhin (à l'est), les collines sous-vosgiennes (entre les montagnes et la plaine), les Vosges (à l'ouest), le plateau lorrain (au nord-ouest) et les plateaux du Jura alsacien (au sud)¹. La diversité géographique nous permet de cultiver nombreuses matières premières qui résultent en production alimentaire réalisé par l'industrie agroalimentaire. Excepté les matières premières, la production alimentaire concerne aussi le traitement de la viande, précédé par un élevage d'animaux. Le mémoire est concentré plutôt sur ces produits de base et sur l'agriculture qui est plus intéressante et moins compliquée que l'industrie. Le texte est ainsi bien compréhensible pour le grand public auquel il est destiné.

Le mémoire observe les zones d'élevage de même que les zones de la culture et il mentionne les exploitations les plus importantes avec leurs données de base. La liste des 30 exploitations agroalimentaires alsaciennes les plus importantes est citée en annexe (Liste 1 : Les 30 usines de la région Alsace et du secteur agroalimentaire, p. 47). Les exploitations dans la liste sont classées selon leur chiffre d'affaires qui est ensuite spécifié dans les tableaux aux chapitres particuliers. Vous y trouverez d'autres informations sur les entreprises et leurs produits phares. Les tableaux placés directement dans le texte sont créés par l'auteur lui-même. Les autres tableaux, les cartes ou graphs sont ci-joints en annexe. De plus, le mémoire contient le glossaire avec les expressions du domaine. Dans le texte, les expressions du glossaire sont en italique.

Les entreprises industrielles du domaine agroalimentaire sont décrites principalement dans la deuxième partie, Actualité. Plusieurs statistiques, chiffres ou pourcentages qui concernent l'industrie agroalimentaire alsacienne sont données. Souvent, les sous-chapitres d'Actualité font suite au chapitre Tradition. La Tradition décrit les débuts de la production agroalimentaire et aussi les commencements de la production alimentaire industrielle. Sur la page suivante, vous en trouverez plus.

¹MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 8

2 TRADITION

L'industrie *agroalimentaire* va toujours avec *l'agriculture*. Sur le territoire alsacien, on peut trouver les premiers *agriculteurs* parmi les colonies néolithiques, à partir de 5300 avant notre ère. Une présence humaine en Alsace est prouvée à partir de 1500 av. J.-C. par l'arrivée des populations protoceltes et celtes². La civilisation celtique qui s'est installée à la fin du VII^e siècle av. J.-C. dans des vallées supérieures du Rhin et du Danube, se range parmi les agriculteurs évolués. La civilisation celtique est suivie des Romains qui ont fondé les premières cités (dont la plus importante a été « Argenteratum », l'actuelle Strasbourg, fondée vers 12 av. J.-C., qui garde son importance jusqu'à aujourd'hui). Autour de grandes cités, plusieurs camps militaires ont été construits donc l'agriculture était orientée notamment aux besoins de l'armée à cette époque. Au I^{er} siècle après J.-C., les Romains ont apporté en Alsace la *viticulture* qui reste jusqu'à nos jours un domaine le plus traditionnel de la région. Deux siècles plus tard, les invasions barbares ont signifié les premières influences germaniques en Alsace. L'influence germanique est ensuite très importante pour la gastronomie alsacienne et en conséquence pour la production alimentaire. C'est pourquoi l'industrie alimentaire d'Alsace est un peu différente en comparaison avec le reste de la France.

Au XIV^e siècle, sous le règne de Charles IV, la Décapole est fondée, une association politique et militaire qui a réuni dix villes d'une large autonomie. Parmi ces villes, nous trouvons par exemple Obernai, Colmar ou Mulhouse qui sont très industrialisées aujourd'hui et il y a beaucoup de grandes entreprises qui s'occupent de la production alimentaire³. Excepté ces grandes villes, il y a, autour de l'actuelle Strasbourg, plusieurs villes plus petites ou villages médiévaux avec une longue tradition agricole et alimentaire. Par exemple La Wantzenau, un village de pêcheurs qui exploitaient des poissons sur les *berges* de l'Ill. Dans ce village on peut trouver une dizaine de fermes et beaucoup de restaurants attirants par leurs spécialités (la *friture*, la *matelote* de poissons et le *poussin*). Ensuite, Weyersheim, un village au voisinage très étroit de Strasbourg, où on peut trouver une des plus anciennes maisons de la plaine agricole du XV^e siècle. Par ailleurs il faut mentionner Geispolsheim, le village bien

²RITTER Jean. *L'Alsace: Que sais-je?*. 1^{er} éd. Paris: Presses Universitaires de France, 1985. 125 p. ISBN 2 13 039018 8

³NOYOUS Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. éd. 169606 Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p. ISBN 978-2-74-242639-3. pp. 10-20.

connu pour la production du tabac et de la choucroute⁴. Pendant le XV^e siècle, on peut observer une très grande prospérité en Alsace. La population augmentait et la production agricole aussi. Elle était orientée surtout aux céréales et au vin. Grâce à la production céréalière beaucoup de *moulins* ont été diffusés parmi plusieurs *bourgs* alsaciens⁵.

Au XVIII^e siècle, tabac et *colza* ont été cultivés beaucoup en Alsace et également *chanvre* qui était utilisé pour la production textile. À cette époque, l'industrie textile a éclipsé l'industrie alimentaire, surtout par la fondation de la manufacture de Logelbach (vers 1770)⁶.

⁴EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p. ISBN 2.01.017264.7

⁵NONN Henri, SPECKLIN Robert. *Chronique alsacienne : Les industries agro-alimentaires en Alsace. Anciennes divisions alsaciennes*. Strasbourg : Revue Géographique de l'Est, 1982. Tome 22, N°3-4, Juillet-décembre 1982. Varia. pp. 315-331

⁶NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. pp. 17

2.1 LE VIN

Comme il a été mentionné ci-dessus, on peut supposer la production du vin sur le territoire alsacien depuis le I^{er} siècle après J.-C., mais sa consommation est connue plus tôt. Les excavations des archéologues de la vallée du Rhin attestent que le *raisin* y avait consommé depuis longtemps. Pendant le I^{er} siècle, l'armée romaine s'installaient au camp d'Argentoratum (Strasbourg d'aujourd'hui) et leurs commandants occupaient les *collines* voisines à l'ouest. Ils ont fondé là-bas beaucoup de vignobles qui sont progressivement élargis vers Marlenheim, Wangen et Kirchhem. Il en résulte qu'on peut y trouver beaucoup de vignes sur les *coteaux* sous-vosgiens⁷.

Toutefois, aux temps gallo-romains et mérovingiens il n'y a pas de document justifiant la production du vin en Alsace. On suppose que ces documents ont disparu ou qu'ils ont été perdus intentionnellement pour nier que le vin alsacien avait été exporté au loin vers l'Empire romain. Pour exporter le vin, on a utilisé le Rhin par sa *navigaton fluviale*. Pendant les temps gallo-romains, des bateliers avaient eu les difficultés avec le trafic fluvial rhénan donc la viticulture était développée très lentement utilisant l'environnement favorable des Vosges pour la *culture* de la vigne. Jusqu'au V^e siècle, toutes preuves concernant la viticulture se sont trouvées dans la vallée de la Moselle plutôt qu'à celle du Rhin⁸. On peut y trouver les textes et d'autres monuments prouvant l'extension du *vignoble* dans la Gaule du Nord-Est. Les vraies origines du vignoble alsacien datent de l'époque carolingienne. En 886, les Frisons occupaient un quartier dans la ville de Mayence qu'appartient parmi les zones les plus belles et importantes autour de Rhin alsacien. Ils ont été les premiers qui ont surmonté le cours difficile du Rhin. Sauf le vin, ils avaient importé aussi d'autres produits d'origine *méridionale* qu'ils offraient plus loin aux habitants du Nord. « Les richesses apportées à l'Alsace par le commerce frison ont sûrement favorisé l'implantation de la viticulture dans les 119 villages de ce pays où le Dr Hertzog la trouve installée entre les années 650 et 900 » (Dion R., 1977, p. 212). Sous le règne de Louis le Pieux, le poète Ermold le Noir a cité le roi Pépin dans une épître sur versant oriental des Vosges où il s'adresse au fleuve Rhin : « Si tu n'existais pas, Rhin [...] mon vin généreux répandrait ici la joie, mon vin

⁷NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

⁸DION Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris : Flammarion, 1977. pp. 210

que tu transportes, pour le vendre, au-delà des mers, tandis que mes vigneron souffrent de la soif auprès de leurs vignes» (Dion R., 1977, p. 211).

Des monastères ont joué aussi le rôle important en viticulture alsacienne. Les premiers ont été construits déjà au I^{er} siècle⁹. Des moines avaient utilisé le vin symboliquement, pendant les liturgies chrétiennes, mais aussi comme une monnaie d'échange et ainsi le vin a apporté la richesse et fortune aux communautés religieuses. Au XII^e siècle, des *ceps* de pinot noir sont cultivés autour du monastère Saint-Léonard par bénédictins qui ont apporté ces ceps de Bourgogne. En ce moment-là, la longue histoire des vins alsaciens a commencé. À l'époque médiévale, le commerce fluvial du Rhin est amélioré et le vin alsacien est exporté dans tout le Saint Empire romain germanique, aux Pays-Bas, en Angleterre, mais aussi en Scandinavie. De plus, les Italiens ont adoré les vins alsaciens, même un des papes « fulmine une bulle d'excommunication contre les édiles strasbourgeois qui veulent interdire l'exportation de ces vins, faute de volumes suffisants ! » (Noyoux V., 2010, p. 39).

En 1648 (après la guerre de Trente Ans), les traités de Westphalie avaient déterminé une nouvelle division des territoires. À cause de son annexion au royaume de France, l'Alsace a perdu la plus grande partie de ses marchés allemands. Strasbourg et Mulhouse sont restés germaniques et ainsi on a perdu la voie fluviale la plus importante, le Rhin. Cependant, la consommation locale était diffusée et développée et la viticulture était progressivement reconstruite. Au XVII^e siècle, on peut voir un grand rétablissement des vignobles alsaciens.

Au XIX^e siècle, les terroirs les plus favorables pour la culture des ceps sont reconquis donc la production du vin se multiplie. En 1840, il y a 28 500 ha des vignobles sur le territoire alsacien, « soit près du double de sa superficie actuelle » (Noyoux V., 2010, p. 40). Sauf les cépages traditionnellement alsaciens (le Riesling, le Sylvaner, le Gewurztraminer, le Muscat et les Pinots), des vins médiocres se produisent souvent. En 1870 (après l'annexion à l'Allemagne), le commerce du vin en Alsace est altéré de nouveau, parce que la coopération avec des vignobles français n'est pas supportée. De plus, de 1876 au début du XX^e siècle, le vignoble alsacien était atteint par des maladies parasitaires (le phylloxéra etc.) sur tout le territoire et ainsi des cépages plus résistants sont conservés et des vignobles inconvenants sont abandonnés. Dans le même temps, il

⁹NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

y a certaine concurrence de la bière qui est devenue « la deuxième boisson des Alsaciens ». Avec l'industrialisation de la région, beaucoup d'entrepreneurs abandonnent la viticulture pour exercer un autre commerce. En 1918 (après le retour de l'Alsace à la France), on peut voir certaine organisation des *viticulteurs*. Ils ont décidé de garder la production des cépages nobles d'Alsace et ils soulignent la qualité de ces vins¹⁰.

2.2 LA BIÈRE

L'histoire de la bière est un peu similaire à celle du vin, mais plus témoinnée par des documents. Les premières mentions on peut trouver parmi les textes sumériens (4000 ans av. J.-C.) où la bière a été appelée la Sikaru. Des tablettes en écriture de cette époque nous indique que les Sumériens ont distingué « plusieurs types de bière : bonne bière, bière ordinaire, boisson fermentée de bonne qualité, boisson fermentée de qualité ordinaire» (Entz F., 2014, p. 151). Plus tard (2000 ans av. J.-C.), plusieurs règlements de la production de la bière ont été formulés par le code d'Hammourabi. Pendant cette époque, la bière était très populaire en Égypte, sous le nom « Zythum ». Cette boisson a été exportée dans tous les pays méditerranéens, ça veut dire aussi au territoire alsacien.

Sur le territoire alsacien, la bière est consommée premièrement par les Gaulois, parmi lesquels les premiers *tonneliers* qui fabriquaient des *pots* en bois pour transporter la bière sont apparus. Les premiers *brasseurs* appartient aux temps gallo-romains, où la production de la bière est témoinnée par une découverte archéologique de moyenne Alsace, une pièce de verre bleu qui représente le signe de brasseurs contenant leurs outils : « la *pelle*, le *fourquet*, l'*écumoire* et deux *épis*, une *cuve*, une balance » (Entz F., 2014, p. 152).

Sous le règne de Charlemagne, il y a trois équipes des brasseurs : les femmes, les moines et les artisans. Excepté eux, aucune autre personne ne pouvait fabriquer la bière¹¹. Depuis 1800, le *houblon* a commencé à se cultiver sur les plaines alsaciennes. Au Moyen Âge, la fabrication de la bière était un privilège des moines. Ils distribuaient la bière à leurs communautés, mais aussi aux auberges des pèlerins, marquées par « une étoile à six branches ». De 1250 à 1260, les moines avaient géré la *brasserie* du Grand

¹⁰NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

¹¹ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

Chapitre. Plus tard, les bourgeois et les seigneurs s'occupaient de la brasserie et ils ont isolé la production plus loin de la ville à cause de la sécurité contre l'incendie.

En 1302, on connaît le premier brasseur officiel qui s'appelle Arnoldus Cervisarius. Il devait respecter une ordonnance de fabriquer la bière seulement entre le Saint-Michel (29 septembre) et la Saint-Georges (23 avril) comme ses successeurs. Puisqu'il était interdit de produire la bière pendant l'été, les brasseurs fonctionnaient aussi comme les tonneliers pour conserver leur commerce. En 1783, cette ordonnance a été annulée¹². Pendant le Moyen Âge, plusieurs symboles de brasseurs alsaciens sont créés. Premièrement, c'est un saint patron des brasseurs, Saint Arnold, ensuite un personnage mythique Gambrinus dont le nom a été transformé de son ancien nom Jean Primus, l'empereur de Brabant (les pays du Benelux actuel)¹³ et enfin un emblème. Au XV^e siècle « l'étoile de brasseurs » a été créé, désignant les quatre éléments qui sont importants pour la production de la bière : « l'eau, le feu, la terre et l'air » (Entz F., 2014, p. 153).

En 1664, les origines de la brasserie Kronenbourg sont données. En cette année, Jérôme Hatt a acheté la brasserie de Canon. En 1746, il a fondé la brasserie de l'Espérance, située dans le quartier de la Krutenau à Strasbourg. L'Espérance est devenue plus tard un membre du groupe Heineken.

Au XIX^e siècle, les méthodes de la fabrication sont améliorées, surtout grâce à la fermentation de Pasteur et un froid artificiel. La consommation en Alsace a bien augmenté donc de nombreuses brasseries sont établis, principalement à Schiltigheim (l'Espérance, Kleinknecht, Adelshoffen, Schutzenberger et Pêcheur). Avec l'industrialisation des brasseries, des artisans anciens partent du centre de Strasbourg à Schiltigheim. En 1852, le chemin de fer Paris-Strasbourg a été construit, ce qui permet de livrer les bières alsaciennes dans d'autres régions, particulièrement à Paris¹⁴. Il fallait d'organiser ces livraisons ferroviaires donc les brasseurs ont commencé à se regrouper. La première association officielle qui a regroupé les brasseurs était « Association de la brasserie de Strasbourg », plus tôt appelée « association Fachard » selon le chef. En 1867, cette association a participé à l'exposition universelle à Paris. Plus tard, elle a

¹²EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

¹³HNOJSKÁ Vendula. *Guide texte pour la Musée de la bière et la brasserie à Pilsen*. Plzeň : Pivovarské Muzeum, 2012.

¹⁴ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

changé du nom en « Syndicat des brasseurs d'Alsace » qui est toujours en marche. En 1867, les premières bouteilles de bière sont fabriquées. Dès le XIX^e siècle, chaque brasserie disposait de bouteilles gravées de 75 cl (standard alsacien). Ils sont devenus très populaires et souvent collectés.

Après la Première Guerre mondiale, il y avait le même problème comme avec le vin : une boisson traditionnelle a perdu ses anciens *débouchés*. Il est très difficile de trouver les nouveaux en France et récupérer ceux de l'Allemagne. Donc, entre les deux guerres, le commerce de la bière était compliqué¹⁵.

¹⁵ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

2.3 LA VIANDE

L'élevage dans les collines sous-vosgiennes est connu depuis toujours. Nombreux dessins nous y prouvent une existence des vaches élevées pour viande et pour lait. On peut créer une image sur le paysage vosgien selon Édouard de Bazelaire qui l'a décrit en connexion avec les vaches : « Durant la chaude saison l'on voit leurs nombreux troupeaux, nuit et jour en liberté, errer sur le penchant des côtes, où les belles vaches, rechassées des pasteurs, *broutent* les fruits spontanés d'une nature vierge de la culture des hommes, [...] » (De BAZELAIRE Édouard, *Promenades dans les Vosges*, 1838)¹⁶.

En 1778, un des produits traditionnels d'Alsace actuelle a trouvé son origine en Alsace – les *foies gras*, inventés par un cuisinier lorrain, Jean-Pierre Clause. Il était en service du maréchal de Contades, gouverneur militaire de la province d'Alsace qui aimait des *régals* riches. Pour honorer des *hôtes*, Jean-Pierre Clause a fait un pâté de foies gras, entourés d'une *farce* de *veau* et emballés dans une *croûte*. Cet aliment a été appelé « pâté à la Contades ». Selon la légende, ce plat a été sacré par Louis XVI lui-même à la cour de Versailles et prétendument, le roi a donné une terre en Picardie et vingt pistoles au cuisinier. En 1784, Clause s'est marié et il s'est inscrit au *compagnonnage* des Pâtisseries. Il avait travaillé dans la boutique de sa femme comme un fabricant de pâtés et peu de temps après, il a créé la première fabrique de foie gras à Strasbourg. En 1789, il a modifié un peu la consistance du pâté avec l'aide de Nicolas-François Doyen, ancien cuisinier de Bordeaux, qui lui a proposé d'ajouter la truffe dans le pâté à la Contades. C'était vraiment délicieux et ce plat a changé le nom en « pâté de foie gras de Strasbourg avec truffes du Périgord »¹⁷. Ce plat garde sa réputation jusqu'à nos jours.

¹⁶NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. pp. 399

¹⁷EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

2.4 LES FRUITS ET LÉGUMES

Au XVI^e siècle, la culture de la *choucroute* était vraiment populaire. Même le nom de „Kraut“ (chou en alémanique) avait été associé au nom du village Ergersheim et encore aujourd'hui, Krautergersheim représente la capitale de la choucroute. Ce bourg agricole est à l'origine de la culture du *chou* en Alsace. Ici, il appartient à la nourriture de base tant qu'en Chine où il trouve son vraie origine. Il est supposé que les Tartares et Mongoles avaient apporté la choucroute en Europe pendant les invasions. Plus tard, les marchands de Venise faisaient le commerce de chou. Le chou avait été apporté en Alsace par les Allemands qui l'ont appelé « sauerkraut » (« sürkrüt » en alsacien), ça veut dire un chou *aigre*. Il est certain que le chou a été consommé en Alsace dès le XVI^e siècle, mais il n'était pas accompagné par de la viande *grasse* donc les plats aux choux étaient bien plus modestes qu'aujourd'hui¹⁸. Depuis 1700, les pommes de terre sont cultivées dans la plaine alsacienne. Avec les céréales, elles ont été en tête de la production agricole alsacienne de cette époque¹⁹.

2.5 LES AUTRES

Au XVIII^e siècle, d'autres domaines de la longue tradition alsacienne étaient sans doute la charcuterie et la pâtisserie. Ils font partie des productions *artisanales* de même que la fabrication des condiments, les *salaisons*, les *choucrouteries* et les distilleries. Ces domaines ont été toujours orientés aux marchés locaux ou régionaux conformément aux habitudes alimentaires alsaciennes²⁰.

Au XIX^e siècle l'industrie s'est développée rapidement en Alsace, aussi grâce à la construction des canaux (en 1834 du Rhône au Rhin et en 1853 de la Marne au Rhin) et chemins de fer (en 1839 de la Mulhouse à Thann et en 1844 du Strasbourg à Bâle)²¹. À la fin du XIX^e siècle, la chocolaterie et plusieurs conserveries ont été fondées. Ensuite,

¹⁸EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ Francois. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

¹⁹NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

²⁰NONN Henri, SPECKLIN Robert. *Chronique alsacienne : Les industries agro-alimentaires en Alsace. Anciennes divisions alsaciennes*. Strasbourg : Revue Géographique de l'Est, 1982. pp. 315-331

²¹NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

on peut observer l'essor technique. Les moyens de transport sont perfectionnés donc on peut transporter des produits plus rapidement et ils restent frais jusqu'au *comptoir* de vente. De plus, Louis Pasteur a présenté la nouvelle méthode de *fermentation*, ce qui nous permet d'améliorer surtout la production des boissons alcoolisées.

Au début du XX^e siècle, on remarque certains facteurs favorables du développement de l'industrie agroalimentaire. Premièrement, la croissance des populations urbaines, surtout aux villes principales comme Strasbourg, Colmar et Mulhouse. Il en résulte que la consommation alimentaire est de plus en plus diversifiée et aussi le pouvoir d'achat est renforcé. Ensuite, il y a un facteur historique. Avec l'annexion de l'Alsace par l'Allemagne, la consommation de la bière s'est élevée dans toute la région, de même que l'industrie des tabacs et la charcuterie (des «*Delikatessen*»). Le commerce international devient aussi plus diversifié. L'Alsace exporte la bière et les conserves et elle importe des produits exotiques comme le café ou le cacao. Pendant le XX^e siècle, on a amélioré des techniques industrielles et des machinismes et ainsi ce développement permet de passer de la boutique ou de l'atelier à l'usine. Il faut mentionner aussi le développement du port de Strasbourg. Son importance manifeste par la diversification des *minoteries* et de *traitement* céréalière (c'est-à-dire la production des pâtes) et il ouvre des industries nouvelles comme des *rizeries*, des *huileries*, la *torréfaction* du café, etc.²².

²²NONN Henri, SPECKLIN Robert. *Chronique alsacienne : Les industries agro-alimentaires en Alsace. Anciennes divisions alsaciennes*. Strasbourg : Revue Géographique de l'Est, 1982. pp. 315-331

3 ACTUALITÉ

L'Alsace appartient parmi les régions les plus industrielles malgré sa superficie qui est la plus petite de la France (8280 km²)²³. En 2007, l'Alsace était la deuxième région la plus industrielle de France (derrière la Franche-Comté)²⁴. En général, l'industrie est concentrée vers les grandes agglomérations (Strasbourg, Colmar et Mulhouse). Presque tous les domaines industriels existent en Alsace dont l'industrie agroalimentaire est celui qui emploie le plus grand nombre d'*effectifs* (Tableau 1 : Effectifs de l'industrie alimentaire en Alsace, p. 46). Au début de 2007, il y avait 23 180 effectifs dans l'industrie agroalimentaire, mais le nombre a diminué en 17 000 à la fin de la même année. À cause de désindustrialisation qui a commencé à partir de 2000, l'Alsace a perdu presque 3000 exploitations pendant dix années. C'est pourquoi le nombre d'effectifs a été diminué aussi²⁵.

Grâce à sa position au cœur de l'Europe rhénane et des atouts géographiques (le Rhin, le climat semi-continental), l'Alsace est la région très favorable pour l'agriculture qui présente une base de l'industrie agroalimentaire. En Alsace, il y a dix PRA (Petites Régions Agricoles). Dans un tableau au-dessous, on peut comparer leur orientation et leur pourcentage de la SAU (Surface Agricole Utilisée) pour ces domaines principaux.

La plus grande zone de la production agroalimentaire industrielle est Molsheim-Shirmeck où on peut trouver par exemple la brasserie Kronenbourg ou la charcuterie industrielle Stoeffler, les entreprises appartenant au groupe des entreprises alimentaires avec le plus grand chiffre d'affaires annuel²⁶.

²³NOYOUS Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

²⁴INSEE Alsace, Région Alsace. *L'essentiel sur l'industrie en Alsace : Evolution, chiffres, tendances*. Strasbourg : Région Alsace, 2008. 8 p.

²⁵MALLET Éric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. 96 p. ISBN 978-2-11-097720-5

²⁶BOURGÉY Guy, SCHNERF Simone. *Chiffres pour l'Alsace : Un panorama de l'industrie en Alsace*. Strasbourg : INSEE, 2010. 9 p. ISSN 2104-4945.

Les Petites Régions Agricoles en Alsace

PRA	Orientation	% de la SAU
Le Plateau lorrain Nord	polyculture-élevage	40
La Montagne Vosgienne	élevage (Haut-Rhin: <i>bovins</i> lait, Bas-Rhin: <i>bovins</i> viande)	85
Les Collines sous-vosgiennes	vignobles	70
La Région sous-vosgienne	nord: polyélevage; centre: maïs, houblon; sud: vignes	-
La Plaine du Rhin	maïs; élevage (autour fleuves)	70; 25
Les Rieds	céréals; polyculture	50; 15
Le Hardt	maïs	90
L'Ochsenfeld	polyélevage; céréals	70; 25
Le Sundgau	maïs; bovins	50; 15
Les Plateaux moyens du Jura	bovins lait; céréals; polyculture-élevage	40; 25; 25

Le tableau a été créé par l'auteur sur la base d'informations du source cité²⁷.

²⁷MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. pp. 12

3.1 LE VIN

L'Alsace est la région très connue pour la production du vin, notamment pour ses cépages. Les *vignobles* sont situés vers toute la région, surtout sur les collines sous-vosgiennes dont l'environnement est très favorable pour la culture du vin. Grâce à la hauteur entre 200 et 400 mètres, il y a un soleil et une chaleur suffisant pour les *vignes*, surtout en été qui est chaud et sec dans la région en raison de climat semi-continental. De plus, le territoire vosgien dispose du climat océanique empêchant des pluies ce qui permet de cultiver des cépages de haute qualité. En Alsace, on peut trouver des montagnes, des collines, mais aussi des plaines et des forêts. Cette diversité permet de cultiver le vin vers toute la région, généralement au milieu (entre les Vosges et la Plaine d'Alsace). Du nord au sud, la *bande* de la culture du vin s'étend, appelée « la Route de vins » qui est 170 km longue²⁸. La Route de vins mène de Marlenheim à Thann. On peut y réaliser des excursions touristiques à travers des *sentiers vinicoles* avec dégustations du vin (dans les *caveaux*, mais aussi chez propriétaires-vignerons, aux restaurants ou directement sur la route). De plus, nombreux festivals du vin sont organisés en été, chaque week-end dans une ville différente²⁹.

Les sept cépages typiquement alsaciens sont : le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Gris (souvent dénommé Tokay), le Pinot Noir, le Pinot Blanc, le Sylvaner et le Muscat. Chacun d'eux est presque pareil pour chaque type de viticulteur. Les cépages les plus cultivés sont Riesling (sur 3 286 ha), Gewurztraminer (sur 2 884 ha), Pinot Gris (sur 2 235 ha) et Pinot Noir (sur 1 460 ha)*. Ces cépages ensemble, représentent deux tiers de la surface en vigne en Alsace. Le département du Bas-Rhin est typique en culture de Sylvaner. Ensuite, le Riesling est le plus cultivé entre Bas-Rhin et Haut-Rhin. Dans le Haut-Rhin, on peut trouver le plus souvent le Gewurztraminer, essentiellement au sud (Rouffach, Wintzheim). Enfin, les Pinots sont diffusés vers toute la région alsacienne³⁰.

²⁸CIVA (Conseil Interprofessionnel des vins d'Alsace). *L'Alsace : son vignoble, ses vins*. Colmar : Les Explorateurs, mars 2013. 8 p. Réf. : D8F

²⁹BURTSCHY Bernard. *Les Routes des vins de France : Les Routes des vins d'Alsace*. 7^e éd. Paris: Éditions, 1996. 520 p. ISBN 2.9508054

* les données de 2010

³⁰MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. 96 p.

Les sept cépages alsaciens

Cépage	Caractéristique	Bouquet	Température de dégustation	Pour accompagner
Riesling	sec, racé, gastronomique	fruité d'agrumes	8 – 10°C	choucroute, coquillage, poissons, volaille, crustacés
Gewurztraminer	doux, moelleux, corsé	aromatique de fruits et d'épices	8 – 10°C	fromage Munster, plats exotiques, desserts, comme apéritif
Pinot Gris (Tokay)	bourguignon, corsé	capiteux, arôme de <i>sous-bois</i> , légèrement fumé	9 – 12°C	foie gras, viandes blanches, rôtis
Pinot Noir	bourguignon, rouge ou rosé	arôme de fruits rouges (kirsch, cerise), légèrement boisé	7 – 9°C en rosé 12 – 16°C en rouge	viandes rouges, gibiers, charcuteries et fromages de chèvre
Pinot Blanc	souple, doux, facile à boire	fruits du verger	9 – 12°C	charcuterie, viandes blanches, fruits de mer
Sylvaner	frais, léger	incisif, fruité d'agrumes	7 – 9°C	charcuterie, poissons, fruits de mer
Muscat	croquant, léger, sec	fruité de raisin frais, arôme de fleurs	8 – 10°C	asperges, comme apéritif

Le tableau a été créé par l'auteur sur la base d'informations du source cité³¹.

³¹BURTSCHY Bernard. *Les Routes des vins de France : Les Routes des vins d'Alsace*. 7^e éd. Paris: Édiguides, 1996. 520 p. ISBN 2.9508054
CIVA (Conseil Interprofessionnel des vins d'Alsace). *L'Alsace : son vignoble, ses vins*. Colmar : Les Explorateurs, mars 2013. 8 p. Réf. : D8F

Depuis 1945, beaucoup de règles concernant le vin ont été introduites. Il s'agit de la délimitation des aires du vignoble, de la production et de la *vinification*. En 1962, l'Alsace a gagné l'AOC (« Appellation d'origine contrôlée ») qui prouve une origine alsacienne et une production spécifique pour la région. Presque tous les vins typiquement alsaciens disposent de cette marque. Dans les années 1970, d'autres appréciations ont été décernées à l'Alsace. « Alsace Grand Cru » a été attribué en 1975. Elle concentre 51 zones d'exception avec la culture des cépages typiques (le Riesling, le Muscat, le Gewurztraminer, le Pinot Gris). « Crémant d'Alsace » a été accordé un an plus tard. Cette appréciation regroupe les vins *pétillants*, produits selon la méthode du Champagne³².

En 2010, il y avait 16 000 hectares des vignes traités par 4 100 exploitations. Les exploitations *viticoles* sont distinguées en petites ou grandes structures. Les grandes structures sont spécialisées et elles cultivent la plupart des vignobles (14 740 hectares en 2010). Ces exploitations emploient la plus grande partie des salariés agricoles. Les viticulteurs sont répartis en quatre types: « vendeurs de raisins, vendeurs de bouteilles, vendeurs de *vrac* et viticulteurs mixtes »³³. Les plus nombreux sont les vendeurs de raisins qui sont regroupés en petites structures et exploitations individuelles, non professionnelles. Les vendeurs de bouteilles sont moins nombreux, mais ils sont plus souvent associés aux grands vignobles. Les viticulteurs mixtes sont pluriactifs. En commun avec vendeurs de *vrac*, ils représentent la plus petite partie de la viticulture (seulement 5 % chacun en 2010). On distingue aussi les trois familles professionnelles : les caves coopératives (40 % de la production viticole), les négociants (35 % de la production viticole) et les vignerons indépendants (25 % de la production viticole)³⁴. En annexe, regardez Liste 2 : Producteurs du vin en Alsace (p. 48). Il y a leur nom, lieu d'établissement et la liste des vins produits entre parenthèse.

³²BURTSCHY Bernard. *Les Routes des vins de France : Les Routes des vins d'Alsace*. 7^e éd. Paris: Édiguides, 1996. 520 p. ISBN 2.9508054

CIVA (Conseil Interprofessionnel des vins d'Alsace). *L'Alsace : son vignoble, ses vins*. Colmar : Les Explorateurs, mars 2013. 8 p. Réf. : D8F

³³MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. 96 p.

³⁴NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p.

3.2 LA BIÈRE

Dès le XX^e siècle, les brasseries ont été commercialisées, aussi grâce au développement de transport (du cheval au camion). Malgré ce développement, le nombre de brasseries alsaciennes a diminué de 270 (1872) à quatre (2010). La raison de cette diminution sont premièrement les des deux guerres mondiales qui ont provoqué l'instabilité économique. Deuxièmement, le nombre des brasseries a baissé en conséquence des regroupements, où les entreprises les plus forts ramassent des brasseries plus petites et faibles en économie³⁵. Ce développement a été pareil pour toute l'Europe. Par exemple, en République Tchèque, à Pilsen. Entre deux guerres, Pilsner Urquell comme leader a pris sous son contrôle toutes les brasseries de la ville (Prior, Světovar et Gambrinus). Successivement, Pilsner Urquell a gagné d'autres marques de bières de tout le pays (par exemple Radegast ou Kozel) en produisant plus de 10 millions hectolitres du *pilsener* par an³⁶.

En Alsace, les plus grands producteurs de la bière sont : Kronenbourg, Heineken, Saverne et Meteor. Kronenbourg et Heineken, les deux leaders, ont été très commercialisés et ils investissaient principalement en publicité et en promotion. Ils sont orientés à la vente des bouteilles, notamment aux supermarchés ou hypermarchés. Saverne et Meteor ont réalisé leur propagation par leurs distributeurs qui vendaient des produits de brasseries sous ses propres noms. Ces noms ont toujours présenté une marque de produit. Saverne et Meteor vendent des bouteilles, mais ils fabriquent aussi des *fûts* ou mini-fûts. Par exemple Meteor est orienté à la fabrication des mini-fûts de cinq litres qu'ils sont populaires parmi les gens parce qu'on peut servir la bière directement chez eux.

Depuis 1918 (sauf la période de la Seconde Guerre Mondiale) jusqu'à présent, les débouchés les plus importantes sont des épiceries et des marchés du CHR (café, hôtel, restaurant). En Alsace, il y a deux chaînes les plus importantes en cadre du marché de la bière. Premièrement, les brasseries comme Kronenbourg et Heineken qui créent leur propre chaîne. D'autres sont des chaînes hôtelières et de restauration. Depuis 1960, les

³⁵ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

³⁶HNOJSKÁ Vendula. *Guide texte pour la Musée de la bière et la brasserie à Pilsen*. Plzeň : Pivovarské Muzeum, 2012.

épiceries ont commencé à se transformer en supermarchés, ce qui permettait d'approvisionner en gros. Ainsi, les groupes Kronenbourg et Heineken ont commencé à fournir leurs produits plus souvent aux supermarchés, plus tard aux hypermarchés. Les grands groupes s'orientent souvent à l'exportation, contrairement aux brasseurs artisanaux qui suivent des besoins de la clientèle régionale au sein de la chaîne du CHR.

Après deux guerres, des types de la bière se développaient donc la gamme des produits a été élargie. Avec le temps, les brasseries ont commencé à produire des bières aromatisées ou des bières de saison, par exemple, la bière de Noël. De plus, ils ont livré des bières étrangères (belges, anglaises ou irlandaises).

Pendant les années 1950, on peut voir une certaine révolution en bouteilles de la bière. Des *bouchons* mécaniques ont été remplacés par des bouchons couronnes en métal. Cette fermeture permis la pasteurisation donc la bière a une durabilité plus longue et elle peut être exportée loin derrière les frontières de la région³⁷.

En 1997, un événement inouï s'est passé en industrie *brassicole*. Le groupe Fischer a rattaché au groupe Heineken sous la direction de Michel Debus, ancien représentant des brasseurs indépendants, d'autres mots « le père abbé de l'ABI (Association de Brasseries Indépendants) » (Entz F., 2014, p. 171). Cette démarche était vraiment extraordinaire. Autrefois, Michel Debus s'était efforcé de tenir les indépendants hors de grands groupes mais enfin, il s'est joint le deuxième le plus grand groupe brassicole lui-même.

Il y a beaucoup de brasseurs indépendants (les brasseurs artisanaux) en Alsace qui gèrent souvent leurs micro-brasseries. Les plus connus sont : Saint-Alphonse (à Vogelgrun), La Mercière (à Niederhausbergen), Blessing (à Waldhambach), Sainte Cru (à Colmar), Lauth (à Scharrachbergheim Irmstett), Hollbeer (à Riquewihr), La Saint-Pierre (à Saint Pierre), Kohler-Rehm, La Lanterne, Au Brasseur (à Strasbourg) et La Passerelle (à Ensisheim)³⁸.

³⁷ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

³⁸ALSACE Tourisme. *Artisans et producteurs en Alsace*. (consulté le 26 avril 2015). Disponible sur : <http://www.tourisme-alsace.com/fr/produits-du-terroir/brasseries/>

3.2.1. KRONENBOURG

Cette entreprise présente le plus grand producteur de la bière en Alsace avec la plus longue tradition. Ses bases ont été posées en 1664 déjà, quand tonnelier-brasseur Jérôme Hatt a fondé « Le Canon », la brasserie avec la production vers 2 500 hl par an. Hatt est suivi de huit générations de ses successeurs³⁹.

À la moitié du XIX^e siècle, Frédéric Guillaume Hatt a déménagé le site de la brasserie à Cronembourg. Ainsi, il a trouvé un lieu favorable pour la *fermentation basse*, la nouvelle méthode de la fermentation. Avant, il était utilisé la *fermentation haute* où des *levures* ont été rejetées à la surface et il était nécessaire de les enlever par un outil en bois (l'écumoire, un petit fût avec manche). En cas de la fermentation basse, des levures sont déposées au fond et la température n'excède pas 10°C. Cette méthode est plus pratique et elle était une vraie innovation à cette époque. La fermentation basse vient de l'Allemagne, de la Bavière. Josef Groll, brasseur de ce pays-là, a introduit cette méthode aussi en République Tchèque. En 1842, il a *brassé* le premier *brassin* de Pilsner Urquell en utilisant la fermentation basse. Ainsi, le *lager* Pilsner Urquell est devenu très connu autour du monde (en France comme une « Pils » ou « pilsener ») grâce à cette nouvelle méthode de la fermentation⁴⁰.

En Alsace, Kronembourg était la première brasserie qui a utilisé le même processus en 1850⁴¹. Entre deux guerres, la famille Hatt a sorti une bière « Tigre Bock » qui est devenu le plus consommée en France. Avant la Seconde Guerre mondiale, le chef de Kronembourg, Jérôme Hatt (8^{ème} génération des Hatts), a réalisé plusieurs voyages aux États-Unis pour observer un marketing et un management local. Pendant la guerre, Kronembourg était sous administration allemande donc Jérôme Hatt préparait ses idées et après la guerre, il les a appliqué. En 1947, il gère la brasserie qu'il a surnommé « Kronembourg » (il a utilisé K au début pour souligner la consonance germanique). En 1953, il a lancé la première boîte métallique de la bière. Plus tard, il a introduit au

³⁹KRONENBOURG. *Toute l'histoire de Brasseries Kronembourg depuis 1664*. Strasbourg : Kronembourg.com, 2014. 3 p. en pdf. Disponible sur : <http://www.brasseries-kronembourg.com/SiteCollectionDocuments/histoire.pdf> (consulté le 19 janvier 2015)

⁴⁰HNOJSKÁ Vendula. *Guide texte pour la Musée de la bière et la brasserie à Pilsen*. Plzeň : Pivovarské Muzeum, 2012.

⁴¹KRONENBOURG. *Toute l'histoire de Brasseries Kronembourg depuis 1664*. Strasbourg : Kronembourg.com, 2014. 3 p. en pdf

marché des petites bouteilles de 25 et 33 cl emballés en paquets de 3 à 30 bouteilles. Ces bouteilles ont été réservées surtout pour des supermarchés⁴².

En 1969, un nouveau site est fondé à Obernai, une brasserie d'une capacité de 6,5 millions hectolitres. Aujourd'hui, un tiers de la production française de la bière y est réalisé. Dans les années 1980, le volume de la production a dépassé sept millions hectolitres. Pendant les années 1990, une propagation des boissons alcoolisées (ainsi que du tabac) est strictement limitée par la « loi Évin » qui empêche de supporter une consommation de ces produits en cadre d'une prévention contre tabagisme et alcoolisme. Ainsi, la grande publicité de la bière a presque disparu.

En 2008, Kronenbourg a intégré Carlsberg, le quatrième groupe brassicole le plus grand du monde. Ensuite, l'entreprise se développait sur la base de produits phares (« Kronenbourg », la bière fraîche et « 1664 », la bière spéciale). Ils sont exportés loin et le volume de la production au sein de Kronenbourg est le plus grand en France. Ensemble avec les autres brasseries alsaciennes, elles présentent vers 60 % de la production brassicole nationale⁴³.

⁴²ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

⁴³KRONENBOURG. *Toute l'histoire de Brasseries Kronenbourg depuis 1664*. Strasbourg : Kronenbourg.com, 2014. 3 p. en pdf.

3.3 LA VIANDE

En Alsace, la production de la viande est répartie en plusieurs groupes. L'élevage de la volaille, des bovins viande, des *porcins* et des *ovins*. On peut observer les zones d'élevage sur la Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne (p. 45). La zone la plus grande englobe un polyélevage divers, elle se trouve au Nord à la Plaine d'Alsace autour de la ville HagunEAU.

3.3.1. BOVINS

Les bovins sont distingués sur la carte en bovins lait, bovins viande et bovins mixtes. Les zones communes pour bovins lait et bovins viande sont : Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, la zone près du fleuve Sarre au nord-ouest et autour de Canal de la Marne au Rhin. En Bas-Rhin, les autres zones pour l'élevage des bovins viande se trouvent près de Obernai autour de la rivière Bruche et au nord de Col de Saales. En Haut-Rhin, on peut trouver ces zones au sud-ouest de Colmar (Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne, p. 45). Plusieurs *raças* de bovin sont élevées en Alsace : « charolaise, salers, limousine et gasconne » (Mallet E., 2013, p. 66). En 2011, la « Race bovine vosgienne » a été déclarée, la race spécifique de la région qui permet aux fermiers de présenter les produits de bœuf dans leurs auberges comme spécifiques⁴⁴.

De 2 398 exploitations qui traitent des bovins viande en Alsace, 1 000 sont les éleveurs *allaitants*, principalement situés sur le Plateau lorrain qui représente presque un quart des vaches allaitantes alsaciennes (les statistiques de 2010). Les éleveurs sont repartis en trois groupes. « Naisseurs » qui vendent des *broutards* de race à viande, « naisseurs-engraisseurs » qui vendent l'essentiel des bovins en produit fini et « naisseurs-engraisseurs partiels » qui mettent leur animaux en deux marchés (celui des broutards et celui des animaux finis). Le groupe le plus grand sont les naisseurs, possèdent 23 455 bovins dans 572 exploitations en 2010. Cette année-là, Alsace disposait de 44 535 bovins (32 231 en Bas-Rhin et 12 304 en Haut-Rhin) aux 47 166 hectares de SAU (31 387 en Bas-Rhin et 15 779 en Haut-Rhin). Le plus grand *abattoir*

⁴⁴MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. pp. 66

est situé à Holtzheim, représentant les trois quarts de traitement des bovins alsaciens. L'abattoir de Cernay est aussi important, le seul qui permet aux éleveurs de vendre leur production directement⁴⁵.

3.3.2. VOLAILLE

L'*aviculture* ou l'élevage de la volaille est aussi très répandu dans la région. En Bas-Rhin, il y a plusieurs zones : au nord-est de Lauterbourg (autour de Rhin aux *bords* avec l'Allemagne), dans le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord (il y a deux zones), au sud de Canal de la Marne au Rhin et une petite zone autour de Mont Sainte-Odile. La zone la plus grande s'étend dans les Vosges supérieurs, à l'ouest de la ville Schirmeck. L'*aviculture* en Haut-Rhin est concentrée sous la montagne Hohneck (dans le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges), au début du Canal du Rhône au Rhin (au sud) et au centre du territoire Sundgau (Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne, p. 45). En général, l'*aviculture* est située en Bas-Rhin plutôt qu'en Haut-Rhin. On distingue les « petits producteurs », disposant de moins de 100m² d'immeubles et plus de 10 volailles de *chair*, qui vendent leurs produits directement. Puis les « grands producteurs », disposant de plus de 100m² d'immeubles, qui prouvent la qualité de leurs produits par le label rouge ou par IGP (Indication Géographique Protégée). En 2010, il y avait seulement 55 petits producteurs et 169 grands producteurs (dont 29 avec le label rouge ou IGP), au total 224 producteurs de volaille en Alsace. La région alsacienne est spécifique pour la production de poulets et *coquelets* ou poussins (7 800 tonnes produites en 2012). Entre 2006 et 2012, le traitement de poulets et coquelets a augmenté de 30 % et il est encore en progrès. L'Alsace fabrique le poulet de la grande qualité, ce qui est prouvé par les appréciations données. Dès 1987, l'Alsace dispose de label rouge pour le poulet, dès 1991 pour la *dinde* fermière et dès 1998 pour le *chapon* fermier. En 1996, la région a obtenu une IGP pour « volaille d'Alsace ». En 2012, ils ont été produits presque 1 200 tonnes de volaille marqués par le label rouge⁴⁶.

⁴⁵MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. pp. 66

⁴⁶MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. pp. 70

3.3.3. PORCINS

L'élevage de porcs n'est pas tellement développé en Alsace. On peut voir seulement une petite zone dans les Vosges, près de la source de l'Ill. Les porcins sont aussi élevés en cadre du polyélevage qui est étendu dans les deux parcs régionaux, au sud-ouest du Bas-Rhin et au sud, dans le territoire de Sundgau. (Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne, p. 45) Il y a deux groupes essentiels de producteurs. Le premier, environ 60 producteurs, qui s'orientent à la vente directe en cadre de l'agritouristique. Le deuxième groupe dispose d'environ 50 producteurs qui livrent leur porc à l'abattoir de Holtzheim où est traitée aussi une partie de la production lorraine. Cet abattoir représente 58 % de la production porcine régionale. En Alsace, il y a deux autres abattoirs de porcins : abattoir communal à Haguenau (représente seulement 1 % de la production porcine régionale) et abattoir de Cernay où sont traités également les bovins viande (représente 2 % de la production porcine régionale). Au total, on peut trouver environ 123 exploitations en Alsace qui traitent 102 091 porcins avec la moyenne de production vers 11 000 tonnes Tec (tonnes d'équivalente carcasse) par an⁴⁷. Pour protéger des porcs, les normes minimales requises ont été déclarés. Elles sont entrées en vigueur depuis 1^{er} janvier 2013. « A ce titre, les *truies gestantes* doivent être logées en groupe dans les élevages porcins, au plus tard quatre semaines après l'*insémination* et jusqu'à une semaine avant la *mise bas*» (Mallet E., 2013, p. 68).

3.3.4. OVINS

En Alsace, l'élevage des ovins n'est pas si populaire. En Bas-Rhin, on peut trouver une très petite zone dans la Plaine d'Alsace (autour Herrlisheim). Les autres petites zones d'élevage sont au sud côté du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord et autour de villes Reichshoffen et Bouxville dans le nord de la région. Une zone très petite se trouve près de Mont Sainte-Odile, non loin d'Obernai et à l'Est de Col de Saales, autour de la source de l'Ill. Les ovins sont aussi élevés en Haut-Rhin au sud-ouest, aux bords de la rivière Thur (dans le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges). L'élevage des ovins est souvent combiné avec celui des *caprines* ou avec grandes cultures (Carte 2 :

⁴⁷MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 68

Orientation technico-économique alsacienne, p. 45) Comme il est mentionné ci-dessus, les zones de polyélevage se trouvent souvent dans les montagnes.

3.3.5. FOIES GRAS

Il faut aussi mentionner la production du pâté au foie gras, un produit très traditionnel et spécifique pour la région alsacienne. Le pâté est traditionnellement fabriqué du foie gras d'*oie* ou de *canard*. On peut visiter quelques fermes de production à La Wantzenau. La fabrication industrielle est concentrée surtout à Strasbourg qui réalise un quart de la production nationale. Une grande partie de la production est également exporté vers plusieurs pays étrangers⁴⁸.

La viande est traitée par les entreprises, surtout par les grandes charcuteries, ou directement au sein de fermes. Les entreprises les plus importantes dans ce domaine sont Herta, Stoeffler, Pierre Schmidt et Charcuterie alsacienne Iller. Sur la page suivante, vous pouvez trouver un petit tableau comparatif de ces entreprises :

⁴⁸EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ Francois. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

Les plus grandes charcuteries en Alsace

Entreprise	Fondation	La site principale	Produits phares	Chiffre d'affaires annuel (en euro)
Herta	1897	Weyersheim	Knacki, Le Bon Paris, Croque-monsieur (Tendre Croque), produits fumés, tranches, ...	650 millions
Stoeffler	1946	Obernai	flammkueche, Cervelas Obernois, tartinettes, viande fumée, saucisses, ...	90 millions
Pierre Schmidt	1911	Illkirch-Graffenstaden	viandes cuites, saucisses, grillades, quiches, tartes, aspics, pâtés en croûte, Kouglopf, ...	60 millions
Charcuterie als. Iller	1963	Altorf	tartes flambées, brasses, saucisses, cervelas, palettes, grillades, ...	43 millions

Le tableau a été créé par l'auteur sur la base d'informations sur les sites officiels des entreprises⁴⁹.

⁴⁹*Herta*. Disponible sur : <http://www.nestle.fr/nosmarques/culinairessurgeles/hert> (consulté le 26 avril 2015); *Stoeffler*. Disponible sur : www.stoeffler.com (consulté le 26 avril 2015); *Pierre Schmidt*. Disponible sur : <http://www.pierre-schmidt.fr/> (consulté le 26 avril 2015); *Charcuterie Iller*. Disponible sur : <http://www.charcuterie-iller.com/> (consulté le 26 avril 2015)

3.4 LE LAIT

Pendant la Seconde Guerre mondiale, des fermes laitières en Alsace avaient été dévastées. Nombreux d'eux ont été situés dans les Vosges, le lieu de plusieurs combats qui ont détruit les fermes. Après le rétablissement en 1970, on peut compter 3000 vaches vosgiennes⁵⁰. Les Vosges restent un milieu favorable pour l'élevage des vaches laitières jusqu'à nos jours. Il y a la plus grande zone d'élevage à l'ouest de Colmar, dans le Parc National Régional des Ballons des Vosges. Plus loin au sud du Haut-Rhin, on peut trouver plusieurs zones autour de Thann et dans le territoire de Sundgau, au bord d'Ill. En Bas-Rhin, on peut trouver quatre zones d'élevage : près de Col de Saales, autour canal de la Marne au Rhin, près de la rivière Sarre (au nord-ouest) et dans le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord (Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne, p. 45). La plus grande part de la production est située dans le Plateau lorrain nord, soit 76 % de la production laitière alsacienne (en 2010)⁵¹.

On distingue deux types d'élevage laitier alsacien. Le premier est la vente directe quand éleveurs vendent le lait directement au marché. Cette méthode est pratiquée plutôt aux Vosges, où sont élevés les petits troupeaux de la race vosgienne. En 2010, ce type d'élevage a été réalisé dans 257 exploitations possèdent les quotas « vente directe ». Le deuxième type, plus important, est la livraison du lait aux laiteries. Pour ce but, les vaches sont élevées notamment dans la zone entre plaine et montagnes. Toutefois, aucune de PRA n'est spécialisée seulement à la production laitière, mais les éleveurs souvent combinent cette production avec grandes cultures (surtout le maïs et autres céréales ou l'herbe cultivée aux *pâturages*) ou avec les bovins viande. En 2010, il y avait 829 exploitations ayant des quotas laitiers (488 au Bas-Rhin et 341 au Haut-Rhin). Ensemble avec petites entreprises, on pouvait y trouver 1063 exploitations laitiers possèdent au moins une vache laitière (582 au Bas-Rhin et 481 au Haut-Rhin)⁵².

⁵⁰NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. Paris: Gallimard Loisirs, 2010. p. 399

⁵¹MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 64

⁵²MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 64

3.4.1. L'ALSACE LAIT

En 1979, elle est fondée la Coopérative Alsace Lait regroupant le L. C. S., Coopérative laitière centrale de Haguenau et Coopérative laitières de Berstett, Molsheim et Riedseltz. Sur le site web d'Alsace Lait on peut trouver d'autres dates importantes. En 1986, le site de production Alsace Lait a été installé à Hoerdt (20 km de Strasbourg) et déjà après dix ans de son existence, la coopération a obtenu le « Label Rouge pour la Crème fraîche Fluide d'Alsace » qui lui fait vraiment originale (aucune des laiteries françaises ne dispose pas de cette appréciation). On peut y trouver également quelques chiffres de l'année dernière qui donnent les informations sur la taille de l'entreprise. L'Alsace Lait dispose d'un *cheptel* de plus de 15 500 vaches laitières qui produisent environ 130 millions de litres de lait par an. Le lait est traité par 270 salariés et 300 producteurs situés dans 170 villages alsaciens⁵³.

En avril 2000, l'Alsace Lait a souffert de l'incendie de sa succursale centrale à Hoerdt. Elle a été touchée surtout « la salle de contrôle de l'unité de pasteurisation et d'écémage ». Ainsi, l'Alsace Lait devait faire appel à plusieurs laiteries en France, en Allemagne et au Luxembourg et à peu près six d'eux ont accordé l'aide avec la production. Déjà deux jours après l'incendie, la production de lait frais avait commencé chez Luxlait au Luxembourg. Le fromage blanc et le yaourt à boire ont été fabriqués surtout à Fribourg et à Saerbruck en Allemagne. L'Alsace Lait devait envoyer son lait, ses emballages, ses hommes, ses machines et tout le nécessaire aux laiteries aidantes. Dès le 15 juillet 2000, une mini-laiterie provisoire a été mise en marche pour la production du *crème* label rouge et du lait frais, installée non loin de l'ancien établissement. Depuis mars 2001, toutes les fabrications ont été relancées. « Enfin, pour signaler son plein retour sur le marché, Alsace-Lait vient de lancer un nouveau produit : le « Bibeleskaes de Noël », à la *cannelle* et au *coulis de quetsche*»⁵⁴.

Depuis 2000 à 2008, le volume de la production laitière grandissait bien que le nombre d'éleveurs était progressivement diminué (Graph 1 : Volume de la production

⁵³Coopérative Alsace Lait. Disponible sur : <http://www.alsace-lait.com/> (consulté le 26 avril 2015)

⁵⁴ALSACE-LAIT Continuer à produire après un incendie. En dépit d'un sinistre, la coopérative laitière n'a pas interrompu ses activités. *L'Usine Nouvelle* n°276S. Publié le 21 décembre 2000 sur : <http://www.usinenouvelle.com/article/alsace-laitcontinuer-a-produire-apres-un-incendieen-depit-d-un-sinistre-la-cooperative-laitiere-n-a-pas-interrompu-ses-activites.N100966> (consulté le 26 avril 2015)

laitière en Alsace, p. 46). En 2008, les éleveurs alsaciens ont produit 287 millions de litres de lait, livrés à l'industrie laitière, représentant 1,2 % de la collecte nationale. Avec ce volume de la production laitière, l'Alsace était en deuxième place en France, loin derrière la Bretagne où la participation à la collecte nationale a atteint 21,5 %. Cette année-là, plus de 400 salariés travaillaient dans le domaine laitier en Alsace auprès de 21 entreprises. Au moins la moitié de ces salariés a été employée par l'Alsace Lait⁵⁵.

3.4.2. LE FROMAGE MUNSTER

Concernant la production laitière alsacienne, il faut aussi mentionner le fromage « Munster », fabriqué surtout dans les Vosges haut-rhinoises. Dès 1969 il garde le logo européen AOP (l'Appellation d'Origine Protégée). Depuis le 1^{er} mai 2009, ce logo est obligatoire sur les emballages du fromage Munster, le « fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée » qui contient au moins 45 % de la *graisse*. Il est fabriqué en deux tailles. Habituellement, il pèse de 450 g à 1,5 kg avec diamètre de 13 à 19 cm et de hauteur de 2,4 à 8 cm. Il existe aussi le petit Munster, au minimum poids de 120 g⁵⁶.

⁵⁵BENOIT Jacques. *L'Alsace, le petit poucet dans la production laitière du Grand Est*. Strasbourg : Marilyne Munster, janvier 2010. 4 p. ISBN 978-2-11-097-589-8

⁵⁶*Le Munster ou Munster Génomé*. Technorest.org, 2002. Disponible sur : <http://technorest.org/tr/fromages/munster/fiche.pdf> (consulté le 26 avril 2015)

3.5 LES CÉRÉALES

Ensemble avec la viticulture, la production céréalière présente numéro un dans la région alsacienne. Selon l'orientation technico-économique, on peut trouver les plus grandes *fourragères* autour de *rives* du Rhin et dans tout le sud-est de l'Alsace. En Bas-Rhin, il y a plusieurs zones entre Plaine d'Alsace et Vosges, au centre de la région. En Haut-Rhin, il y a plusieurs zones au sud, dans le Sundgau (Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne, p. 45).

En Alsace, les terres agricoles sont occupées en majorité par le maïs (56 % des terres labourables en 2010). Presque toutes les exploitations qui disposent de certaine terre labourable, cultivent le maïs dans leurs fourragères. Les exploitations peuvent être spécialisées, où le maïs couvre entre 65 % et 85 % de leurs surfaces agricoles. Au cas où la culture de maïs est une activité secondaire, il couvre à peine la moitié de surfaces agricoles de ces exploitations. En 2010, il y avait 134 453 ha de terres occupées par maïs qui était traité par 5 938 exploitations (3 778 en Bas-Rhin et 2 160 en Haut-Rhin). Pendant une décennie dès 2000, la superficie des champs de maïs a été diminuée de 1 541 ha dans le Bas-Rhin. Au contraire, dans le Haut-Rhin, ces champs ont progressivement acquis 2 143 ha. La culture du maïs peut être encore élargie grâce à l'*irrigation* de la région. Une ressource naturelle de l'eau est sans doute le Rhin, c'est pourquoi la production céréalière est concentrée notamment autour de rives du Rhin⁵⁷.

Depuis 2000, la culture du *blé* était aussi très développée. Jusqu'à nos jours, on compte l'augmentation plus de 7 000 hectares des champs du blé. Sur le territoire alsacien, on cultive trois variétés du blé (Apache, Arezzo et Arlequin) sur plus de 47 000 ha de fourragères. Le blé est cultivé surtout au nord en Bas-Rhin qui dispose de 30 298 ha de surface en blé (contre Haut-Rhin avec 16 997 ha) et de 3 699 exploitations traitant le blé (contre seulement 1 645 en Haut-Rhin). On cultive le blé plutôt dans le département du Bas-Rhin parce que les zones les plus *propices* se trouvent au nord où la culture du blé peut être combinée avec autres cultures ou avec l'élevage. L'élevage influence beaucoup la culture du blé, parce qu'on a besoin de la *paille* pour nourrir des animaux. Ainsi, avec le nombre des animaux croissant, la superficie des champs en blé

⁵⁷MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 52

est aussi augmentée⁵⁸. Les exploitations *pluriactives*, ça veut dire celles qui exécutent plusieurs activités, présentent presque un quart du travail agricole d'Alsace avec 63 176 hectares de la SAU (soit 40 % de la SAU céréalière). Les exploitations pluriactives sont situées surtout dans les collines sous-vosgiennes et dans la Plaine du Rhin⁵⁹.

Les plus grandes entreprises qui traitent les céréales sont : Tereos-Syral, Roquette Frères, Argru, Alsacienne de pâtes ménagères (APM), Grands moulins de Strasbourg et CSM France. Sauf boulangerie et pâtisserie, certaines entreprises sont spécialisées aussi en fabrication du sucre, des polyalcools, de l'alcool de *grain*, des *fibres* ou des protéines. Sur la page suivante, vous pouvez trouver un petit tableau présentant les données de base sur chaque entreprise :

⁵⁸ MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 54

⁵⁹ MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 68

Les entreprises céréalières en Alsace

Entreprise	Fondation	Site	Produits phares
Tereos-Syral	1996	Marckolsheim	produits amylacés, maltodextrines
Rouquette Frères	1933	Beinheim	produits amylacés, protéines et ses dérivés, fibres, huiles, bioéthanol
Argru	1993	Erstein-Krafft	produits surgelés (bretzels, beignets, viennoiserie), pains
APM	1994	Hoerd	pâtes à pizza, à tarte, à cookies, à gâteau
Grands moulins de S.	1898	Strasbourg	pâtisserie
CSM France	1955	Bischheim	ingrédients de pâtisserie et panification, surgelés

Le tableau a été créé par l'auteur sur la base d'informations sur les sites officiels des entreprises⁶⁰.

⁶⁰*Tereos-Syral*. Disponible sur : <http://www.tereos-syral.com/fr> (consulté le 15 février 2015); *Roquette Frères*. Disponible sur : <http://www.roquette.com/> (consulté le 15 février 2015); *Argru Boulangerie*. Disponible sur : <http://www.argru.fr/> (consulté le 15 février 2015); *Alsacienne de pâtes ménagères*. Disponible sur : <http://www.cerelia.com/> (consulté le 15 février 2015); *Grands Moulins de Strasbourg*. Disponible sur : <http://www.grandsmoulinsdestrasbourg.com/> (consulté le 15 février 2015); *CSM France*. Disponible sur : <http://www.csmglobal.com/> (consulté le 15 février 2015)

3.6 LES FRUITS ET LÉGUMES

La culture des fruits ou légumes n'est pas si élargie en Alsace. On peut y trouver seulement quelques petites zones. Le Bas-Rhin est orienté plutôt aux fruits, cultivés aux frontières de l'ouest du Parc National Régional des Vosges du Nord. Par contre, le Haut-Rhin est orienté aux légumes, cultivés au nord de la ville Saint-Louis et au sud-ouest, entre Thann et Cernay (Carte 2 : Orientation technico-économique alsacienne, p. 45) En cadre de l'*agritourisme*, on peut faire une promenade le long du canal du Rhône au Rhin qui est bordé de pommiers⁶¹.

3.6.1. CHOUCROUTE

Comme il est mentionné dans le chapitre « Tradition », la région alsacienne garde la longue tradition et aussi la première place en production de la choucroute en France. Pendant les années 90, l'Alsace fabriquait vers 30 000 tonnes de choucroute par an, soit 70 % de la production nationale⁶². Pour sa particularité, la choucroute alsacienne a obtenu l'IGP. En 2010, il a été produit 48 000 tonnes de la choucroute⁶³. Aujourd'hui, plus de 100 choucrouteries traitent un chou à choucroute, surtout autour de Krautergersheim, la capitale de la choucroute. En Bas-Rhin, 73 grandes producteurs sont localisées sur 500 ha. En Haut-Rhin, la production de la choucroute est beaucoup plus petite (27 exploitations sur 30 ha). Comme d'habitude, la culture de la choucroute est souvent liée aux autres grandes cultures. Seulement neuf exploitations sont vraiment spécialisées, représentent 30 % de la SAU avec la superficie moyenne de 17 ha (contre 5,3 ha pour autres choucrouteries). Après une *récolte* (de juillet à novembre), les choux (de poids entre cinq et six kg) sont entassés dans les champs en pyramides. Leur traitement commence au sein des choucrouteries. Un procédé est suivant : les choux sont « coupés en *fines lanières*, *ensilés* dans des *cuves* en béton ou en fibre de verre, salés et *lestés*. La fermentation naturelle et organique qui suit, dure de trois à quatre

⁶¹EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

⁶²EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

⁶³MALLET Éric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 58

mois. Elle fait perdre au chou 50 % de son poids ». (Eyquem C., 1991, p. 125) La choucroute est si populaire en Alsace que les fêtes de la choucroute sont organisées, le plus souvent en septembre, surtout à Krautergersheim, mais aussi à Geispolsheim. Les fêtes de la choucroute sont souvent liées aux journées des portes ouvertes en choucrouteries artisanales. Toutefois, la consommation de choucroute est de plus en plus limitée, étant donné qu'elle est très calorique et souvent accompagnée par de la viande grasse⁶⁴.

3.6.2. BETTERAVE

La *betterave* présente aussi une partie importante de la production végétale alsacienne. En 2010, la culture de la betterave alsacienne présentait 1,7 % de la production nationale. Les surfaces en betterave sont toujours développées (jusqu'à 1 380 ha par décennie) malgré la diminution des exploitations. De 2000 à 2010, le nombre d'exploitations traitant la betterave a diminué de 5 %, entre autre à cause de désindustrialisation régionale⁶⁵. Une autre raison de chute est la réforme de « l'Organisation commune de marché du sucre » (OCM), implanté surtout dans le Haut-Rhin. Elle marque « une baisse des prix minimum de la betterave entre 2006 et 2010, la mise en place d'une taxe auprès des fabricants et des planteurs et un système d'aide directe aux planteurs pour compenser les pertes » (Mallet E., 2013, p. 56).

Deux tiers de la surface en betterave (4 000 de 6 000 ha en 2010) font partie de la production céréalière. C'est pourquoi Tereos-Syral ou Roquette Frères fabriquent des produits céréaliers et sucrés en même temps. La plus grande sucrerie alsacienne est Cristal Union, à Erstein. Elle a été fondée en 1893 comme la « Sucrerie d'Erstein », fabriquant toutes les gammes de sucre sous la marque « Erstein ». En 1920, elle était la seule sucrerie dans la région alsacienne ! Vers les années 80, ils ont été réalisés beaucoup d'investissements en entreprise, surtout par planteurs de betterave. Grâce à eux, l'établissement pouvait être modernisé et elle a été augmentée la capacité de stockage. En 2004, l'établissement a changé le nom de la « Coopérative Betteravière

⁶⁴EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

⁶⁵MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. p. 56

d'Alsace » (CBA), sous la direction des planteurs. En 2007, elle a rejoint le Groupe Cristal Union ce qui reste jusqu'à aujourd'hui⁶⁶.

3.6.3. ASPERGE

Un autre légume spécifique pour l'Alsace est une asperge. Il y a cultivé une variété spéciale avec un *turion* entièrement blanc. Le centre de la culture est à Hoerdt, la capitale de la gastronomie. Ici, une asperge est cultivé en lignes, pendant la « Sparichelsaison » (la saison des asperges) qui dure deux mois au printemps (de la mi-avril à la mi-juin). Le volume de production de Hoerdt est environ 120 tonnes d'asperges par an, soit 70 % de la production locale (une statistique des années 90)⁶⁷.

⁶⁶*Cristal Union*. Disponible sur : <http://www.cristal-union.fr/les-activites/sites-de-production/site-de-erstein/> (consulté le 15 février 2015)

⁶⁷EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ Francois. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p.

4 CONCLUSION

Le mémoire nous présente des données de base de la production alimentaire alsacienne en liaison avec l'agriculture et sa transformation vers l'industrie. Une observation est basée sur la lecture de deux cartes (géographique et technique) sur lesquelles on a décrit les zones d'élevage des animaux destinés à la fabrication de la charcuterie ou encore les zones de la culture des matières premières qui sont traitées en produits industriels (comme des pâtes ou du sucre). Souvent, le chemin de l'agriculteur à l'entreprise industrielle est décrit. Dans le cas contraire, on apprend certaines distinctions des fabricants alimentaires. Il y a quelques informations sur les entreprises agroalimentaires et les statistiques ou chiffres concernant la production. Les atouts alsaciens sont par exemple la production brassicole (60 % de la bière française y est fabriqué), mais la région garde sa réputation en d'autres domaines. Voici quelques pourcentages de la participation alsacienne en production nationale française : 1,2 % du lait, 1,7 % de la betterave, 25 % des foies gras et 33 % des quetsches.

On remarque aussi l'histoire alsacienne en liaison avec l'agriculture (plus tard avec l'industrie) où on a constaté une influence germanique sensible, surtout en cuisine par l'utilisation de produits spécifiques comme la choucroute, la charcuterie avec les pommes de terre ou les nouilles, tous ces plats accompagnés par la bière ou le vin⁶⁸. La culture de ces produits fait de l'Alsace une région différente en gastronomie de même qu'en production alimentaire.

Étant donné que le mémoire est sous le domaine des Langues étrangères pour la pratique commerciale, il contient aussi une partie linguistique, le glossaire. Il y a 158 expressions de l'industrie agroalimentaire, dont des mots souvent sans équivalent tchèque donc il était nécessaire de trouver leur définition et le transmettre en tchèque. C'est pourquoi on peut trouver nombreux dictionnaires dans la Bibliographie. Le texte n'est pas orienté proprement à l'industrie agroalimentaire parce que la description des processus industriels serait plus longue et ample donc la capacité de la mémoire aurait été dépassée.

Le mémoire fait un effort d'encadrer les bases de l'industrie agroalimentaire en Alsace.

⁶⁸ABRAM, BENEŠ, DEDECIUS, et SLÁDEK. *Francie : Turistický průvodce*. Brno : Jota, 2013. 1264 p. ISBN 978-80-7462-321-9

5 ABRÉVIATIONS

AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
APM	Alsacienne de pâtes ménagères
CBA	Coopérative Betteravière d'Alsace
CHR	Café Hôtel Restaurant
IGP	Indication Géographique Protégée
OCM	Organisation Commune de Marché du sucre
PRA	Petite Région Agricole
SAU	Surface Agricole Utilisée
Tec	Tonne d'équivalente carcasse

6 GLOSSAIRE

Expression	Équivalent tchèque
abattoir <i>m.</i>	jatka
agriculteur <i>m.</i>	zemědělec
agriculture <i>f.</i>	zemědělství
agritourisme <i>m.</i>	agroturistika
agrume <i>m.</i>	citrus
aigre	kysaný (zelí), kyselý (vino)
alimentaire	potravinářský
allaitant, -e	kojící
amidon <i>m.</i>	škrob
amylacé, -e	škrobov(it)ý
artisanal, -e	řemeslnický
asperge <i>f.</i>	chřest
aviculture <i>f.</i>	chov ptactva nebo drůbeže
bande <i>f.</i>	pás
bassin <i>m.</i>	poříčí, povodí; pánev, kotlina
berge <i>f.</i>	břeh
berger <i>m.</i>	pastýř (ovcí)
betterave <i>f.</i>	cukrová řepa
blé <i>m.</i>	pšenice; obilí
bouchon <i>m.</i>	zátká
bouquet <i>m.</i>	vůně, aroma (vina)
bourg <i>m.</i>	městys, městečko

bovin, -e	hovězí
brasser	vařit pivo
brasseur <i>m.</i>	pivovarník
brassin <i>m.</i>	várka (piva)
broutard <i>m.</i>	odkojené mladé tele (ve věku 6-8 měsíců)
brouter	spásat (o dobytku na pastvinách)
canard <i>m.</i>	kachna, kačer
cannelle <i>f.</i>	skořice
caprin, -e	kozí
cave <i>f.</i>	sklípek
cep <i>m.</i>	vinný keř
cépage <i>m.</i>	odrůda (vína)
cervoise <i>f.</i>	obilné pivo
cervoisier <i>m.</i>	ten, kdo vaří obilné pivo
cochonaille <i>f.</i>	vepřové, uzené, špek
colline <i>f.</i>	kopec
colza <i>m.</i>	řepka
compagnonnage <i>m.</i>	cech
comptoir <i>m.</i>	pult (obchodní)
condiment <i>m.</i>	koření, jemná hořčice
confiserie <i>f.</i>	konzervování; cukrářský průmysl
coquelet <i>m.</i>	kuřátko (malé kuře)
coquillage <i>m.</i>	mušle, škeble
corsé, -e	výrazné chuti; vydatný
coteau <i>m.</i>	kopeček, stráň
coulis <i>m.</i>	protlak, ovocná kaše
crème <i>m.</i>	bílá káva

<i>crème fraîche f.</i>	smetana
<i>croûte f.</i>	kůrka (chleba)
<i>cru m.</i>	vinice, vinohrad
<i>crustacé m.</i>	korýš
<i>culture f.</i>	pěstování
<i>cuve f.</i>	kád', vana
<i>débouché m.</i>	odbytiště
<i>dinde f.</i>	krůta
<i>écremage m.</i>	odstřed'ování, sbírání smetany
<i>écumoire f.</i>	šoufek (sběračka na pěnu)
<i>effectif m.</i>	počet zaměstnanců
<i>élevage m.</i>	chov
<i>encépagement m.</i>	souhrn odrůd jedné vinice
<i>ensilé, -e</i>	silážovaný
<i>épi m.</i>	klas
<i>étouffe f.</i>	látka (materiál)
<i>exploitation f.</i>	podnik
<i>farce f.</i>	nádivka
<i>féculerie f.</i>	škrobárna
<i>fermentation f.</i>	kvašení
<i>fermentation basse f.</i>	spodní kvašení
<i>fermentation haute f.</i>	svrchní kvašení
<i>fertile</i>	úrodný, plodný
<i>fibre m.</i>	vlákno
<i>fine f.</i>	pálenka (jemná)
<i>fluvial, -e</i>	říční
<i>foie m.</i>	játra

fourquet <i>m.</i>	vidrovačka (lopata na míchání piva)
fourragère <i>f.</i>	pole (obilné)
friture <i>f.</i>	smažený pokrm
fût <i>m.</i>	sud (pivní)
garni, -e	obložený (jídlo), s oblohou
génisse <i>f.</i>	jalovice
gestante	březí, gravidní
gibier <i>m.</i>	zvěřina (maso)
grain <i>m.</i>	zrno
graisse <i>f.</i>	tuk, olej
grande culture <i>f.</i>	pěstování soustředující více surovin na polích (často kombinace pěstování-chov)
gras, -sse	tučný, á
hôte <i>m.</i>	host
houblon <i>m.</i>	chmel
huilerie <i>f.</i>	olejárna
chair <i>m.</i>	maso (tkáň)
chanvre <i>m.</i>	konopí
chapon <i>m.</i>	kapoun
cheptel <i>m.</i>	smlouva o nájmu dobytka, hospodářský dobytek (který je v nájmu)
chou <i>m.</i>	zelí
choucroute <i>f.</i>	kysané zelí
choucrouterie <i>f.</i>	výrobna kysaného zelí
inondable	zaplavitelný
insémination <i>f.</i>	oplodnění
irrigué, -e	zaplavený, -á

lager <i>m.</i>	ležák (pivo)
lanière <i>f.</i>	řemínek, pásek
lesté, -e	zatížený, -á (opatřený zátěží)
levure <i>f.</i>	kvasinka
malteur <i>m.</i>	sládek
matelote <i>f.</i>	rybí ragú (na červeném víně s cibulí)
méridional, -e	jihofrancouzský
mets <i>m.</i>	chod (jídlo)
minoterie <i>f.</i>	mlynářství
mise bas <i>f.</i>	vrh(nutí) mlád'at
moulin <i>m.</i>	mlýn
navigation <i>f.</i>	vodní doprava
oie <i>f.</i>	husa
ovin, -e	ovčí
paille <i>f.</i>	sláma
panification <i>f.</i>	výroba chleba
pâturage <i>m.</i>	pastvina
pelle <i>f.</i>	lopatka
périssable	rychle podléhající zkáze (o potravinách)
pétillant, -e	šumivý, -á
piémont <i>m.</i>	podhůří
pilsener <i>m.</i>	druh spodně kvašeného světlého ležáku pocházejícího z Plzně
pluriactif, -ive	zabývající se více aktivitami
polyélevage <i>m.</i>	chov více živočišných druhů v jednom podniku
porcin, -e	vepřový, -á
pot <i>m.</i>	nádoba
poussin <i>m.</i>	malé kuřátko

propice	příhodný
quetsche <i>f.</i>	bluma, slíva
quintal <i>m.</i>	metrický cent
race <i>f.</i>	plemeno, rasa
raisin <i>m.</i>	hroznové víno
récolte <i>f.</i>	sklizeň
régal <i>m.</i>	hostina
rive <i>f.</i>	břeh
rizerie <i>f.</i>	výrobna rýže
salaison <i>f.</i>	nasolená potravina
sentier vinicole <i>m.</i>	vinařská stezka
sous-bois <i>m.</i>	podrost, mlází, houští
sylvicole	lesní
tonnelier <i>m.</i> sudy)	bednář, bečvář (ten, který vyrábí dřevěné nádoby, hlavně pivní
torréfaction <i>f.</i>	pražení (kávy)
traitement <i>m.</i>	zpracování
truffe <i>f.</i>	lanýž
turion <i>m.</i>	výhonek
veau <i>m.</i>	tele
verger <i>m.</i>	sad (ovocný)
vigne <i>f.</i>	vinná réva; vinice
vigneron <i>m.</i>	vinař
vignoble <i>m.</i>	vinice, vinohrad
vinicole	vinařský
vinification <i>f.</i>	výroba vína
viticole	vinařský
viticulteur <i>m.</i>	vinař (ten, který pěstuje)

viticulture <i>f.</i>	pěstování vína
volaille <i>f.</i>	drůbež
vrac <i>m.</i>	na váhu

7 ANNEXE

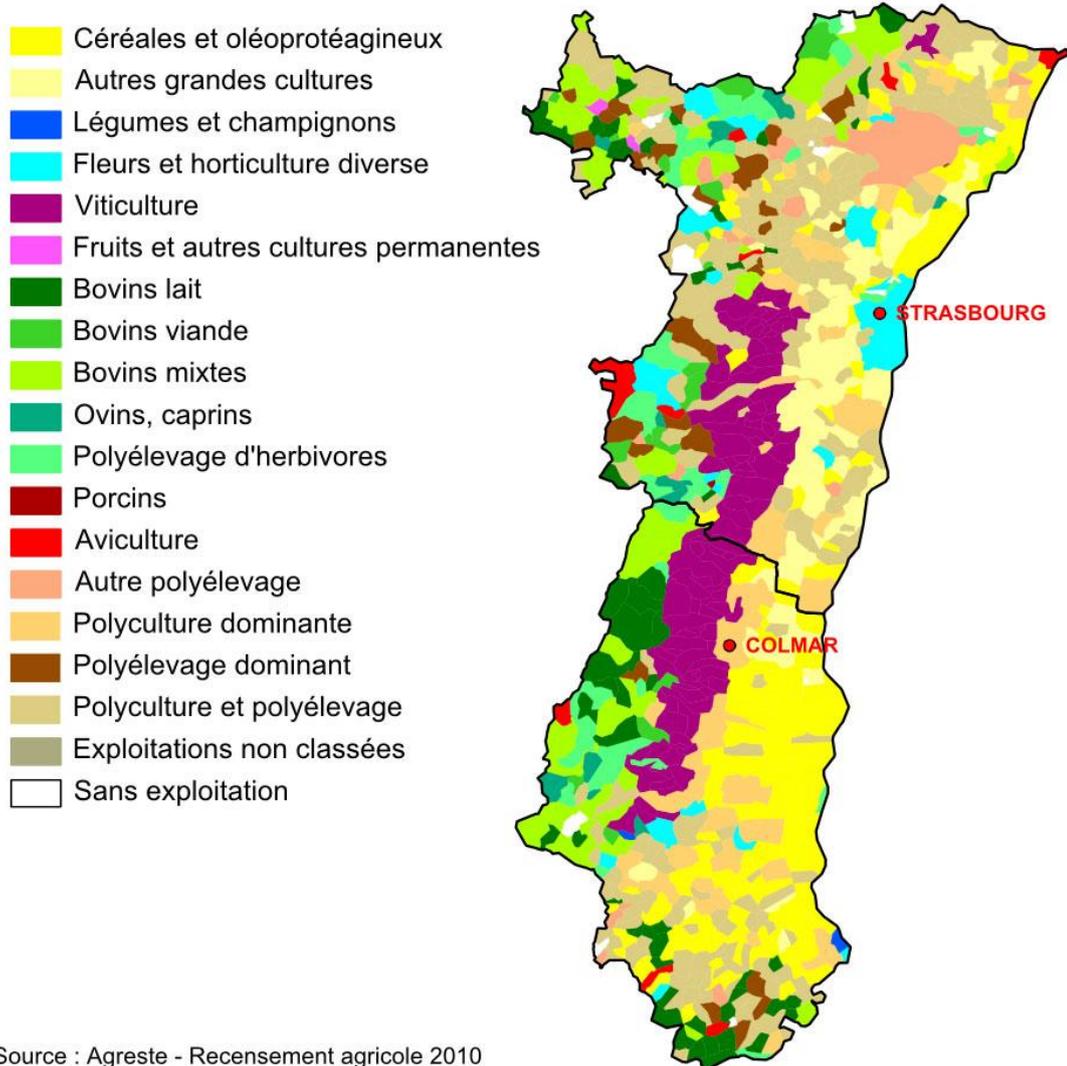


69

Carte 1 : Alsace

⁶⁹ Carte géographique d'Alsace. Disponible sur : <http://www.larousse.fr/encyclopedie/cartes/Alsace/1309218> (consulté le 26 avril 2015)

Orientation technico-économique de la commune



70

Carte 2 : Orientation technico-économique de la commune

⁷⁰Orientation technico-économique de la commune. Disponible sur : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/alsace/> (consulté le 26 avril 2015)

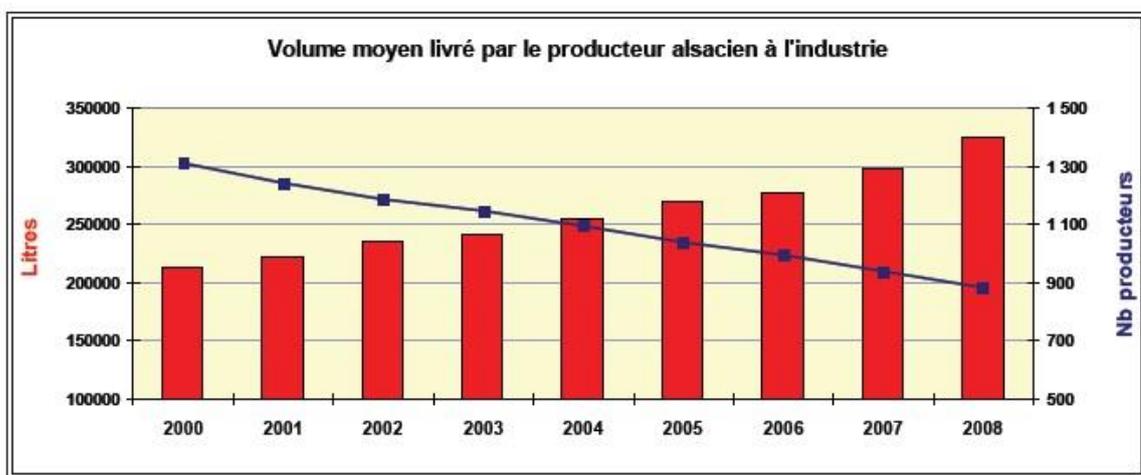
Effectif selon l'activité dans l'industrie et indice de spécificité au 1^{er} janvier 2007

Activités	Effectif	Part (%)	IS (*)
Habillement, cuir	920	0,6	0,3
Construction navale, aéronautique et ferroviaire	2 890	2,0	0,5
Pharmacie, parfumerie et entretien	5 030	3,5	0,8
Industrie textile	5 060	3,5	1,6
Édition, imprimerie, reproduction	5 090	3,5	0,6
Industries des produits minéraux	5 330	3,7	0,8
Industries du bois et du papier	6 490	4,5	1,0
Industrie des composants électriques et électroniques	7 580	5,2	1,0
Industries des équipements du foyer	7 850	5,4	1,2
Industries des équipements électriques et électroniques	9 710	6,7	1,0
Métallurgie et transformation des métaux	11 620	8,0	0,7
Chimie, caoutchouc, plastiques	13 350	9,2	1,0
Industrie automobile	18 100	12,5	1,6
Industries des équipements mécaniques	22 600	15,6	1,3
Industries agricoles et alimentaires	23 180	16,0	1,0
Ensemble	144 800	100,0	1,0

- secteurs sur-représentés par rapport à la moyenne France
- secteurs ni sous- ni sur-représentés par rapport à la moyenne France
- secteurs sous-représentés par rapport à la moyenne France

71

Tableau 1 : Effectifs en industrie agroalimentaire alsacienne



Source: Enquête Annuelle Laitière

72

Graph 1 : Volume de la production laitière alsacienne

⁷¹INSEE Alsace, Région Alsace. *L'essentiel sur l'industrie en Alsace : Evolution, chiffres, tendances*. Strasbourg : Région Alsace, 2008. p. 5

⁷²BENOIT Jacques. *L'Alsace, le petit poucet dans la production laitière du Grand Est*. Strasbourg : Marilynne Munster, janvier 2010. p. 2

Liste 1 : Les 30 usines de la région Alsace et du secteur agroalimentaire⁷³

1. Wrigley France SNC (Biesheim)
2. Mars chocolat France (Haguenau)
3. DSM nutritional products France (Village-Neuf)
4. Brasseries Kronenbourg (Obernai)
5. Herta (Illkirch-Graffenstaden)
6. Bestfoods France industries (Duppigheim)
7. Tereos-Syral (Marckolsheim)
8. Stoeffler (Obernai)
9. Pierre Schmidt (Weyersheim)
10. Mars chocolat France (Steinbourg)
11. Roquette Freres (Beinheim)
12. Argru (Erstein-Krafft)
13. Jus de fruits d'Alsace (Sarre-Union)
14. Charcuterie alsacienne Iller (Altorf)
15. Alsace lait (Hoerd)
16. Mondelez Strasbourg production (Strasbourg)
17. Seita (Strasbourg)
18. Maurer (Kingersheim)
19. Alsacienne de pates menageres (Hoerd)
20. Cristal union (Erstein)
21. Mars PF France (Ernolsheim-Bruche)
22. Heineken Entreprise pole Alsace (Schiltigheim)
23. CFCC Schaal (Illkirch-Graffenstaden)
24. Grands moulins de Strasbourg (Strasbourg)
25. Brasserie Meteor (Hochfelden)
26. GMS Meunerie (Strasbourg)
27. MFP Poulailon (Wittelsheim)
28. Dr. Oetker (Strasbourg)
29. CSM France (Bischheim)
30. Bretzel Burgard (Hoerd)

⁷³Le classement des 68 usines de la région Alsace et du secteur agroalimentaire. Disponible sur : <http://industrie.usinenouvelle.com/classement-industrie?region=23§eur=380> (consulté le 10 janvier 2015)

Liste 2 : Les exploitations viticoles en Alsace

Propriétaires-vignerons :

Frédéric Mochel, Traenheim

(muscat, riesling, gewurztraminer, muscat altenberg, sylvaner, pinot blanc)

Earl Roland Schmitt, Bergbieten

(riesling altenberg, riesling glintzberg, gewurztraminer altenberg)

Domaine Gérard Neumeyer, Molsheim

(pinot blanc, grands crus du Bruderthal : riesling, gewurztraminer, tokay pinot gris)

Bernard Weber, Molsheim

(riesling bruderthal, muscat bruderthal, gewurztraminer, sylvaner)

Pierre Hering, Barr

(sylvaner, gewurztraminer Gaensbroennel, du Kirchberg : tokay, riesling)

André et Rémy Gresser, Andlau

(gewurztraminer, riesling Wiebelsberg, tokay Brandhof, pinot blanc Brandhof klevner)

Marc Kreydenweiss, Andlau

(riesling Kastelberg, riesling Wiebelsberg, gewurztraminer Kritt, une spécialité : le « clos Val-d'Éléon » composé de 70 % de riesling et de 30 % de pinot gris)

Domaine des Marronniers, Andlau

(sylvaner, klevner, riesling Moenchberg, riesling Kastelberg, riesling Kastelberg vendages tardives, gewurztraminer)

Domaine Ostertag, Epfing

(riesling Moenchberg, riesling Heisenberg, gewurztraminer, pinot gris)

Pierre Arnold, Dambach-la-Ville

(pinot blanc, riesling Frankenstein, gewurztraminer Frankenstein)

Charles Koehly, Rodern

(pinot blanc, riesling Altenberg de Bergheim, riesling altenberg, gewurztraminer altenberg)

Rolly Gassman, Rorschwihr

(riesling Silberberg, Kappelweg, Pflaenzerreben, gewurztraminer Oberer Weingarten, tokay pinot gris, muscat Moenchreben, pinot noir)

Jean-Martin Spielmann, Bergheim

(riesling Kanzlerberg, tokay pinot gris, gewurztraminer Altenberg de Bergheim,

gewurztraminer sélection de grains nobles, simple pinot d'Alsace)
 Domaine Marcel Deiss, Bergheim
 (sylvaner, pinot blanc, riesling Grasberg, riesling Burg, gewurztraminer Altenberg de Bergheim)
 André Kientzler, Ribeauvillé
 (muscat Kirchberg, riesling Geisberg et Osterberg, gewurztraminer)
 François Lehmann, Riquewihr
 (pinot blanc, muscat, riesling Schoenenbourg, gewurztraminer vendage tardive)
 Mittnacht Klack, Riquewihr
 (rieslings : « clos Saint-Ulrich », « Muhlforst », « Rosacker », gewurztraminer Sporen)
 Domaine Paul Blanck, Kientzheim
 (sylvaner, riesling Schlossberg, tokay Furstentum, gewurztraminer Furstentum)
 Domaine Weinbach, Kaysersberg
 (sylvaner, gewurztraminer cuvée Laurence et l'altenbourg cuvée Laurence, rieslings : Schlossberg, Sainte-Catherine)
 Domaine Ernest Burn, Gueberschwihr
 (riesling, pinot blanc, gewurztraminer, longiligne tokay, muscat)
 Domaine Zind-Humbrecht, Turckheim
 (pinot d'Alsace, riesling Brand, riesling Rangen, gewurztraminer Wintzenheim, tokay pinot gris du Rangen)
 Albert Mann, Wettolsheim
 (sylvaner, riesling, gewurztraminer Steingrubler, tokay Hengst)
 Domaine Barmès-Buecher
 (gewurztraminers : Herrenweg, Wintzenheim et Rosenberg, riesling Hengst)
 Vignoble André Scherer, Husseren-les-Châteaux
 (rieslings : Kleinbreit , Pfersigberg et Saint-Martin, gewurztraminer Eichberg)
 Gérard Schueller, Husseren-les-Châteaux
 (sylvaner, pinot blanc, riesling pfersigberg, gewurztraminer Bildstoecklé)
 André Hartmann, Voegtlinshoffen
 (riesling armoire, tokay armoire)
 Domaine René Muré, Rouffach
 (sylvaner, pinot blanc du clos, riesling du clos, riesling sélection de grains nobles, tokay, gewurztraminer)
 Léon Boesch, Soultzmatt

(crémant, pinot blanc, gewurztraminer Zinnkoepflé, gewurztraminer vendage tardive)

Seppi Landmann, Soultzmatt

(rieslings et gewurztraminers Zinnkoepflés, crémant, sylvaner)

Lucien Albrecht, Orschwihr

(pinot blanc, riesling Pfingstberg, tokay pinot gris, tokay Pfingstberg, gewurztraminers : vendage tardive, sélection de grains nobles)

Domaines Schlumberger, Guebwiller

(pinot blanc, gewurztraminer Kessler, rieslings : Prince des Abbés, Saering et Kitterlé)

Jean-Pierre Dirlé, Bergholtz

(sylvaner, riesling Saering, tokay pinot gris duSchwarzberg, une spécialité : muscat Spiegel)

Négociants (grossistes) :

Trimbach Frères, Bergheim

(riesling Geisberg et Osterberg, gewurztraminer Seigneurs de Ribeaupierre, pinot blanc)

Hugel, Riquewihr

(riesling tradition, pinot noir jubilé)

Kuentz-Bas, Husseren-les-Châteaux

(pinot blanc, tokay pinot gris, gewurztraminers : Sigillée et Pfersigberg sélection de grains nobles, riesling Pfersigberg)

Caves coopératives :

Cave de Ribeauvillé, Ribeauvillé

(rieslings de l'Osterberg et du Kirchberg, tokay pinot gris, une spécialité : « Zahnacker », mélange de riesling, gewurztraminer et tokay pinot gris)

Groupement de vignerons :

Cave vinicole de Pfaffenheim, Pfaffenheim

(sylvaner cuvée Lancelot, pinot blanc Schneckenberg, pinot blanc cuvée chevalier)

Coopérative de Westhalten, Westhalten

(sylvaner vieilles vignes, gewurztraminer vieilles vignes, pinot blanc Strangenberg, crémant cuvée Mme Sans-Gêne tradition, gewurztraminer vendages tardives)

LA LISTE A ÉTÉ CRÉÉ PAR L'AUTEUR SUR LA BASE DU SOURCE CITÉ⁷⁴

⁷⁴BURTSCHY Bernard. *Les Routes des vins de France : Les Routes des vins d'Alsace*. 7^e éd. Paris: Édiguides, 1996. pp. 96 – 118

8 BIBLIOGRAPHIE

8.1 SOURCES IMPRIMEES

ABRAM David, BENEŠ Radek, DEDECIUS Hynek, et SLÁDEK Jan. *Francie : Turistický průvodce*. Brno : Jota, 2013. 1264+40 p. ISBN 978-80-7462-321-9

ALSACE Tourisme. *Artisans et producteurs en Alsace*. (consulté le 26 avril 2015). Disponible sur : <http://www.tourisme-alsace.com/fr/produits-du-terroir/brasseries/>

BENEŠ Radek, DAVID Abraham, ... *Francie: Turistický průvodce*

BENOIT Jacques. *L'Alsace, le petit poucet dans la production laitière du Grand Est*. Strasbourg : Marilynne Munster, janvier 2010. 4 p. ISBN 978-2-11-097-589-8

BOURGEOIS Claude. *La bière et la brasserie : Que sais-je ?*. 1^{er} éd. Paris : Presses Universitaires de France, 1998. 127 p. ISBN 2 13 048911 7

BOURGEY Guy, SCHNERF Simone. *Chiffres pour l'Alsace : Un panorama de l'industrie en Alsace*. Strasbourg : INSEE, 2010. 9 p. ISSN 2104-4945. Document en pdf, téléchargé de la site : http://www.insee.fr/fr/insee_regions/alsace/themes/ch_revue/cpar/cpa2010_09.pdf (consulté le 23 avril 2014)

BURTSCHY Bernard. *Les Routes des vins de France : Les Routes des vins d'Alsace*. 7^e éd. Paris: Édiguide, 1996. 520 p. ISBN 2.9508054

CIVA (Conseil Interprofessionnel des vins d'Alsace). *L'Alsace : son vignoble, ses vins*. Colmar : Les Explorateurs, mars 2013. 8 p. Réf. : D8F

DION Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris : Flammarion, 1977. 768 p. ISBN 2-08-210174-6

ENTZ François. *La bière en Alsace : Production et commercialisation*. Strasbourg : Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace, 2014. pp. 151-173

EYQUEM Catherine, MONMARCHÉ François. *Strasbourg*. 1^{er} éd. Paris: Hachette Guides Bleus, 1991. 144 p. ISBN 2.01.017264.7

HNOJSKÁ Vendula. *Guide texte pour la Musée de la bière et la brasserie à Pilsen*. Plzeň : Pivovarské Muzeum, 2012.

INSEE Alsace, Région Alsace. *L'essentiel sur l'industrie en Alsace : Evolution, chiffres, tendances*. Strasbourg : Région Alsace, 2008. 8 p. document en pdf, téléchargé de la site : http://www.insee.fr/fr/insee_regions/alsace/themes/essentiel_industrie_alsace.pdf (consulté le 23 avril 2014)

MALLET Éric. *Les industries agroalimentaires en Alsace en 2010*. Strasbourg : Dominique Orth et Marilyn Munster, janvier 2013. 4 p. ISSN 1961-0637

MALLET Eric. *Une agriculture alsacienne aux multiples visages : Atlas régional Alsace*. Strasbourg : Agreste Srise Alsace, 2013. 96 p. ISBN 978-2-11-097720-5

NONN Henri, SPECKLIN Robert. *Chronique alsacienne : Les industries agroalimentaires en Alsace. Anciennes divisions alsaciennes*. Strasbourg : Revue Géographique de l'Est, 1982. Tome 22, N°3-4, Juillet-décembre 1982. Varia. pp. 315-331

NOYOUX Vincent, PEYROLES Nicolas, LE TAC Hélène. *Alsace: Geo Guide*. éd. 169606 Paris: Gallimard Loisirs, 2010. 527 p. ISBN 978-2-74-242639-3

RITTER Jean. *L'Alsace: Que sais-je?*. 1^{er} éd. Paris: Presses Universitaires de France, 1985. 125 p. ISBN 2 13 039018 8

KRONENBOURG. *Toute l'histoire de Brasseries Kronenbourg depuis 1664*. Strasbourg : Kronenbourg.com, 2014. 3 p. en pdf. Disponible sur : <http://www.brasseries-kronenbourg.com/SiteCollectionDocuments/histoire.pdf> (consulté le 19 janvier 2015)

8.2 SOURCES ELECTRONIQUES

Herta. Disponible sur : <http://www.nestle.fr/nosmarques/culinairessurgeles/herta> (consulté le 26 avril 2015)

Stoeffler. Disponible sur : www.stoeffler.com (consulté le 26 avril 2015)

Pierre Schmidt. Disponible sur : <http://www.pierre-schmidt.fr/> (consulté le 26 avril 2015)

Charcuterie Iller. Disponible sur : <http://www.charcuterie-iller.com/> (consulté le 26 avril 2015)

Coopérative Alsace Lait. Disponible sur : <http://www.alsace-lait.com/> (consulté le 26 avril 2015)

Le Munster ou Munster Géromé. Technorest.org, 2002. Disponible sur : <http://technorest.org/tr/fromages/munster/fiche.pdf> (consulté le 26 avril 2015)

Tereos-Syral. Disponible sur : <http://www.tereos-syral.com/fr> (consulté le 15 février 2015)

Roquette Frères. Disponible sur : <http://www.roquette.com/> (consulté le 15 février 2015)

Argru Boulangerie. Disponible sur : <http://www.argru.fr/> (consulté le 15 février 2015)

Alsacienne de pâtes ménagères. Disponible sur : <http://www.cerelia.com/> (consulté le 15

février 2015)

Grands Moulins de Strasbourg. Disponible sur : <http://www.grandsmoulinsdestrasbourg.com/> (consulté le 15 février 2015)

CSM France. Disponible sur : <http://www.csmglobal.com/> (consulté le 15 février 2015)

Cristal Union. Disponible sur : <http://www.cristal-union.fr/les-activites/sites-de-production/site-de-erstein/> (consulté le 15 février 2015)

Le classement des 68 usines de la région Alsace et du secteur agroalimentaire. Disponible sur : <http://industrie.usinenouvelle.com/classement-industrie?region=23§eur=380> (consulté le 10 janvier 2015)

ALSACE-LAIT Continuer à produire après un incendie. En dépit d'un sinistre, la coopérative laitière n'a pas interrompu ses activités. *L'Usine Nouvelle* n°276S. Publié le 21 décembre 2000 sur : <http://www.usinenouvelle.com/article/alsace-laitcontinuer-a-produire-apres-un-incendieen-depit-d-un-sinistre-la-cooperative-laitiere-n-a-pas-interrompu-ses-activites.N100966> (consulté le 26 avril 2015)

8.2.1. Dictionnaires en ligne

Lingea slovník. Disponible sur : <http://slovníky.lingea.cz/Francouzsko-cesky> (consulté le 28 avril 2015)

Larousse dictionnaire. Disponible sur : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais> (consulté le 28 avril 2015)

Notre Famille dictionnaire. Disponible sur : <http://www.notrefamille.com/dictionnaire> (consulté le 28 avril 2015)

Reverso littré. Disponible sur : <http://littré.reverso.net/dictionnaire-francais/> (consulté le 28 avril 2015)

Reverso dictionnaire. Disponible sur : <http://dictionnaire.reverso.net/francais> (consulté le 28 avril 2015)

9 RÉSUMÉ

EN TCHÈQUE

Tato bakalářská práce se zabývá potravinářským průmyslem v Alsasku a také potravinářskou výrobou, která úzce souvisí se zemědělstvím. Účelem práce je vyzorovat oblasti pěstování či chovu na základě čtení z mapy, dále také vytvořit srovnávací tabulky podniků na základě údajů z jejich webových stránek. Nakonec je vytvořen glosář obsahující odborné výrazy z potravinářství, které se objevují v textu.

Práce obsahuje teoretickou a praktickou část. Teoretická část se dělí na tradici a současnost, praktická část představuje glosář obsahující francouzské pojmy z potravinářství a jejich český ekvivalent. K práci jsou připojeny i další přílohy jako tabulky (vytvořené autorem nebo převzaté), grafy a také mapy Alsaska.

První kapitola „Tradice“ popisuje historii alsaského kraje ve spojení se zemědělstvím, které přímo ovlivňuje průmyslovou výrobu a dále je popsán vývoj potravinářského průmyslu v regionu. Jsou zde představeny také tradiční výrobky jako víno, pivo, husí játra a kysané zelí.

Druhá kapitola „Actualité“ se zabývá současným potravinářským průmyslem v Alsasku. Jsou zde uvedeny základní suroviny pro průmyslovou výrobu a oblasti jejich pěstování (nebo chovu, v případě masa a mléka). Dále zde najdeme statistiky týkající se výroby, pěstování nebo chovu, a také základní údaje o průmyslových podnicích zabývajících se potravinářskou výrobou.

EN FRANÇAIS

Le mémoire s'occupe de l'industrie agroalimentaire en Alsace et de la production alimentaire qui se rapporte étroitement à l'agriculture. Le but de mémoire est de remarquer les zones de la culture ou de l'élevage sur la base de la lecture de la carte et aussi de créer les tableaux comparatifs des exploitations sur la base des informations de leurs sites officielles. Finalement, le glossaire est créé, contenant les expressions spécialisées du domaine alimentaire qui s'apparaissent dans le texte.

Le mémoire consiste de la partie théorique et de la partie pratique. La partie théorique est divisée en Tradition et Actualité, la partie pratique présente le glossaire contenant les expressions du domaine alimentaire et leur équivalent tchèque. Les annexes font aussi partie de mémoire, comme les tableaux (créés par l'auteur ou empruntés), les graphs et les cartes d'Alsace.

Le premier chapitre « Tradition » décrit l'histoire de la région alsacienne en liaison avec l'agriculture qui influence directement la production industrielle et ensuite, le développement de l'industrie agroalimentaire dans la région. Les produits traditionnels sont présentés comme le vin, la bière, le foie gras ou la choucroute.

Le deuxième chapitre « Actualité » s'occupe de l'industrie agroalimentaire contemporaine en Alsace. Les produits de base pour la production industrielle sont mentionnés de même que les zones de la culture (ou de l'élevage, en cas de la viande ou du lait). Ensuite, on peut y trouver des statistiques de la production, de la culture ou de l'élevage et aussi des données de base sur des exploitations industrielles qui s'occupent de la production alimentaire.